

SÉLECTION DE VINS

MOUSSEUX



| | | |
|--|-------|-------|
| Ry d'Argent, Cuvée Confluence | 10.00 | 50.00 |
| Château Castigno, Rosé Nature | 10.00 | 46.00 |
| Domaine Cuvelier, BizJoe | 12.00 | 55.00 |
| Domaine Chenoy, Perles de Wallonie Blanc | | 46.00 |

BLANC

| | | |
|--|------|-------|
| Château Castigno, Grâce des Anges | 6.00 | 28.00 |
| Castelforte, Garganega | | 30.00 |
| Castelforte, Pinot Grigio | 6.00 | 30.00 |
| Meerestein, Chenin-Pinot Grigio | | 32.00 |
| Louis Dubois, 1885 Chardonnay | 7.00 | 32.00 |
| Costières de Pomerols, Le Jade Viognier | | 32.00 |
| Vin de Liège, Eolides | 7.00 | 34.00 |
| Ferme du Chapitre, Brabançonne | | 34.00 |
| Château de Bioul, Terre Charlot | 8.00 | 36.00 |
| Famille De Boel, Saint-Joseph | | 55.00 |
| Domaine Cuvelier, Bizonder Chardonnay | | 36.00 |
| Domaine Cuvelier, BizTro | 8.00 | 38.00 |
| Château Fosse Sèche, Arcane | | 55.00 |
| Château Castigno, Grâce des Anges Magnum | | 56.00 |

ROUGE

| | | |
|---|------|-------|
| Château Castigno, Grâce des Anges | | 28.00 |
| Château Castigno, Terra Casta | 7.00 | 32.00 |
| Terradoce, Primitovo | 6.00 | 30.00 |
| Cellier de Meknès, Ksar | | 30.00 |
| Domaine Colombette, Cabernet Noir Sans Sulfites | | 32.00 |
| Jean-Michel Dupré, Beaujolais Vignes de 1940 | 7.00 | 33.00 |
| Domaine Chenoy, Terra Nova | | 34.00 |
| Vin de Liège, Eben | | 40.00 |
| Ferme du Chapitre, Saint Rémi | 7.00 | 34.00 |
| Famille De Boel, Aleph | 8.00 | 38.00 |
| Famille De Boel, Saint Joseph | | 55.00 |
| Domaine Cuvelier, BizNoir | | 50.00 |
| Château Fosse Sèche, Eolithe | | 53.00 |



BRASSERIE
de la
confluence

CUISINE DURABLE



NOTRE CONCEPT

La Brasserie de la Confluence est une version 2.0 de la brasserie traditionnelle.

Chez nous, la carte est composée exclusivement de produits locaux belges.

La proposition culinaire se veut locale, en lien direct avec les producteurs tout en respectant la saisonnalité des produits.

Cette collaboration, basée sur la confiance et l'amélioration continue, nous permet aujourd'hui de proposer à nos clients une cuisine dite de « la graine à l'assiette ».

Nous garantissons une transparence totale sur la provenance, la qualité, la durabilité de tous les ingrédients de tant au point de vue environnemental, social qu'économique.

La convivialité est au centre de l'expérience gastronomique, n'hésitez pas à nous demander pour partager les différents plats proposés.

SÉLECTION DE BOISSONS

APÉRITIFS

| | |
|--|-------|
| Apéritif Maison | 9.00 |
| 1836 Organic Gin & Tonic | 12.00 |
| 1836 Organic Gin Barrel Aged & Tonic | 12.00 |
| The Blackbird's Gin & Tonic (Fraise de Wépion) | 12.00 |
| Terra Nova Gin de Namur & Tonic (Poire Conférence) | 12.00 |
| Kir Vin fruits rouges ou verveine | 8.00 |
| Kir Bulles fruits rouges ou verveine | 11.00 |
| Vermouth Maître Pierre blanc ou rouge | 7.00 |

BIÈRES AU FUT

| | |
|---------------------------|------|
| Bière du NID 33cl | 3.50 |
| Houpe 33cl | 4.00 |
| Philomène Florale 33cl | 4.00 |
| Bertinchamps Blanche 25cl | 3.50 |

AUTRES BIÈRES

| | |
|--------------------------|------|
| Houpe Jambes en l'air | 4.50 |
| Philomène Hoptimale | 4.50 |
| Bertinchamps Triple 50cl | 6.00 |
| Orval | 5.00 |
| CharlesRoy 350 | 4.50 |
| CharlesRoy Bancloque | 4.50 |
| CharlesRoy IPA | 4.50 |
| CharlesRoy Cherry | 4.50 |

SOFTS

| | |
|----------------------------|------|
| BRU plate/pétillante 25cl | 2.50 |
| BRU plate/pétillante 50cl | 4.50 |
| BRU plate/pétillante 100cl | 7.00 |
| Spa orange/citron 20cl | 2.80 |
| Tonic Val Dieu 20cl | 3.00 |
| Jus pomme 25cl | 3.20 |
| Jus pomme/fraise 25cl | 3.20 |
| Jus pomme/cerise 25cl | 3.20 |
| Jus pomme/poire 25cl | 3.20 |
| Ritchie Cola 27.5cl | 3.50 |
| Ritchie Cola Zero 27.5cl | 3.50 |
| Ritchie Orange 27.5cl | 3.50 |
| Ritchie Citron 27.5cl | 3.50 |
| Ritchie Grapefruit 27.5cl | 3.50 |

DIGESTIFS

| | |
|-------------------------------|------|
| Irish/Italian Coffee | 9.00 |
| 1836 Rhum | 8.00 |
| Mora Mora Liqueur de Rhum | 9.00 |
| Lambertus Whiskey 10 ans | 9.00 |
| Lambertus Whiskey Single Cask | 9.00 |
| Lambertus Whiskey Single Malt | 9.00 |
| Limoncello | 7.00 |
| Amaretto | 7.00 |
| Falcon PoireCognac Liqueur | 7.00 |
| 1836 Vodka | 7.00 |

Nous vous proposons aussi des
cafés et thés.

Cafés - 3.50

Thés - 3.60

BRASSERIE REVISITÉE

PROPOSÉE TOUTE LA JOURNÉE

Entrées :

**Avisance à la viande de boulettes
kimchi de betterave, yaourt à l'ail** 13.00

Vin : Château Castigno, Terra Casta - 7.00

**Comme une frisée aux lardons de chou kale
oeuf poché, vinaigrette au vinaigre de framboises** 14.00/18.00

Vin : Château Castigno, Rosé Nature - 10.00

Chicons à la plancha, pommes, noix, huile aux herbes 14.00/18.00

Vin : Castelforte, Pinot Grigio - 6.00

Plats :

Chicons au gratin, purée 18.00

Vin : Jean-Michel Dupré, Beaujolais Vignes de 1940 - 7.00

Boulettes, sauce liégeoise 16.00

Vin : Terradoce, Primitivo - 6.00

Vol-au-vent 17.00

Vin : Castelforte, Pinot Grigio - 6.00

Pâtes fraîches aux oeufs, fromage bleu de brebis 18.00

Vin : Château de Bioul, Terre Charlot - 8.00

Pâtes fraîches aux oeufs, poisson du jour, carottes, bisque 20.00

Vin : Louis Dubois, 1885 Chardonnay - 7.00

Choucroute aux 4 viandes ou au poisson du jour 19.00

Vin : Jean-Michel Dupré, Beaujolais Vignes de 1940 - 7.00

Nos accompagnements :

frites, pommes grenailles, stoemp aux carottes ou pâtes fraîches

MENU

BISTRONOMIQUE

Entrées (à la carte : 10.00)

**Ravioles végétales de chou rave, panais au curry
poire et maquée**

Vin : Château Castigno, Grâce des Anges - 6.00

ou

**Tarte fine à la betterave, betterave fumée
pesto aux herbes fraîches**

Vin : Famille de Boel, Aleph - 8.00

Plats (à la carte : 18.00)

**Poisson grillé, céleri rave glacé aux graines de fenouil
lentilles vertes légèrement crémées**

Vin : Vin de Liège, Les Eolides - 7.00

ou

**Boeuf bourguignon, pommes grenailles
carottes et panais**

Vin : Château Castigno, Terra Casta - 7.00

Famille de Boel, Saint Joseph - 10.00

Dessert (à la carte : 10.00)

Poire pochée, biscuit aux amandes, glace cardamome

ou

Assiette de fromages belges

(en suppl.+14€ / en rempl. +4€)

Menu 3 services : 36.00

Menu 2 services : 28.00

**N'hésitez pas à nous avertir en cas d'obligation.
Nous adapterons l'envoi à votre timing.**

UN GRAND MERCI À NOS PRODUCTEURS ET ARTISANS

BOUCHERIE ORIGINELLE
SALAISSON DIERENDONCK
GRAND BLEU
MAISON SAINT AUBAIN
FROMAGERIE DU SAMSON
BERGERIE D'ACREMONT
FERME DE LA BEOLE
FERME DE L'ESCAILLE
JARDINS DE BOSSIME
ARTISANS DE BOSSIME
PETITS POUSETS
JARDINS D'A COTE
FERME CLOET
GRAINES DE CURIEUX
DISTILLERIE DE BOSSIME
DOMAINE DU RY D'ARGENT
VIN DE LIEGE

BRASSERIE REVISITÉE

PROPOSÉE TOUTE LA JOURNÉE

A partager pendant l'apéro :

Planche de charcuteries et fromage belge 15.00

accompagnée de sa tapenade à la betterave rouge

Nos frites maison et leur sauce 7.00

Notre côté sucré :

Dame blanche 9.00

Chou, pralin noisette 10.00

Riz au lait, pomme fondante 10.00

Cake pop-corn, glace au caramel 9.00

Part de tarte du jour 7.00