



Pause Thermale

W e l l n e s s

Boissons

Bières

Jupiler 25cl.	2,5 €
Liefmans 25cl.	3,5 €
Duvel 33cl.	4 €
Leffe blonde 33cl.	4 €
Leffe brune 33cl.	4 €

Vins

Maison blanc, rouge et rosé :	verre 4,5 €	1/2L 12 €
Chablis, vin blanc sec		28 €
Côtes de Gascogne doux-fruité demi sec		28 €
Chianti italien, vin rouge sec tanins légers		28 €
Saumur Champigny, vin		24 €

Smoothies et jus pressés

Smoothie Pause Thermale (<i>fraise, banane et mangue</i>)	7 €
Jus d'orange pressé	5 €
Jus d'orange et jus de citron pressés	5 €

Softs

Eau plate 25 cl.	2,5 €
Eau pétillante 25l.	2,5 €
Eau plate 1l.	8 €
Eau pétillante 1l.	8 €
Coca; coca zéro 20 cl	2,5 €
Fanta 20 cl.	2,5 €
Sprite 20 cl.	2,5 €
Ice tea pêche 25 cl.	2,5 €

Boissons

Cafés, thés et chocolats

Café	2,5 €
Décaféiné	2,5 €
Espresso	2,5 €
Ristretto	2,5 €
Cappuccino	3 €
Latte machiatto	3 €
Café glacé frappé	4 €
Thé menthe	3 €
Cacao froid; chaud	3 €
Café viennois	4 €
Cacao et rhum chauds	7 €
Cacao et whisky chauds	7 €
Café Ardennais	4 €

Cocktails

Pause Thermale (<i>coco, mangue, orange/ rhum brun</i>) avec ou sans alcool	6-8 €
Gin tonic ou tonic aromatisé	6-8 €
Gin selon l'humeur du chef	10 €
Mojito avec ou sans alcool (<i>uniquement de saison pour la menthe</i>)	6-8 €
Spritz	8 €
Cuba libre	8 €

Apéritifs

Maison Pause Thermale (<i>martini blanc, cointreau et jus d'orange</i>)	7 €
Martini blanc	4 €
Martini rouge	4 €
Pineau	4 €
Kir	5 €
Kir royal	7 €

Boissons

Alcools

Rhum brun	5 €
Whisky	5 €
Vodka	5 €

Champagnes et bulles

Champagne Vranken	49 €
Champagne Veuve Cliquot	65 €
Cava	coupe 6 € bouteille 32 €
Prosecco	bouteille 35 €

Digestifs

Amaretto	5 €
Cointreau	5 €
Cognac	5 €
Baileys	5 €
Limochello	5 €

Pause gourmande

Les dernières commandes doivent se faire pour 20h30

Vous pouvez choisir la déclinaison qui vous convient parmi les 3 choix:

15 €

- 1: Tartine gourmande avec sa petite salade
- 2: Salade gourmande et ses toasts
- 3: Croc gourmand avec sa petite salade

Nous vous proposons de choisir votre garniture :

• Grecque

Porc fumé, féta, tomates, concombres, oignons rouges, origan et vinaigrette au citron/huile d'olive

• Italienne

Jambon de parme, mozzarella, tomates, concombres, oignons rouges, basilic et vinaigrette au vinaigre balsamique/huile d'olive. Existe aussi en version végétarienne/et/ ou sans lactose

• Traditionnelle

Jambon à l'os, emmental, tomates, concombres, oignons rouges, persil et vinaigrette cesar; existe en version végétarienne/et/ ou sans

• Norvegienne

Saumon fumé, Philadelphia, tomates, concombres, oignons rouges, ciboulette et vinaigrette ciboulette.

• Niçoise

Salade de thon maison, féta ou mozzarella, tomates, concombres, oignons rouges, persil, ciboulette et vinaigrette ciboulette; existe en version sans lactose.

• Cesar (uniquement pour la salade et le croc)

Poulet grillé, parmesan, tomates, concombre, oignons rouges, persil, ciboulette et vinaigrette cesar

• Les vegans

Nous pouvons vous proposer 2 sortes de garnitures veganes



Pause gourmande

Pour l'apéro ou tout simplement pour vous faire plaisir :

Planche gourmande apéritive mixte, mélange de charcuteries et de fromages	18 €
Planchette fromage ou charcuterie ou un mixte	12 €
Soupe gourmande maison de la semaine avec son pain toasté et beurre <i>(du 1/10 au 31/03)</i>	6,5 €
Chips	1,5 €

Desserts et glaces :

Moelleux chocolat avec sa glace au choix et crème fraîche	8,5 €	
Glaces :		
	<i>(3 boules au choix)</i>	6,5 €
	<i>(3 boules au choix avec crème fraîche)</i>	7 €
Vanille		
Fraise		
Banane		
Mangue		
Coco		