

Entrées 19 €

Foie gras maison de Canard mi- cuit

Artichaut, pastèque rôtie, mini brioche au sucre perlé

Saint Jacques juste snackée, effiloché de Raie

Aromates andalous, citron vert, pâte à brique, wakamé

Entrée « Découverte »

Suivant l'inspiration du Chef

Amuse gourmand (supplément + 4 €)

Mesclun, Foie gras, Saumon fumé « Maison »

Saint Jacques juste poêlées et Homard, Caviar Avruga

Salade de Homard tiède (1/2 homard) (supplément + 6 €)

Burrata, condiment de câpres et estragon, houmous, sucrine, focaccia,

Mini concombre pickles

Plats 28 €

Poisson selon arrivage

Asperges blanches et vertes, anchoïade,

Fraicheur de fregola sarda aux oignons nouveaux,

Suprême et cuisse de Pigeon

Stoemp de côtes de blette, haricots verts, couscous de chou-fleur,

Carotte Vichy et blanc de poireau

Penne enrobées de Parmesan, Gambas grillés

Roquette, Epinards, brunoise de Tomates fraîches, huile de Truffe

Filet pur de Bœuf Irlandais (supplément + 6 €)

Sauce : Poivre ou Champignons, Pommes Frites fraîches et légumes de Saison

Plat « Découverte »

Suivant l'inspiration du Chef

Amuse gourmand (supplément + 6 €)

Mesclun, Foie gras, Saumon fumé « Maison », Saint Jacques juste poêlées

et homard, Caviar Avruga

Desserts 10 €

Assortiment de 4 Fromages sélectionnés par nos soins

Glace vanille tournée minute

Espuma Moka, Chocolat tiède de Saint Domingue

Fraises et rhubarbe

Chocolat blanc au thé matcha, biscuit pur beurre, gel acidulé

Colonel du Nano

Glace au yaourt et citron, Vodka Zubrowka

Menu

Entrée + Plat + Dessert au choix

51 € (Vins inclus 69 €)

(hors suppléments mentionnés)

Homards et Fruits de Mer

Huîtres creuses de Bretagne

15 € les 6 - 19 € les 9 - 24 € les 12

Assiette des Richesses de la Mer

Cocktail de Fruits de mer, Saumon fumé, Huîtres creuses, Langoustines, Gambas, Pandalous, Palourdes, Bigorneaux, Crevettes grises, pince de Tourteau

30 €

Plateau de Fruits de Mer « Belle Escapade »

Huîtres creuses, Saumon fumé, Gambas, Langoustines, Scampis, Baby Gambas, Pandalous, Palourdes, Crevettes, Bulots, Bigorneaux

38 €

Plateau de Fruits de Mer « Escapade royale »

1/2 Homard, Huîtres creuses, Saumon fumé, Gambas, Langoustines, Scampis, Baby Gambas, Pandalous, Palourdes, Crevettes, Bulots, Bigorneaux

54 €

Plateau « Tout Crustacés »

1/2 Homard, Saumon fumé, Gambas, Langoustines, Scampis, Baby Gambas, Pandalous, Crevettes grises, Pince de Tourteau

52 €

Salade de Homard tiède (1 homard entier environ 700 gr)

Burrata, condiment de câpres et estragon, houmous, sucrine, focaccia, Mini concombre pickles

51 €

Homard entier (± 700 gr) grillé à l'Armoricaine,

Penne au Parmesan

50 €

Homard entier grillé (± 700 gr) au Beurre Blanc,

Penne au Parmesan

50 €

Menu Découverte

Le Chef Alex vous conçoit un Menu «Imaginé»

2 Entrées + Plat + Dessert 63 € (Vins inclus 89 €)

Lunch

Les Produits du Marché (Uniquement le midi en semaine)

Petite Entrée + Plat 29 €

Aussi à emporter ...

Les Homards et Fruits de mer peuvent aussi être emportés !

Consultez notre carte traiteur sur www.nano-resto.be

et passez directement commande via le site

Bières

Stella Artois 5,2 % 25cl	3,00 €
Hoegaarden 4,9 % 33cl	3,60 €
Lefte Blonde 6,6 % 33cl	4,70 €
Duvel 8,5 % 33cl	5,20 €
Westmalle Triple 9,5 % 33cl	5,40 €
Westmalle Extra 4.8 % 33cl	5,40 €
Orval 6,2 % 33cl	5,50 €
Zinne Bir Ale 5,8 %	5,60 €
Curtius 37,5cl (Brasserie(C)-Liège)	5,90 €

Bières Locales

Simplex 4,5% 33cl(Dottignies)	4,90 €
Noir de Dottignies 9% 33cl (Dottignies)	5,80 €
XX Bitter 6% 33cl (Dottignies)	5,80 €
Baptiste 7,7% 33 cl (Comines)	4,90 €
Cuvée des Trolls 7% 33 cl (Pipaix)	3,80 €
Vivement Dimanche 33cl (Mouscron)	5,00 €

Whisky

Whisky Johnnie Walker Black Label (12 ans d'âge)	9,00 €
Whisky Johnnie Walker Swing	9,00 €
Chivas Regal 12 ans	9,00 €
Tomintoul – Glenlivet – 12 ans d'âge	9,00 €
Oban 14 ans 43 %	13,00 €
Single malt des Highlands de l'ouest, légèrement tourbé	
Lagavulin 16 ans 43 %	14,00 €
Single malt de l'île d'Islay très tourbé et iodé	
Dalwhinnie 15 ans 43 %	11,00 €
Single malt des Highlands du sud marqué par des notes de miel	
Glenkinchie 12 ans 43 %	11,00 €
Une vraie découverte vous attend à travers ce single malt des Lowlands subtil et charmeur.	
Cragganmore 12 ans 40 %	10,00 €
Un des plus complexes single malts du Speyside	
Talisker 10 ans 40 %	11,00 €
Single malt de l'île de Skye marqué par l'iode et les épices, il se révèle aussi fumé et poivré.	
The Macallan 12 ans 40 %	13,00 €
Nez : Un beau parfum subtilement fruité et sucré, avec une touche d'épices et de noix.	
Bouche: Le beau xères de Macallan, adoucit par un léger chêne sucré, des noix et de la vanille	
Laphroaig 10 ans 40 %	11,00 €
Ce single malt est reconnaissable à ses effluves caractéristiques de tourbe fumée mêlée à l'air marin.	
Il offre une saveur riche en fumée, suivi d'une pointe d'algue rafraîchissante	

Apéritifs

Cocktails

Le Nano	9,80 €
Le Cocktail du jour	11,00 €
Le Limoncello Royal (Limoncello, sirop de citron, champagne)	11,00 €
Le Mojito (Bacardi Reserva, citron vert, sucre, menthe fraîche, eau pétillante)	10,80 €
Le Poire-Cojito (Poire - Cognac, citron vert, menthe fraîche, eau pétillante)	10,80 €
Le Mojito Royal (Bacardi Reserva, citron vert, sucre, menthe fraîche, champagne)	11,80 €
Le Cuba Libre (Bacardi Reserva, citron vert, sucre, Coca Cola)	9,80 €
Le Parisian Daiquiri (Bacardi carta blanca, liqueur Saint Germain , Jus de citron vert, sirop de sucre de canne)	11,00 €
Le Spritz (Aperol, Méthode Traditionnelle, eau gazeuse, rondelle d'orange)	8,80 €
L'Americano (Martini Rosso, Campari, aqua frizzante)	8,80 €
Le Negroni (Martini Rosso, Campari, Gin)	9,50 €
Le Ginger Walker (Johnnie Walker Black Label, Canada Dry)	9,80 €
Le St Germain (liqueur de Sureau, Jus de Citron, Champagne)	11,00 €

Sans alcool

Le Mojito Virgin (Sprite, citron vert, sucre, menthe fraîche)	7,50 €
Cocktail maison sans alcool (infusion de thé, jus de pomme, citron, sirop d'orgeat)	7,50 €

Classiques

Coupe de Champagne Maily Brut 1er Cru	11,50 €		
Picon Maison	8,50 €	Porto, Pineau, Martini	6,00 €
Picon vin blanc	6,50 €	Campari	6,00 €
Kir royal	11,00 €	Pisang-Orange	7,00 €
Kir vin blanc	6,00 €	Ricard	5,50 €
		Suppl. soda	+ 2,20 €

Gin

Citadelle	9,00 €
Authentique Gin composé de 19 épices en provenance du monde entier suivant 450 ans de tradition Française	
Nordès	9,00 €
Gin Espagnol élaboré à base de raisin Albariño ainsi que 12 plantes comprenant des écorces de citron, de salicorne, de l'hibiscus, du réglisse et de l'eucalyptus.	
Buss N°509 Rapsberry	9,50 €
1 ^{er} gin à base de fruits frais créé en Belgique, tout est naturel tant la couleur que le goût. Baie de genévrier, angélique, vanille, réglisse, coriandre, guimauve, citron, cardamome, orange et framboise complètent le mélange initial d'herbes.	
Sir Chill	10,50 €
Gin belge, élaboré à base des tabacs les plus fins au monde pour lui donner ce gout si particulier. On retrouvera également des arômes de vanille et de Mandarine. Le tabac n'est pas omniprésent, cela permet à chacun d'apprécier ce produit.	
Copperhead	12,00 €
Gin belge d'alchimiste aux 5 éléments essentiels : L'angélique, genièvre, cardamome, zeste d'orange et graines de coriandre	
Hendrick's	9,00 €
Gin écossais épice aux 11 ingrédients classiques dont les baies de genévrier, Racine d'angélique, coriandre, écorces d'orange	
Bombay Sapphire	7,50 €
Gin anglais fin et doux élaboré à partir de plantes infusées à la vapeur	
Bombay Sapphire East	8,00 €
Gin anglais Sec marqué par des notes de citronnelles, poivre noir et amande	
Bombay Bramble Blackberry et Rapsberry	9,00 €
Elaboré avec des Mûres et des Framboises fraîchement récoltées, capturant la vraie saveur et l'essence des Mûres fraîches et des Framboises quand elles sont les plus mûres.	
Accompagnement de Tonics adaptés	+ 2,70 €
(Fever Tree Mediterranean, Elderflower, Finley Tonic water)	