

Notre carte



Bieres pressions

Jupiler 25cl (5.2°) 3,00€

Leffe Blonde 25cl (6.6°) 3,50€

Triple Karmeliet 25cl (8°) 4,50€

Bieres bouteille

Blanche de Namur 25cl (4,5°) 4,00€ Picon Bière (18°) 4,00€ Kriek Boon 25cl (4°) 5,00€ Trappiste Orval 33cl (6.2°) 5,50€ Chouffe 33cl (8°) 5,50€ Rochefort 8 33cl (9.2°) 5,50€ Pale Ale Sport Zot Blonde (0°) 5,50€ Cidre Joyeux (ardennais) (5,5°) 5,50€

Boissons chaudes

Expresso	2,50€
Double expresso	4,00€
Thé	2.50€

Bieres artisanales

Brasserie de la Forge

Cette micro-brasserie, créée par Vincent dans le petit village de Rancennes (à côté de Givet) produit des bières de manière artisanale en très petite quantité.

Sélection rigoureuse des ingrédients, respect des méthodes de fabrication à l'ancienne, le brasseur met tout son savoir-faire en bouteille afin de vous proposer des bières savoureuses et rafraîchissantes.

La Dorenne	6,50€
La Chawache	6,50€

Softs

Sodas (Coca cola, Coca cola Zéro, Fuzetea, Schweppes agrumes, Tonic, Orangina)	4,00€
Jus de fruit&Nectar (Nectar d'orange, jus pomme-raisin et jus de pommes ardennais)	4,00€
Perrier ou San Pellegrino	4,00€
Limonade	3,50€
Cristalline 50cl	2,00€



Champagne & petillant.

Au verre (12,5cl) / bouteille

5.50€ / 35,00€ Crémant de Bourgogne Cave de Viré

Champagne Veuve Renard 55,00€

Vodka Smirnoff (37.5°) 4cl 4,50€ Whisky Clan Campbell (40°) 4cl 4,50€ Gin Beefeater (40°) 4cl 4,50€ Martini Blanc ou Rouge (14.4°) 4cl 4,50€ Ricard (45°) 2.5cl 4,50€ Supplément soft 1,00€ (Red-Bull, Coca Cola, Schweppes Tonic)

Vodka Martini 8,50€ PKGC. 8,50€ (Picon, Kirsch, Grenadine, Crémant) 8,50€ Mojito (Rhum, menthe, sucre de canne, eau gazeuse, citron vert) La Madeleine 8,50€ (Jus d'ananas, Cointreau, Amaretto)

La cave du capitaine

Whisky Nikka Super ikka (43°) 6cl 13,50€ Gin Gvine Floraison (40°) 4cl 9,00€ Petit Rhum arrangé ananas (32°) 6cl 7,00€

Au verre 12,5cl / 1/2L / 1L Chardonnay blanc 3,5€ / 8€ / 15€ Merlot rouge 3,5€ / 8€ / 15€ Syrah rosé 3,5€ / 8€ / 15€

Domaine Paul Mas, arôme fruité

Chateau Magondeau 24,00€ Bordeaux blanc, sauvignon blanc et gris, arôme d'agrumes Chateau Magondeau 24,00€ Bordeaux rouge, 100% rouge arôme fruité et rond Cote du Rhone blanc AOP Perrin 24,00€ Arôme floral Cote du Rhone Rouge AOP Perrin 24,00€ Arôme intense de fruits 25,00€ Rosé Marcel



16,50€

11,50€

11,50€

Nos assiettes

Assiette Ardennaise 11,50€

Boudin blanc, terrine Rimbaud, fromage de tête, saucisson frais, jambon de pays. Charcuteries bio et produites à Givet. Accompagnées de sa salade et sa vinaigrette aux herbes.

Assiette Duo (à partager)

Sélection de charcuteries ardennaises et de fromages

Les douceurs

	*Nos desserts sont surgelés
Moelleux au Chocolat	4,50€
Tarte aux pommes	4,50€
Café/thé gourmand	7,00€
Magnum Classic	3,50€
Cornetto Fraise	3,50€
Push Up Haribo	3,50€

Nos plats faits maison

Le Croque du Capitaine 12,50€

Croque-monsieur au jambon de pays et comté, avec sa crème au fromage italien. Accompagné de sa salade et sa vinaigrette aux herbes.

Fromage au four 18€

Minimum 20 minutes de préparation

Fromage au four, charcuteries ardennaises.

Accompagné de sa salade et vinaigrette aux herbes.

Tartine de Charlemagne

Pain de Bruschetta parfumé à l'huile d'olive et ail. Surmonté d'un concassé de tomates fraiches au basilic, jambon d'Ardenne, jeunes pousses et mozzarella. Accompagné de sa salade et sa vinaigrette aux herbes.

Tartine Méhul (Végétarienne)

Pain Bruschetta parfumé à l'huile d'olive et ail. Surmonté d'un concassé de tomates fraiches au basilic, jeunes pousses et mozzarella. Accompagné de sa salade et sa vinaigrette aux herbes.

Les snacks

Chips 3,00€



www.croisieres-charlemagne.com