

Bières

Stella Artois 5,2 % 25cl	3,50 €
Hoegaarden 4,9 % 25cl	4,00 €
Lefte Blonde 6,6 % 33cl	5,00 €
Duvel 8,5 % 33cl	6,00 €
Westmalle Triple 9,5 % 33cl	6,00 €
Westmalle Extra 4.8 % 33cl	6,00 €
Orval 6,2 % 33cl	6,50 €
Zinne Bir Ale 5,8 % 33cl	6,00 €
Curtius 7 % 37,5cl (Brasserie{C}-Liège)	7,00 €

Stella sans alcool 25cl	3,50 €
-------------------------	--------

Bières Locales

Simplex 4,5% 33cl (Dottignies)	5,50 €
Noir de Dottignies 9% 33cl (Dottignies)	6,50 €
XX Bitter 6% 33cl (Dottignies)	6,00 €
Baptiste 7,7% 33 cl (Comines)	4,50 €
Cuvée des Trolls 7% 33 cl (Pipaix)	4,50 €

Whisky (5 cl)

J&B	7,50 €
Jack Daniel's	8,50 €
Whisky Johnnie Walker Black Label (12 ans d'âge)	9,50 €
Whisky Johnnie Walker Swing	9,50 €
Chivas Regal 12 ans	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, adouci 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 €
Le Cocktail du jour	12,00 €
Le Limoncello Royal (Limoncello, jus de citron jaune, champagne)	12,00 €
Le Mojito (Bacardi Carta Oro, citron vert, sucre, menthe fraîche, eau pétillante)	11,50 €
Le Poire-Cojito (Liqueur Poire - Cognac, citron vert, menthe fraîche, eau pétillante)	11,50 €
Le Mojito Royal (Bacardi Carta Oro, citron vert, sucre, menthe fraîche, champagne)	12,50 €
Le Cuba Libre (Bacardi Carta Oro, 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)	9,50 €
L'Americano (Martini Rosso, Campari, aqua frizzante)	9,50 €
Le Negroni rouge (Martini Rosso, Campari, Gin)	10,50 €
Le Ginger Walker (Johnnie Walker Black Label, Canada Dry)	10,50 €
Le St Germain (liqueur de Sureau, Jus de Citron jaune, Champagne)	12,00 €
L'Espresso Martini (idéal après repas)	10,50 €

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 13€			
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, pastis Henri Bardouin	7,00 €
		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 ^{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	10,90 €
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 épicé 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	
Birdie Shisho	10,00 €
Subtil et floral, la balance entre la fraîcheur de la citronnelle et le côté fruité de la fleur d'hibiscus révèle son goût sans pareil.	
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 Tonic : Mediterranean, Elderflower, Indian, clementine)	

Entrées 20 €

Foie gras de Canard Maison (+ 2 €)

Brioche au sucre perlé, mousse de chou-fleur au curcuma,
Pickles d'oignons rouges, magret de canard fumé

Filet de Sébaste rôti sur peau

Asperges belges, sommités de brocoli
Mousseline aux zestes de citron vert

Entrée suggestion

Suivant l'inspiration du Chef

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

Salpicon de haricots verts et sugar-snaps, pignons de pin,
Noix de cajou torréfiées, sriracha, mesclun de salade

Plats 31 €

Poisson selon arrivage

Riz sauvage façon paella, rouille au safran
Jus de langoustine, billes de courgette

Tartare de saumon au tamarin et citron vert, saint jacques snackée

Coleslaw, iceberg, vinaigrette César

Magret de canard

Crème de petits pois, asperges vertes, Champignons beukenzwam
Pommes gueulantes

Penne enrobées de Parmesan, Gambas grillés

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

Filet pur de Bœuf Irlandais (+ 7 €)

Sauce Poivre ou bordelaise, Pommes Frites fraîches
et légumes de Saison

Plat Suggestion

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

Feuilleté léger

Yaourt glacé, à la pistache, île flottante, ganache au chocolat
Et caramel beurre salé

Colonel du Nano

Glace au yaourt et citron, Vodka Zubrowka

Menu

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

57 € (Vins inclus 76 €)

(hors suppléments mentionnés)

Homards et Fruits de Mer

Huîtres creuses de Bretagne

18 € les 6 - 24 € les 9 - 31 € les 12

Assiette des Richesses de la Mer

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

35 €

Plateau de Fruits de Mer « Belle Escapade »

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

45 €

Plateau de Fruits de Mer « Escapade royale »

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

62 €

Plateau « Tout Crustacés »

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

60 €

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

Salpicon de haricots verts et sugar-snaps, pignons de pin,
Noix de cajou torréfiées, sriracha, mesclun de salade

57 €

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

Penne au Parmesan

56 €

Homard rôti décortiqué

Riz sauvage façon paella, rouille au safran
Jus de Langoustine, billes de courgette

entier (± 650 gr) 58 €

1/2 homard 32 €

Menu Découverte

Le Chef Alex vous conçoit un Menu «Imaginé»

2 Entrées + Plat + Dessert (ou Irish Coffee) **70 € (Vins inclus 96 €)**

Lunch

Les Produits du Marché (Uniquement le midi en semaine)

Petite Entrée + Plat 32 €

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