

Amarante

BISTRONOMIE DURABLE



Carte des boissons





# Les softs

## EAUX

	25 cl	50 cl	1 L
<b>Bru</b> plate ou gazeuse	3.50€	5,00 €	8,50€

## EAUX AROMATISEES PETILLANTES

<b>By Martin VOLKAERTS</b> - 33 cl	5,00€
Citron Gingembre - Mandarine Houblon - Bergamote Romarin	

## LIMONADES & SODAS

<b>RITCHIE</b> - 27,5 cl	4,50 €
Cola zéro - Cola	

<b>CAPSULE</b> limonade artisanale - 25 cl	4,50 €
Pamplemousse	

## TONICS

<b>SCHWEPPEES</b> - 25 CL	3,50 €
Premium - Ginger Ale - Hibiscus	

## KOMBUCHA

<b>KOKO</b> - 33 CL	5,00 €
Framboise hibiscus - Original	

## JUS DE FRUITS

<b>UPIGNY</b> BIO - 25 CL	4,50 €
Pomme bio - Pomme fraise - Pomme gingembre - Pomme poire Pomme cerise - Pommes rhubarbe	

## THÉ FROID

<b>TENSAÏ TEA</b> Bio - 33 cl	5,00 €
Thé vert bio au citron et à la fleur de sureau - Thé matcha bio à la menthe Thé blanc bio à la myrtille	

## SIROPS

Sirop & 1/4 eau	3,50 €
Caramel - Fraise - Grenadine - Menthe	



# Les bières

## BRASSERIE DE LA MULE

Toutes ces bières sont BIO

### Canettes 33 cl

**Dunkel Weisse** 6%

5,30 €

*Bière brune fruitée, les arômes torréfiés équilibrent à la perfection cette bière originale*

**Hopfen Weisse** 8%

6,00 €

*Bière au froment allemande, une belle robe dorée ou s'épanouissent les arômes de triple pour en faire une bière gourmande*

## BRASSERIE DES LÉGENDES

### Bières bouteilles 33 cl

**Harmony** 5,7%

5,00 €

*Bière blonde légère fruitée mais pas sucrée. Elle est rafraichissante et désaltérante. C'est notre bière du soleil. #mettezdusoleildansvosverres*

**Ducassis** 3%

5,00 €

*bière fruitée au cassis légère et sans gluten. Elle est peu sucrée. #5fruitsetlégumesparjour*

**Saison Voisin** 5%

5,00 €

*blonde légère et légèrement amère. Le dry hopping effectué avec des fleurs de houblon triskel d'alsace apporte un côté légèrement amer et désaltérant.*

**Bretty Boop** 6,2%

5,00 €

*Bière faite en collaboration avec la Brasserie de la Senne à Bruxelles. Bière éphémère. Nous avons utilisé des « brett » = levures sauvages que l'on trouve dans la région bruxelloise et qui sont principalement utilisées pour les bières à fermentation spontanée (les lambics). Ambrée côté « foin » légèrement acide.*

**Quintine Nature** 8%

5,00 €

*Bière blonde désaltérante avec une bouche sèche et vive.*

**Corne Triple** 10%

5,00 €

*Bière blonde cuivrée forte. Bière de dégustation*

## DRINK-DRINK!

### Bière bouteille 33 cl

**Tandem IPA Blanche Bio** 3,8%

5,00 €

*Son goût rafraichissant et léger aux houblons aromatiques se rapprochent des arômes du raisin blanc*

*Sans alcool*

**Trottinette IPA bio** 0,4%

5,00 €

*Une bière qui se caractérise par son goût houblonné et fruité, typique des IPA, mais avec une teneur en alcool inférieure à 0,5%*



# Les cocktails

<b>Amarante</b>	13,00 €
Vodka premium Utopie (Biercée) au topinambour, jus de pomme gingembre (Upigny), tonic	
<b>Spritz.be</b>	13,00 €
Bitter B by B (Biercée), Cuvée Nell effervescent (vin belge), tonic, orange	
<b>Mimoglam</b>	12,00 €
GIN « cerise, violette, genévrier », jus d'orange, Cuvée Nell effervescent (vin belge)	
<b>Hibis'Touch</b>	13,00 €
LièGin Mûre, lime, Tonic Hibiscus, blanc d'oeuf	
<b>Basil Smash.Be</b>	13,00 €
Db'gin (Biercée), basilic, sucre de canne, citron	
<b>Le CC</b>	13,00 €
DB gin Framboise (Biercée), sirop framboise, Cuvée Nell effervescent (vin belge), blanc d'oeuf	
<b>Isabella</b>	12,00 €
Vodka premium Utopie (Biercée) au topinambour, soda pamplemousse, sirop agave, citron.	
<b>Summer</b>	13,00 €
LièGin Summer , fraise, thym, blanc d'œuf, Cuvée Nell effervescent (vin belge)	
<b>Negroni.Sbagliato.be</b>	12,00 €
Bitter, Sprezza, orange, Cuvée Nell effervescent (vin belge)	

# Les mocktails

## SANS ALCOOL

<b>Mimona</b>	10,00 €
NONA Spritz, tonic, orange	
<b>Ginger</b>	10,00 €
NONA ginger, menthe fraiche, tonic, lime	
<b>Basil Free</b>	10,00 €
Gin NONA June 0% , Basilic frais, lime, tonic	



# Les apéritifs

Vermouth 6cl	5,50 €
Sprezza	5,50 €
Porto rouge / blanc	5,50 €
Pinault des charentes	5,50 €
Bitter B by B (Biercée)	5,50 €
Kir vin blanc 12 cl	7,00 €
Picon vin blanc	9,00 €
Pastis Janot bio 2 cl	4,00 €
Ricard plantes fraîches 2 cl	4,00 €
Jurançon doux - Clos Regain Biodynamie	8,50 €

# Les alcools

## Vodka 6 cl avec tonic

Absolut	10,00 €
Utopie Bio topinambour	10,00 €

## Rhum 6 cl

Rhum belge, Rum Cask	12,00 €
Rhum de Namur	11,00 €
Sir Chill "Tabac, vanille"	12,00 €

## Whisky 4cl

Jack Daniels	7,00 €
Johnny Walker red	9,00 €
Goldys Belgium	8,00 €
Lambertus.be 10 ans	14,00 €
Lagavulin 16 ans	15,00 €
Single Malt Witches (Biercée)	11,00 €

## Gin 6 cl avec tonic

Db'gin.BE (Biercée)	10,00 €
Db'Gin.net «Framboise» (Biercée)	11,00 €
LièGin original «Mûres»	11,00 €
Giardini di Palermo «Mandarine verte»	11,00 €
LièGin Mer du Nord «Fucus, citron, Romarin»	11,00 €
LièGin SUMMER « fraise, basilic, thym »	11,00 €
Farmed Botanical-Bertinchamps	11,00 €
Gin de Namur "bleu"	10,00 €
Glam Gin Red Fruit (Wavre)	11,00 €
Gin de Mellefont-Bertinchamps	11,00 €



# Les boissons chaudes

Ristretto	2,50 €
Espresso	2,50 €
Café	2,50 €
Déca	3,00 €
Cappuccino	4,50 €
Latte	5,00 €
Latte Végétal	5,50 €
Chocolat	5,00 €
Assortiment de thés	5,00 €
Irish Coffee	11,00 €
Italian Coffee	11,00 €
Cuban Coffee	11,00 €

# Les digestifs

## Distillerie de Biercée 5 cl

Poire	9,00 €
Eau de Villée	9,00 €
Griotte	9,00 €
Orangette	9,00 €

## Autres digestif 5 cl

Calvados Boulard	9,00 €
BIERSAC « belgados »	11,00 €
Cognac VS	9,00 €
Cognac VSOP	16,00 €
Bailey's	9,00 €
Amaretto	9,00 €
Chartreuse Verte	9,00 €
La Bonespéreuse (BE)	9,00 €
Sambuca	9,00 €
Liqueur VAL Dieu	9,00 €
Poire cognac « Scouflaire »	9,00 €
Limoncello.be	9,00 €



# Les bulles

	18 cl	75 cl
Namur, Belgique - Domaine du Ry d'Argent Cuvée NELL Brut - Méthode Traditionnelle <b>Cépages : Pinot Auxerrois, Chardonnay, Johanniter</b>	11,00 €	55,00 €
<i>Mise en bouche assez ample, nez floral, pointe de fruits blancs, présence aromatique sur le fruit frais bien présente.</i>		
Champagne AOC, France - Jean Pernet Brut Tradition <b>Cépages : Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier</b>	13,00 €	70,00 €
<i>Equilibre et régularité pour un Champagne d'apéritif, et de plats gourmands.</i>		

# Vins rosés

	18 cl	75 cl
Sable de camargue, France - Méditerranée IGP Dune Grand Gris BIO <b>Cépages : Grenache, Carignan</b>	6,00 €	25,00 €
<i>Le nez est fin avec des notes de pamplemousse rose et de pêche blanche. La bouche est tendre et fraîche avec un équilibre parfait</i>		
Provence, France - Côtes de Provence AOC Château Roubine - La vie en rose BIO <b>Cépages : Grenache, Cinsault, Rolle</b>		37,00 €
<i>Joli nez d'une belle complexité avec des notes de feuilles de vignes, d'agrumes et une note cristalline. Un toucher de bouche mure, ample et équilibré d'une grande délicatesse. Pur et savoureux avec une fine amertume en finale.</i>		

# Vins oranges

Sud Ouest, France - Vin de France François Lurton - Les Fumées Blanches BIO <b>Cépages : Sauvignon Blanc</b>	7,50 €	32,00 €
<i>Vin de couleur Paille avec des reflets dorés. Notes d'orange sanguine. L'attaque est vive et rafraîchissante.</i>		
Balaton, Hongrie - Kristinus Oliver 2021 Florian Zaruba - Biodynamie, Vin nature <b>Cépages : Irsai Oliver</b>		34,00 €
<i>Bouquet aromatique sur des notes florales, citron, pommes, pierre à fusil, de mie de pain et une touche mentholée. La bouche est calée sur une trame fine et tonique.</i>		



# Vins blancs

	18 cl	75 cl
<b>Languedoc Roussillon, France - Pays d'Oc IGP</b> <b>François Lurton - Les Salices</b>	7,50€	30,00 €

**Cépage : Sauvignon Blanc**

La bouche est fraîche, sur la tension avec une finale salée agréable. Le nez est complexe sur les agrumes.

<b>Loire, France - Pouilly-Fumé AOC</b> <b>Domaine de Maltaverne - Biodynamie</b>	8,00 €	39,00 €
--	--------	---------

**Cépage : Sauvignon**

Arômes complexes de fruits exotiques « litchi, fruit de la passion, ananas » tout en gardant la finesse et la minéralité typique de son terroir.

<b>Loire, France - Cheverny AOC</b> <b>Domaine Maison</b>	7,00 €	28,00 €
--	--------	---------

**Cépages : Chardonnay, Sauvignon**

Son nez frais est aromatique et se caractérise par ses notes de pamplemousse, d'agrumes et de fruits de la passion. Sa bouche est magnifiquement acidulée et équilibrée par une finale ronde prolongée et très friande.

<b>Bourgogne, France - Macon-Villages AOC</b> <b>Macon-Davaye - Domaine de la Denante</b>	8,00 €	39,00 €
--	--------	---------

**Cépage : Chardonnay**

Très fruité, vif et peu acide, ce vin offre une robe dorée et un nez aux arômes fournis où se mêlent genêt, rose blanche, acacia, chèvrefeuille, fougère, verveine, citronnelle, agrumes.

<b>Loire, France - Muscadet Sèvre &amp; Maine AOP</b> <b>Domaine Luneau-Papin - "Le Verger" BIO</b>		38,00 €
--	--	---------

**Cépage : Melon de Bourgogne**

Nez : Fin, aux arômes de pomme verte. Bouche : Pure, fine et rafraîchissante, croquante.

<b>Occitanie, France - Vin de France</b> <b>Domaine Jeff Carrel - Pas vu pas pris BIO</b>		38,00 €
--	--	---------

**Cépage : Chardonnay**

La bouche est une expression de fraîcheur avec une matière ronde et craquante. La finale est tonique alliant une fine astringence crayeuse à de nobles amers (agrumes, sauge et écorces de pomelos).

# Vins blancs hors France

<b>Wallonie, Belgique</b> <b>Domaine de Mellemont - Le Blanc</b>		38,00 €
---	--	---------

**Cépages : 80% Müller-Thurgau, 20% Auxerrois**

Nez très frais avec des notes de fleurs blanches terminant sur des touches d'amandes.

<b>Pfalz, Allemagne - Palatinat</b> <b>Domaine Rings - Weilberg BIO</b>	8,50 €	36,00 €
--	--------	---------

**Cépage : Riesling**

Terroir de Calcaire, un vin tranchant, avec une belle acidité, grand vin pour la cuisine iodée.



*Amaranthe*

**CHINON**  
VAL DE LOIRE

VINIFIÉ, ÉLEVÉ  
ET MIS EN BOUTEILLE

PAR

*Christophe Baudry*  
CHRISTOPHE BAUDRY

&

*Jean-Marie...*  
JEAN-MARIE...

# Vins rouges

	18 cl	75 cl
<b>Loire, France - Sancerre AOC</b> <b>Domaine Reverdy Ducroux - Beau Regard</b>		41,00 €
<b>Cépage : Pinot Noir</b>		
Pinot Noir de Loire planté sur le magnifique terroir de « Beauregard » à 240 m d'altitude. Un vin gouleyant, éclatant et juteux		
<b>Loire, France - Saumur-Champigny AOC</b> <b>Domaine Langlois-Château - BIO</b>		34,00 €
<b>Cépage : Cabernet Franc</b>		
Souple rond fruité, notes de cerise et violette		
<b>Loire, France - Chinon AOC</b> <b>Baudry Dutour - Amaranthe</b>	8,00 €	38,00 €
<b>Cépage : Cabernet Franc</b>		
Cuvée ronde, fruitée et gouleyante.		
<b>Beaujolais, France - Brouilly AOC</b> <b>Maison Jean Loron - Château De La Pierre</b>		36,00 €
<b>Cépage : Gamay</b>		
Bel équilibre : attaque ronde, matière soyeuse, finale rafraîchissante. On retrouve la belle expression fruitée du nez, qui s'exprime particulièrement dans une finale riche et gourmande.		
<b>Languedoc-Roussillon, France - Minervois AOP</b> <b>Domaine Pierre Cros - Tradition - nature sans certification</b>	7,00 €	29,00 €
<b>Cépages : Carignan, Grenache, Syrah, Cinsault, Mourvèdre</b>		
Nez complexe, fruits rouges et noirs, épicé avec tout de même beaucoup de souplesse et de rondeur en fin de bouche. Respect du Terroir, de la nature... du travail bien fait, parfois pénible à la main, de la taille à la récolte.		
<b>Languedoc-Roussillon, France - Vin de Pays / Pays d'Oc /</b> <b>Cité de Carcassonne</b> <b>Domaine Plô Roucarels - nature sans certification</b>		35,00 €
<b>Cépage : Carignan</b>		
Une explosion de cassis et de mûre : ces vignes de 80 ans ont encore bon pied et elles donnent bon œil à ce vin brillant, profond et franc, aux tanins soyeux de qualité.		
<b>Languedoc-Roussillon, France - Pic Saint Loup AOP</b> <b>Château de Lancyre - Coste D'aleyrac - BIO</b>	8,00 €	37,00 €
<b>Cépages : Syrah, Grenache, Carignan</b>		
Le premier nez s'ouvre sur des notes de petites baies rouges (mûres, airelles...). On trouve également des notes de poivre et de zan. La bouche est très équilibrée. Elle est ample, longue, les tanins veloutés.		

Languedoc-Roussillon, France - Pays d'Oc IGP  
Domaine Les Salices

6,00 €

22,00 €

**Cépage : Pinot Noir**

Robe rouge cerise. Nez fin et élégant où les arômes de griottes et de cassis prédominent, accompagnées de notes épicées. Ce vin est rond et équilibré.

Sud Ouest, France - Vin de France

39,00 €

Fabien Jouves - Mas Del Périé - You Fuck my Wine - BIO, vin nature

**Cépages : Malbec, Jurançon Noir, Merlot**

Vin de soif, le vin de copains par excellence – son fruit très expressif, sa bouche légère, ronde, épicée et gourmande appellent immanquablement un deuxième verre !!

## Vins rouges hors France

75 cl

Sicile, Italie - Sicilia DOC

29,00 €

Ottoventi - Nero d'Avola .20 - Bio

**Cépage : Nero d'avola**

Couleur rubis profond et un nez complexe avec des arômes de fruits rouges, de confiture, des notes de vanille mélangées à du tabac et de la rhubarbe. Le goût est riche en fruits, parfumé et équilibré.

Abruzzes, Italie - Montepulciano d'Abruzzo DOC

34,00 €

Antica Tenuta Pietramore - Cassiopea - BiO et Biodynamie

**Cépage : Montepulciano**

Vin corpulent et chaleureux, sans être lourd pour autant. Un nez intense et complexe avec des notes de roses rouges, de fruits mûrs rouges, de groseille, de mûre et de légères notes épicées. En bouche on retrouve un vin doux et des tannins soyeux.

Pouilles, Italie - Leverano DOP

27,00 €

Vecchia Torre - Primitivo Leverano

**Cépage : Primitivo**

Robe d'une couleur ruby intense. Corsée et persistant au nez avec des touches de prune et de cerise. Sec, avec des tanins velouté, juteux et équilibré.

## Découverte du mois

Loire, France - Touraine AOC

40,00 €

Geoffrey de Nouël - Brigand Côt BIO

**Cépage : Côt**

Le nez dégage de belles notes de mûre et d'encens. En bouche, ce Côt dévoile une structure équilibrée aux tanins souples. Des notes de cerises et de fruits à noyaux macérés prolongent la finale aux nuances graphites.

# Les belles quilles

## Vins blancs

Loire, France - Touraine AOP 47,00 €  
Domaine De L' Aumonier - Cuvée Henri Biodynamie, vin nature

**Cépage : Chenin**

*Tendu et minéral sur des notes d'abricot sec, de coing et de miel.*

Loire, France - Sancerre AOC 46,00 €  
Domaine Bernard Reverdy & Fils

**Cépage : Sauvignon blanc**

*Nez très intense à dominante fruitée, auquel se mêlent de fines notes florales et une pointe de minéralité. En bouche, l'attaque est franche et expressive.*

Lombardie, Italie - Oltrepò Pavese DOC 55,00 €  
Tenuta Fornace - Fumetto Bio / Vin nature

**Cépage : Pinot Grigio**

*Un vin blanc macéré aux accents de pommes et de poires avec une légère touche de balsamique. Salin et brioché.*

## Vins rouges

Loire, France - Côte-Roannaise AOP 41,00 €  
Sérol - Eclat de Granite - BIO

**Cépage : Gamay St-Romain**

*Dynamique et plein de vivacité, déployant toute sa fraîcheur avec des notes acidulées de petits fruits rouges. Croquant, gourmand, de jolies notes de fruits rouges, finale délicatement fumée.*

Bordeaux, France - Saint-Estèphe AOC 57,00 €  
Château Petit Bocq

**Cépages : 50% Merlot Noir, 48% Cabernet Sauvignon, 2% petit Verdot**

*« Le Millésime 2018 pare le Château Petit Bocq d'une robe profonde noire ourlée de reflets violacés ».*

# Fonds de cave

## Vins blancs

Languedoc-Roussillon, France - Pays d'hérault IGP  
Domaine des Prés Lasses - « Amour Blanc » Bio 25,00 €

**Cépages : Roussanne et Rolle**

Bouquet pur et aromatique aux accents floraux, fruits à noyaux, citron, melon, thé vert et notes minérales. La bouche est serrée et sans défaut, le tout bien équilibré.

## Vins rouges

Savoie, France - Vin de Savoie  
Domaine Saint-Romain - Sur Le Versant 25,00 €

**Cépage : Mondeuse**

*Vin sur du fruits noirs (cassis, myrtilles) légèrement tannique.*

Rhône, France - Vin de France  
Château l'Ermitte d'Auzan - Gavroche - Biodynamie 23,00 €

**Cépages : 80% Grenache, 20% Syrah**

Goût fruité ample, tanins souples.