

Bières

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

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

Bières Locales

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

Whisky (5 cl)

J&B	8,00 €
Jack Daniel's	9,00 €
Whisky Johnnie Walker Black Label (12 ans d'âge)	10,00 €
Whisky Johnnie Walker Swing	10,00 €
Chivas Regal 12 ans	10,00 €
Oban 14 ans 43 %	14,00 €
Single malt des Highlands de l'ouest, légèrement tourbé	
Lagavulin 8 ans 43 %	12,00 €
Single malt de l'île d'Islay très tourbé et iodé	
Dalwhinnie 15 ans 43 %	12,00 €
Single malt des Highlands du sud marqué par des notes de miel	
Glenkinchie 12 ans 43 %	12,00 €
Une vraie découverte vous attend à travers ce single malt des Lowlands subtil et charmeur.	
Cragganmore 12 ans 40 %	11,00 €
Un des plus complexes single malts du Speyside	
Talisker 10 ans 40 %	12,00 €
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 %	14,00 €
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 chène sucré, des noix et de la vanille	
Laphroaig 10 ans 40 %	12,00 €
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	11,00 €
Le Cocktail du jour	12,50 €
Le Limoncello Royal (Limoncello, jus de citron jaune, champagne)	12,50 €
Le Mojito (Bacardi Carta Oro, citron vert, sucre, menthe fraîche, eau pétillante)	12,00 €
Le Poire-Cojito (Liqueur Poire - Cognac, citron vert, menthe fraîche, eau pétillante)	12,00 €
Le Mojito Royal (Bacardi Carta Oro, citron vert, sucre, menthe fraîche, champagne)	13,00 €
Le Cuba Libre (Bacardi Carta Oro, citron vert, sucre, Coca Cola)	11,00 €
Le Parisian Daiquiri (Bacardi carta blanca, liqueur Saint Germain , Jus de citron vert, sirop de sucre de canne)	12,50 €
Le Spritz (Aperol, Méthode Traditionnelle, eau gazeuse)	10,00 €
L'Americano (Martini Rosso, Campari, aqua frizzante)	10,00 €
Le Negroni rouge (Martini Rosso, Campari, Gin)	11,00 €
Le Ginger Walker (Johnnie Walker Black Label, Canada Dry)	11,00 €
Le St Germain (liqueur de Sureau, Jus de Citron jaune, Champagne)	11,00 €
L'Espresso Martini (idéal après repas)	12,50 €

Sans alcool

Le Mojito Virgin (Sprite, citron vert, sucre, menthe fraîche)	8,00 €
Cocktail maison sans alcool (infusion de thé, jus de pomme, citron, sirop d'orgeat)	8,00 €
Crodino Biondo sans alcool bitter (17,50 cl)	7,00 €

Classiques

Coupe de Champagne Maily Brut 1er Cru	13€	
Picon Maison	9,00 €	Porto, Pineau, Martini
Picon vin blanc	7,50 €	Campari
Kir royal	12,00 €	Pisang-Orange
Kir vin blanc	7,00 €	Ricard, pastis Henri Bardouin
		Suppl. soda
		+ 2,50 €

Gin

Citadelle	10,00 €
Authentique Gin composé de 19 épices en provenance du monde entier suivant 450 ans de tradition Française	
Nordès	10,00 €
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	10,00 €
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	11,00 €
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	13,00 €
Gin belge d'alchimiste aux 5 éléments essentiels : L'angélique, genièvre, cardamome, zeste d'orange et graines de coriandre	
Hendrick's	10,00 €
Gin écossais épicé aux 11 ingrédients classiques dont les baies de genévrier, Racine d'angélique, coriandre, écorces d'orange	
Bombay Sapphire	8,00 €
Gin anglais fin et doux élaboré à partir de plantes infusées à la vapeur	
Birdie Shisho	10,50 €
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	10,00 €
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 Tonic : Mediterranean, Elderflower, Indian, clementine)	

Entrées 20 €

Foie gras de Canard poêlé (+ 2 €)

Confiture d'oignon, betterave acidulée, anguilles fumées et amandes

Gravelax de Saumon

Au poivre citronné, avocat, coriandre et citron vert, pain rustique grillé

Bouchée à la Reine

Poulet jaune, ris de veau, velouté de volaille

Dos de Cabillaud

Sauce Hollandaise, potiron, sésame noir

Entrée suggestion

Suivant l'inspiration du Chef

Plats 31 €

Poisson selon arrivage

Sauce « Café de Paris », poireaux, carottes des Sables, pomme de terre écrasée

Solettes « Meunières »

Salade fraîcheur, pommes-frites

Filet de Canard sauvage

Champignons, pommes gaufrettes, chicon « pleine terre »,
Chou rouge caramélisé aux pommes

Penne enrobées de Parmesan, Gambas grillés

Roquette, épinards, 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

Moelleux au Chocolat

Glace à la Poire Conférence, caramel au 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

67 €

Plateau « Tout Crustacés »

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

65 €

Homard à l'Américaine décortiqué

Légumes de saison, penne au parmesan

Entier (± 650 g)

68 €

Demi

37 €

Homard au Beurre blanc décortiqué

Légumes de saison, penne au parmesan

Entier (± 650 g)

68 €

Demi

37 €

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