

Les bières à la pression

Stella Artois 25 cl	2.60
Stella Artois 33 cl	3.40
Stella Artois 50 cl	5.00

Panaché, tango, mazout 25 cl	2.60
Panaché, tango, mazout 33 cl	3.40
Panaché, tango, mazout 50 cl	5.00

La Chouffe blonde 8° 25cl	3.50
33 cl	4.50



bleue au fût 9° 33 cl	4.90
Le velours : porto rouge & Chimay	6.10



La Mac Chouffe brune 8° 25cl	3.50
33 cl	4.50

Leffe du mois
(voir page de gauche)

Voyez notre bière de saison au fût en première page

Les bières belges en bouteilles

Leffe blonde	6.6°	33 cl	4.60
Leffe brune	6.5°	33 cl	4.60
Leffe Royale Gold	7.5°	33 cl	5.50
Bertinchamps triple	8°	50 cl	8.30
Ginette triple (BIO)	9°	33 cl	6.00
Triple Karmeliet	8.4°	33 cl	4.80
Duvel	8.5°	33 cl	4.60
Maredsous brune	8°	33 cl	4.70
Maredsous triple	10°	33 cl	5.20
Kwak	8°	33 cl	4.70
Bush beer	12°	33 cl	5.50
Jupiler 0 % sans alcool		25 cl	2.80

Duchesse de Bourgogne	6.2°	25 cl	4.00
Blanche de Hoegaarden	4.9°	25 cl	3.20
Hoegaarden rosée	3°	25 cl	3.70
Hoegaarden radler citron	2°	25 cl	3.60
Hoegaarden grand-cru	8.5°	33 cl	5.70
Kriek Extra Belle vue	4.7°	25cl	4.20
Gueuze BOON	7°	37.5 cl	6.60
Pêcheresse	2.5°	37.5 cl	6.80
Corne du bois des pendus	5.9°	33 cl	4.90
Barbar	8°	33 cl	4.70
Léopold 7	6.2°	33 cl	5.40
L'arogante	7.2°	33 cl	6.00

Page suivante : notre carte de bières de la province du Luxembourg

Les bières Trappistes

* Orval (servie avec fromage d'Orval)	6.2°	33 cl	4.80
* Orval (mis en bouteille le 31 05 17)	6.2°	33 cl	5.30
Chimay « rouge »	7°	33 cl	4.40
Chimay « blanche »	8°	33 cl	4.60
Chimay « bleue »	9°	33 cl	5.00
Achel blonde	8°	33 cl	5.00
Zundert	8°	33 cl	7.00



Westmalle triple	9°	33 cl	4.90
Rocheport	6°	33 cl	4.40
Rocheport	8°	33 cl	4.90
Rocheport	10°	33 cl	6.20
La Trappe blonde	6.5°	33 cl	4.40
La Trappe quadruple	10°	33 cl	5.00
La Trappe Isid'or	7.5°	33 cl	4.80

Les bières étrangères

Scotch Gordon (GB)	8°	33 cl	5.30
Tank 7 (USA)	8.5°	33 cl	6.50

Carlsberg blonde (DK)	5.5°	25 cl	3.30
-----------------------	------	-------	------

Nous n'acceptons pas les cartes de crédit, ni autres cartes de paiement.

Les bières de la province du Luxembourg ces bières sont brassées dans la brasserie, pas chez un autre brasseur.

Orval jeune, frais ou tempéré, servi avec du fromage d'Orval	6.2°	33 cl	4.80	Br. d'Orval (Orval)
Chouffe & Mac Chouffe au fût, Houblon Chouffe	9°	33 cl	5.60	Br. d'Achouffe (Achouffe)
St Monon au miel <i>blonde, bon équilibre de douceur bien soutenue par l'amertume du houblon.</i>	8°	33 cl	5.10	Br. St Monon (Ambly – Nassogne)
Rulles triple <i>blonde, ayant du corps et une amertume franche, bière de dégustation par excellence.</i>	8.4°	75 cl	13.60	Br. de la Rulles (Rulles)
Lupulus <i>blonde pâle, non filtrée, douce au goût avec une légère amertume.</i>	8.5°	75 cl	12.60	Br. Les 3 Fourquets (Courtil)
Lupulus Organicus (BIO) <i>blonde pâle « BIO », arôme floral, avec des touches fruitées. Amertume délicate.</i>	8.5°	33 cl	4.90	Br. Les 3 Fourquets (Courtil)
Lupulus Blanche <i>bière artisanale non filtrée, refermentée en bouteille. Robe pâle, assez trouble. Arômes d'agrumes et de coriandre. Légère et désaltérante.</i>	4.5°	33 cl	4.60	Br. Les 3 Fourquets (Courtil)
Troufette <i>blonde/ambree, senteurs légèrement épicées avec des notes herbacées. Faiblement acidulée et fromentée, avec une astringence présente en fin de bouche.</i>	6°	75 cl	13.60	Br. de Bastogne (Belleau)
Ardenne Stout <i>En 1^o gorgée, c'est la surprise. La rondeur vient s'entrechoquer avec l'amertume. Ensuite arrive la touche vineuse apportée par le murissement en fût de chêne. La mousse est de couleur moka et abondante. Le nez est fruité avec des notes de torréfaction.</i>	8°	33 cl	7.60	Br. de Bastogne (Belleau)
Clochette <i>ambree, nez parfumé avec une note fruitée. La 1^o gorgée fait découvrir une bière à l'arôme épicée et les senteurs de coriandre et d'écorce d'orange, elle tapisse agréablement le palais avant de laisser une belle longueur en bouche.</i>	7°	50 cl	11.00	Br. de la Clochette (Etalle)
Gengoulf <i>blonde/ambree, au nez peu houblonné avec des senteurs florales et épicées. Goût amer moyen avec des saveurs moyennement sèche en bouche, légère effervescence avec des pointes d'agrumes et de malt vert et une astringence moyenne en fin de bouche.</i>	6.1°	33 cl	6.10	Br. Gengoulf (Villers-dvt-Orval)
Gypsy Rose <i>blonde, ses houblons alsaciens lui donne un bouquet délicat, fruité et floral. Le malt utilisé lui confère une rondeur très douce. Noble, subtile et enivrante.</i>	9°	33 cl	7.00	Br. Ste Hélène (Virton)
Lienne brune <i>brune, onctueuse au palais et chaleureuse comme un bon feu de bois après une promenade en forêt. Quatre malts et deux houblons lui apportent sa couleur, son goût légèrement torréfié et douce amertume, ainsi que des notes subtiles de chocolat et de caramel.</i>	8°	33 cl	5.80	Br. de la Lienne (Lierneux)
La Chatte <i>blonde/ambree au nez moyennement houblonné avec de très légères notes maltées et fruitées et des senteurs florales discrètes. Goût amer avec de faibles saveurs de petits pois, une petite pointe fromentée. Une effervescence faible et une astringence moyenne en fin de bouche.</i>	6°	33 cl	5.70	Br. des Tchêts (Neuvillers)

Nous n'acceptons pas les cartes de crédit, ni autres cartes de paiement.

Les eaux et les limonades

Chaudfontaine plate	25 cl	2.50	Coca-Cola	20 cl	2.50
Chaudfontaine plate	50 cl	4.50	Coca-Cola zéro	20 cl	2.50
Chaudfontaine pétillante	25 cl	2.50	Coca-Cola light	20 cl	2.50
Chaudfontaine pétillante	50 cl	4.50	Sprite	20 cl	2.50
Perrier Nature	20 cl	2.80	Fanta	20 cl	2.50
Perrier citron	20 cl	2.90	Schweppes Mojito	25 cl	3.10
Ice-tea	33 cl	3.90	Schweppes agrum light	25 cl	3.10
Cool-tea pêche	33 cl	3.90	Schweppes agrum	25 cl	3.10
Ice-tea green	33 cl	3.90	Schweppes bitter lemon	25 cl	3.10
Orangina	25 cl	3.10	Schweppes tonic	25 cl	3.10
Gini	20 cl	3.10	Schweppes ginger ale	20 cl	3.10
Ricqlès	20 cl	3.40	Schweppes Hibiscus	20 cl	4.50
			Schweppes orange - lavande	20 cl	4.50

Les jus de fruits pressés

Orange - Citron - Pamplemousse	4.60
--------------------------------	------

Les jus de fruits en bouteilles (minut maid)

Orange	20 cl	3.10	Pamplemousse	20 cl	3.10
Pomme	20 cl	3.10	Cerise	20 cl	3.10
Ananas	20 cl	3.10	Tomate	20 cl	3.10
Multi fruits	20 cl	3.10			

Les apéritifs

Porto rouge tawny	4.90	Ricard	4.90
Porto blanc	4.90	Campari	4.90
Porto rouge 10 ans	5.90	Gancia	4.90
Martini rouge	4.90	Pisang	4.90
Martini blanc	4.90	Safari	4.90
Pineau de Charentes rouge	4.90	Péché mignon	4.90
Pineau de Charentes blanc	4.90	Batida de coco	4.90
Picon	4.90	Malibu	4.90
Picon vin blanc	6.50	Suze	4.90
Picon bière	6.50	Zizi coin coin	4.90
Cynar	4.90	Moselle cassis	5.30
Spécialité régionale : Maitrank Ridremont	5.10	Véritable Kir au Bourgogne Aligoté	7.10
Spécialité maison : Guignolet Kirsch	4.90	Kir Royal	11.00
		Flûte de Champagne Duval-Leroy	11.00

Les grignotes

Chips Pringles sel, paprika, cream & oignons, hot & spicy	2.50
Portion de fromage	3.20
Portion de saucisson	3.20
Portion d'olives	3.20
Boulette froide coupée, moutarde	3.20
Assiette mixte (saucisson & fromage)	5.90
Assiette de fromage d'Orval	5.90
Grande assiette de dégustation (fromage d'Orval, saucisson, jambon d'Ardenne, ½ boulette, gouda)	12.10

Nous n'acceptons pas les cartes de crédit, ni autres cartes de paiement.

Les cocktails classiques

Apérol Spritz (<i>apérol, Prosecco, eau pétillante</i>)	8.30	Mojito	8.30
Gin Fizz (<i>gin, jus de citron, sucre, blanc d'œuf</i>)	8.30	(<i>rhum, citron vert, sucre, menthe, sprite</i>)	
Cuba Libre (<i>rhum, jus de citron vert, coca-cola</i>)	8.30	Pina colada	8.30
Margarita (<i>téquila, cointreau, jus de citron vert</i>)	8.30	(<i>rhum blanc, rhum brun, jus d'ananas, batida de coco</i>)	
		Caipirinha (<i>Cachaça, citron vert, sucre</i>)	8.30


Les cocktails du Bistro

Kamassoutra (<i>gin, Amaretto, Bols banane, Mandarine Napoléon, jus d'orange pressée</i>)				8.30
Mamounia (<i>safari, vin d'Edelzwicker, fruits, sur glace</i>)				7.70
Italiano (<i>gancia, spumante, tranche d'orange, sur glace</i>)				7.70
Sangria (<i>classique au vin rouge, cointreau et fine, fruits, sur glace</i>)	verre	7.70	cruche (3 verres)	21.50
* Matcha Mule				8.30
<i>Vodka, Schweppes Matcha, jus de citron vert, sucre de canne</i>				
* Rose de nuit				8.30
<i>Gin, Schweppes Hibiscus, jus de citron, sirop d'orgeat</i>				
Schweppes Orange lavande + Gin Martin Millers				13.10
<i>Zeste de pamplemousse : Faites place aux arômes de lavande et de fleurs d'oranger, traités en toute subtilité.</i>				
<i>Ses notes florales explosent en bouche et offriront le parfait complément des gins secs. L'esprit de la méditerranée relèvera la finesse de votre gin.</i>				

Les cocktails sans alcools

Finley MOJITO (<i>citron vert, menthe, finley, glace pilée</i>)	4.70
Holiday-on-ice (<i>jus d'orange, pamplemousse, citron, framboise, glace pilée</i>)	5.10
Conga (<i>jus d'orange, pamplemousse, citron, grenadine, banane mixée</i>)	5.70

Les alcools

Gin Gordon's	6.00	Johnnie Walker red	6.00
Gin Bombay Sapphire, Hendrick's, Millers	8.00	Johnnie Walker black	7.00
Rhum Baccardi blanc	6.00	J & B	6.00
Rhum Havana blanc 3 ans	6.00	Jack Daniel's	7.00
Rhum Havana brun	6.00	Glenfiddich	9.00
Rhum St James blanc	6.00	Glenlivet 12 ans	9.00
Rhum St James Brun	6.00	Chivas Regal	9.00
Vodka Smirnoff	6.00	Four Roses	7.00
Peterman pekèt	5.10	Jameson	7.00
Distillerie de Biercée		Belgian Single Malt Whisky	
Pekèt dè Houyeu	5.70	 Identité	36 mois 2.5 cl 8.70
Eau de Villée	7.10	Passion	47 mois 2.5 cl 10.20
Eau de vie de poire Williams	8.70	By Jove 3	48 mois 2.5 cl 9.20
Eau de vie de framboise	8.70		
Eau de vie de mirabelle	8.70		
Cognac Belle-vue	6.00	Téquila	6.00
Get 27 (<i>glace pilée</i>)	5.50	Cointreau	6.30
Cognac Courvoisier	6.20	Amaretto	6.30
Armagnac	6.00	Mandarine Napoléon	6.30
Calvados	6.00	Grand-Marnier	6.30
Calvados Hors d'âge	8.80	Grappa	6.00
Baileys	6.00		

Les accompagnements

Jus d'orange	2.10	Soda, tonic	2.10
Jus d'orange pressée	3.00	Grenadine, menthe	0.60
Coca-cola, eau	2.10	Liqueur de cassis	0.90

Nous n'acceptons pas les cartes de crédit, ni autres cartes de paiement.

Les boissons chaudes

Expresso normal	2.60	Chouffe coffee	6.90
Expresso grand	2.60	Irish coffee (Jameson)	8.20
Expresso serré	2.60	French coffee (Calvados)	8.20
Double Expresso serré	4.60	Italian coffee (Amaretto)	8.20
Décaféiné	2.60	Vin chaud rouge	6.00
Cappuccino crème fraîche	3.80	Vin blanc chaud au miel d'acacia	6.00
Cappuccino à la mousse de lait	3.80	Citron chaud	5.60
Café Correto (flambé à la Grappa)	4.70	Bouillon Oxo	4.10
Lait soufflé (lait, café, mousse de lait)	3.80		
Chocolat chaud maison au cacao, chocolat et lait	3.50	Lait froid	2.50
Chocolat viennois	4.70	Lait chaud	2.80
Chocolat Bistro (chocolat, Grand-Marnier, chantilly)	8.20	Cécémel froid	3.00

Les thés & infusions en théière 2 tasses

Lipton noir, au lait, citron	3.30		
<u>Thés Harney & Sons</u>	4.00	Pour votre plaisir, les thés Harney & Sons à emporter (20)	NEW! 15.50
Thé noir	Earl Grey	<i>4 meilleurs thés noirs d'Asie et bergamote</i>	
	Cannelle	<i>mélange de thé noir & 3 types de cannelle</i>	
Thé blanc	vanille/pamplemousse	<i>mélange de divers Mutan withe</i>	
Thé vert	Japanese Sencha	<i>tasse douce à la délicieuse texture végétale</i>	
	Organic Bangkok	<i>caca, vanille, citronnelle et gingembre</i>	
Tisanes	Camomille	<i>les meilleures fleurs de camomille égyptienne</i>	
	Rooibos Chai	<i>cannelle, girofle et cardamome</i>	
	Menthe-verveine	<i>menthe et verveine citronnée</i>	
<u>L'infuseur</u>	4.10		
Dé-tox 6	pomme, citronnelle, genévrier, hibiscus, ortie, maté, arôme naturel de cassis		
Digestif 3	romarin, sauge, thym, menthe, anis, réglisse, basilic, canelle, pétale de rose, arôme naturel de bergamote		

Les Milk-shake

Vanille	5.50	Chocolat	5.50
Café	5.50	Fraise	5.50
Banane	5.80		

Nous n'acceptons pas les cartes de crédit, ni autres cartes de paiement.

Les vins du Bistro

		<i>verre</i>	<i>25 cl</i>	<i>50 cl</i>
Rouge, blanc, rosé		4.30	6.70	12.70
Rivaner		5.00	6.70	12.70
Edelzwicker (<i>Alsace</i>)		4.60	7.10	13.70
Bourgogne Aligoté		6.80	10.40	19.70
Coteaux du Layon Moelleux (Château du Breuil)	12.5 cl	7.80	15.40	29.50
Crémant <i>Luxembourgeois</i> (<i>gales blanc ou rosé</i>)		7.60	15.70	28.70
Asti Spumante		5.50	8.90	17.50
Prosecco		6.80	11.00	21.50

Les vins Blanc

Rivaner (<i>litre</i>)		26.00	Riesling grand 1 ^{er} cru Luxembourg	26.00
Pinot blanc (<i>Alsace</i>)	½ 16.00	26.00	Chablis (<i>Bourgogne</i>)	45.00
Pinot gris (<i>Alsace</i>)	½ 19.00	31.00	Pouilly Fuisse (<i>Bourgogne</i>)	56.00
Muscadet sur Lie (<i>Loire</i>)	½ 16.00	24.00	Sancerre (<i>Loire</i>)	½ 27.00 44.00

Savoie-domaine Perrier & fils, « cuvée gastronomie »

Abymes (<i>Jacquère</i>)	25.00	Roussette (<i>Altesse</i>)	28.00	Chignin Bergeron (<i>Roussanne</i>)	39.00
----------------------------	-------	------------------------------	-------	---------------------------------------	-------

Les vins Rouges

Château des Tourtes (<i>1^{er} côtes de Blaye</i>)	½ 15.00	25.00	Hautes côtes de Beaune (<i>Bourgogne</i>)	42.00
Château Milon (<i>St Emilion</i>)		36.00	Minervois « grande réserve » D. Pujol	31.00
Château La Croix St-Estèphe		56.00	Corbières « cuvée prestige »	37.00
Saint Nicolas de Bourgueil		36.00	Château Gautou (<i>Cahors</i>)	29.00

Savoie-domaine Perrier & fils, « cuvée gastronomie »

Mondeuse « vieilles vignes »	34.00
------------------------------	-------

Les vins Rosés

Mas de Cadenet (<i>Côtes de Provence</i>)	½ 15.50	24.00	Pinot noir (<i>Alsace</i>)	½ 20.00	33.00
Tavel	½ 21.90	32.00			

Les vins du monde (*rouge*)

Le Marne Isobella della Croce Piemont (<i>Italie</i>)	27.00	Navara Crianza (<i>Espagne</i>)	27.00
Chianti Reserva (<i>Italie</i>)	39.00	Douro Viera de Sousa « reserve » (<i>Portugal</i>)	37.00

Les Bulles

Crémant Luxembourgeois (<i>gales blanc ou rosé</i>)	38.00	Asti Spumante	25.00
Campagne Duval-Leroy Premier Cru	65.00		
	Flûte 11.00		



Le Bistro Léo est ouvert du Mardi au Dimanche.

Mardi, Mercredi, jeudi, vendredi de 8h00 à 23h00

Samedi de 8h00 à 01h00

Dimanche de 8h00 à 22h00

Dernière commande 30 minutes avant la fermeture. Merci de votre compréhension.

Nous n'acceptons pas les cartes de crédit, ni autres cartes de paiement.