



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

• Suggestion du 1/10 au 31/03 18 €

*Lardons, fromage de chèvre, raisins frais, noix, salade, tomate concombre, oignon rouge, persil et ciboulette, vinaigrette César.*

*Tartines ou croc raclette: lardons, fromage à raclette, salade, tomate, concombre, oignon rouge, persil et ciboulette, vinaigrette César.*

## **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<br>(du 1/10 au 31/03) | 6,5 € |
| Chips   | 1,5 € |

## **Desserts et glaces :**

|   |  |
|---|--|
| Moelleux chocolat avec sa glace au choix et crème fraîche | 8,5 €                                      |
| Tarte tatin avec sa glace au choix et crème fraîche       | 8,5 €                                      |
| Glaces :  | (3 boules au choix) 6,5 €                  |
|   | (3 boules au choix avec crème fraîche) 7 € |
| Vanille   |  |
| Fraise  |  |
| Banane  |  |
| Mangue  |  |
| Coco  |  |

Toutes demandes particulière pour les allergies ou pour les vegan, merci de faire vos demande lors de vos réservations svp

