

## Bières

Stella Artois 5,2 % 25cl	3,20 €
Hoegaarden 4,9 % 33cl	3,80 €
Lefte Blonde 6,6 % 33cl	4,90 €
Duvel 8,5 % 33cl	5,50 €
Westmalle Triple 9,5 % 33cl	5,80 €
Westmalle Extra 4.8 % 33cl	5,80 €
Orval 6,2 % 33cl	6,00 €
Zinne Bir Ale 5,8 %	5,90 €
Curtius 37,5cl (Brasserie(C)-Liège)	6,80 €

Stella sans alcool	3,20 €
--------------------	--------

### Bières Locales

Simplex 4,5% 33cl( Dottignies)	5,20 €
Noir de Dottignies 9% 33cl (Dottignies)	6,00 €
XX Bitter 6% 33cl (Dottignies)	5,80 €
Baptiste 7,7% 33 cl (Comines)	4,90 €
Cuvée des Trolls 7% 33 cl (Pipaix)	3,90 €
Vivement Dimanche 33cl (Mouscron)	5,20 €

## Whisky

Whisky Johnnie Walker Black Label (12 ans d'âge)	9,50 €
Whisky Johnnie Walker Swing	9,50 €
Chivas Regal 12 ans	9,50 €
Tomintoul – Glenlivet – 12 ans d'âge	9,50 €
Oban 14 ans 43 %	13,50 €
Single malt des Highlands de l'ouest, légèrement tourbé	
Lagavulin 8 ans 43 %	11,50 €
Single malt de l'île d'Islay très tourbé et iodé	
Dalwhinnie 15 ans 43 %	11,50 €
Single malt des Highlands du sud marqué par des notes de miel	
Glenkinchie 12 ans 43 %	11,50 €
Une vraie découverte vous attend à travers ce single malt des Lowlands subtil et charmeur.	
Cragganmore 12 ans 40 %	10,50 €
Un des plus complexes single malts du Speyside	
Talisker 10 ans 40 %	11,50 €
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 %	13,50 €
Nez : Un beau parfum subtilement fruité et sucré, avec une touche d'épices et de noix.	
Bouche: Le beau xérès de Macallan, adoucit par un léger chêne sucré, des noix et de la vanille	
Laphroaig 10 ans 40 %	11,50 €
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	10,50 €
<b>Le Cocktail du jour</b>	<b>12,00 €</b>
Le Limoncello Royal (Limoncello, sirop de citron, champagne)	12,00 €
Le Mojito (Bacardi Reserva, citron vert, sucre, menthe fraîche, eau pétillante)	11,50 €
Le Poire-Cojito (Poire - Cognac, citron vert, menthe fraîche, eau pétillante)	11,50 €
Le Mojito Royal (Bacardi Reserva, citron vert, sucre, menthe fraîche, champagne)	12,50 €
Le Cuba Libre (Bacardi Reserva, citron vert, sucre, Coca Cola)	10,50 €
Le Parisian Daiquiri (Bacardi carta blanca, liqueur Saint Germain , Jus de citron vert, sirop de sucre de canne)	12,00 €
Le Spritz (Aperol, Méthode Traditionnelle, eau gazeuse, rondelle d'orange)	9,50 €
L'Americano (Martini Rosso, Campari, aqua frizzante)	9,50 €
Le Negroni rouge (Martini Rosso, Campari, Gin)	10,50 €
Le Negroni blanc (Martini Bianco, Lillet blanc, Gin)	10,50 €
Le Ginger Walker (Johnnie Walker Black Label, Canada Dry)	10,50 €
Le St Germain (liqueur de Sureau, Jus de Citron, Champagne)	12,00 €

### Sans alcool

Le Mojito Virgin (Sprite, citron vert, sucre, menthe fraîche)	7,90 €
Cocktail maison sans alcool (infusion de thé, jus de pomme, citron, sirop d'orgeat)	7,90 €
Crodino Biondo sans alcool bitter (17,50 cl)	6,80 €

### Classiques

Coupe de Champagne Mailly Brut 1er Cru 12,50€

Picon Maison	8,90 €	Porto, Pineau, Martini	6,50 €
Picon vin blanc	7,20 €	Campari	6,50 €
Kir royal	11,50 €	Pisang-Orange	7,50 €
Kir vin blanc	6,50 €	Ricard	6,00 €
		Suppl. soda	+ 2,50 €

### Gin

Citadelle	9,50 €
Authentique Gin composé de 19 épices en provenance du monde entier suivant 450 ans de tradition Française	
Nordès	9,50 €
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	9,90 €
1 <sup>er</sup> 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	10,90 €
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	12,50 €
Gin belge d'alchimiste aux 5 éléments essentiels : L'angélique, genièvre, cardamome, zeste d'orange et graines de coriandre	
Hendrick's	9,50 €
Gin écossais épice aux 11 ingrédients classiques dont les baies de genévrier, Racine d'angélique, coriandre, écorces d'orange	
Bombay Sapphire	7,80 €
Gin anglais fin et doux élaboré à partir de plantes infusées à la vapeur	
Bombay Sapphire East	8,50 €
Gin anglais Sec marqué par des notes de citronnelles, poivre noir et amande	
Bombay Bramble Blackberry et Rapsberry	9,50 €
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)	

## Entrées 19 €

### Foie gras de Canard (+ 2 €)

Compotée de potiron et graines de courge, mini brioche au sucre perlé

### Poulpe grillé et Saint Jacques

Risotto aux herbes, céleri rave, jus de langoustine

### Entrée « Découverte »

Suivant l'inspiration du Chef

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

Pickles de chou, amandes effilées, mayonnaise légère

## Plats 29 €

### Poisson selon arrivage

Crème de pomme de terre Charlotte, fumet de crevettes, Panais croquant au thym, salpicon de légumes au sel fumé

### Saumon gravelax

Mesclun, mousse d'avocat, saint jacques juste poêlées, caviar Avrugá

### Paleron de Veau

Réduction aux oignons des Cévennes, Romanesco au gratin de Beaufort, pomme de terre lardée

### Penne enrobées de Parmesan, Gambas grillés

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

### Filet pur de Bœuf Irlandais (+ 7 €)

Sauce : Poivre ou Béarnaise « minute », Pommes Frites fraîches et légumes de Saison

### Plat « Découverte »

Suivant l'inspiration du Chef

## Desserts 11 €

### Assortiment de 4 Fromages sélectionnés par nos soins

### Glace vanille tournée minute

Espuma Moka, Chocolat tiède de Saint Domingue

### Déclinaison d'Orange sanguine

Terreau végétal au chocolat, mousse de brioche

### Colonel du Nano

Glace au yaourt et citron, Vodka Zubrowka

## Menu

Entrée + Plat + Dessert au choix (ou Irish Coffee)

**55 € (Vins inclus 74 €)**

(hors suppléments mentionnés)

## Homards et Fruits de Mer

### Huîtres creuses de Bretagne

17 € les 6 - 21 € les 9 - 27 € les 12

### Assiette des Richesses de la Mer

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

32 €

### Plateau de Fruits de Mer « Belle Escapade »

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

41 €

### Plateau de Fruits de Mer « Escapade royale »

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

58 €

### Plateau « Tout Crustacés »

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

56 €

### Salade de Homard tiède (1 homard entier environ 650 gr)

Pickles de chou, amandes effilées, mayonnaise légère

54 €

### Homard entier (± 650 gr) grillé à l'Armoricaine,

Penne au Parmesan

53 €

### Homard rôti décortiqué

Crème de pomme de terre Charlotte, fumet de crevettes, Panais croquant au thym, salpicon de légumes au sel fumé

entier (± 650 gr) 55 €

1/2 Homard 30 €

## Menu Découverte

Le Chef Alex vous conçoit un Menu «Imaginé»

2 Entrées + Plat + Dessert (ou Irish Coffee) **68 € (Vins inclus 94 €)**

## Lunch

Les Produits du Marché (Uniquement le midi en semaine)

Petite Entrée + Plat 31 €

## Aussi à emporter ...

Les Homards et Fruits de mer peuvent aussi être emportés !

Consultez notre carte traiteur sur [www.nano-resto.be](http://www.nano-resto.be)

et passez directement commande via le site