

VAUDRÉE **3**

GOOD  
BEER  
with • the  
FRIENDS

Chaussée de Tongres, 13  
4450 Juprelle

T +32 (0)4 246 02 67  
De 09h00 à 03h00 (04h00 le week-end)

# Nos bières pression

› Pils 25cl	2,30	› Chouffe 8° 50cl	7,10
› Pils 50cl	4,20	› Ciney blonde/brune 6,6° 33cl	3,80
› Tango 25cl	2,50	› Ciney blonde/brune 6,6° 50cl	7,10
› Tango 50cl	4,60	› Château brune 11° 33cl	3,80
› Mazout 25cl	2,50	› Château brune 11° 50cl	7,10
› Mazout 50cl	4,60	› Piraat blonde 10,5° 25cl	3,80
› Panaché 25cl	2,50	› Piraat blonde 10,5° 50cl	7,10
› Panaché 50cl	4,60	› Gulden Draak brune 10,5° 33cl	3,80
› Half 25cl	2,50	› Gulden Draak brune 10,5° 50cl	7,10
› Half 50cl	4,60	› Val Dieu blonde 6° 25cl	3,80
› Faro Lindemans 3,5° 25cl	3,70	› Val Dieu blonde 6° 50cl	7,10
› Faro Lindemans 3,5° 50cl	6,90	› Val Dieu brune 8° 25cl	3,80
› Kriek Lindemans 4° 25cl	3,80	› Val Dieu brune 8° 50cl	7,10
› Kriek Lindemans 4° 50cl	7,00	› Corne triple 10° 33cl	4,90
› Framboise Lindemans 4° 25cl	3,90	› Corne triple 10° 50cl	7,80
› Framboise Lindemans 4° 50cl	7,10	› Kanunnik 8,2° 50cl	6,30
› Pêcheresse Lindemans 4° 25cl	3,90	› Saint Feuillien blonde 7,5° 25cl	3,40
› Pêcheresse Lindemans 4° 50cl	7,10	› Saint Feuillien blonde 7,5° 50cl	6,40
› Blanche de Namur 25cl	3,40	› Palette blonde	8,40
› Blanche de Namur 50cl	6,40	› Palette brune	8,40
› Blanche de Namur grenadine 25cl	3,60	› Palette fruitée	8,40
› Blanche de Namur grenadine 50cl	6,60	› Vaudrée rousse/brune/blonde 33cl	3,80
› Kwak 8,4° 33cl	3,80	› Vaudrée rousse/brune/blonde 50cl	7,10
› Kwak 8,4° 50 cl	7,10	› Curtius 25cl	4,00
› Scotch Watneys 8° 25cl	3,80	› Curtius 50cl	7,50
› Scotch Watneys 8° 50cl	7,10		
› Chouffe 8° 25cl	3,80		

# Nos gueuzes

## BOUTEILLES 25CL

### Brasserie Lindemans

- › Lindemans 4,5° **3,10**  
*Très douce de goût, acidulée et sucrée, absence d'amertume*

### Brasserie Alken Maes

- › Mort Subite 4.5° **3,30**

## BOUTEILLES 38CL BOUCHONNÉES

### Brasserie Alken Maes

- › Mort Subite 4,3° **5,00**  
*Bière ronde assez épicée, légère acidité et peu d'amertume*

### Brasserie Cantillon

- › Cantillon/lie 5° **8,90**  
*100% lambic, savant mélange de vieux et de jeune lambic*

Le lambic se sert normalement à la pression et le plus connu est la gueuze.

Pour compenser les vertes saveurs du lambic jeune, la gueuze est un mélange de brassins mûrs et plus jeunes. Le lambic à maturation donne du brillant, de la profondeur et un caractère vineux et âpre à la bière, tandis que le jeune lambic, qui contient des sucres de malt non fermentés, provoque une seconde fermentation dans la bouteille. Le mélange se compose normalement de 60% de lambics jeunes et 40% de lambics parvenus à maturation.

Les bouteilles sont fermées par des bouchons de champagne et reposent horizontalement dans des caves entre six et dix-huit mois. Lorsque l'on débouche une bouteille, la bière rousse jaillit, pour faire de la mousse dans le verre ; c'est véritablement le champagne de la bière.

Comme le degré d'alcool a augmenté pendant la mise en bouteille, une gueuze pourra fort bien titrer 5,5% ABV. Elle a un goût âpre de cidre rafraîchissant. Certains fabricants de gueuze ont eu tendance à adoucir leurs bières pour élargir et faire plaisir à leur public, au risque de sacrifier la qualité, mais le regain d'intérêt pour ce style de bière a attiré l'attention des brasseurs.



# Nos krieks

## Brasserie Vanden stock

› Belle-vue 5,1° 25cl 3,40

## BOUTEILLES 38CL BOUCHONNÉES

## Brasserie Alken Maes

› Mort Subite 4° 6,40

*Balance sucré-acide disparaissant assez vite à la fin*

## Brasserie Van Honsebrouck

› St Louis 4,5° 5,40

*Un peu fruitée, présence de caramel*

Dans un monde où la séparation entre la bière et le vin est aussi tranchée qu'absurde, une bière aux fruits semble bizarre, mais les origines de la bière aux fruits sont fonctionnelles et relèvent du bon sens.

Avant d'utiliser le houblon pour l'amertume de la bière et comme agent conservateur, les brasseurs de pays recouraient à toutes sortes d'herbes et d'épices imaginables pour compenser la douceur du malt de leurs brassins. Les brasseurs des Pays-Bas trouvèrent que les cerises, qui poussaient en abondance, ajoutaient une fermentation supplémentaire à leurs brassins, augmentant ainsi le degré d'alcool et donnant un goût âpre agréable.

Kriek signifie cerise en flamand. La cerise de prédilection est la schaarbeek, petite et dure, qui pousse aux environs de Bruxelles. Un peu comme les raisins « de pourriture noble », les cerises sont cueillies tard, de sorte que les sucres fermentables sont bien développés. Les cerises ne sont pas écrasées, mais les peaux sont légèrement cassées et ajoutées à raison de 1 kilo de cerises pour 5kg de bière dans les caves de lambic. On ajoute aussi un peu de lambic jeune. Les sucres de fruit et la bière jeune encouragent une nouvelle fermentation et les peaux des cerises ajoutent de la sécheresse à la bière. Avec la fermentation, les levures attaquent les pépins qui donnent un goût d'amande.

Il est facile de reconnaître les tonneaux des caves qui contiennent des cerises dans la mesure où les brasseurs mettent des brindilles dans le trou ouvert de la bonde, pour empêcher les cerises de flotter à la surface de la bière, ce qui boucherait la bonde et supprimerait l'attaque des fruits par les mouches.

Les bières aux fruits s'améliorent et gagnent en profondeur avec le temps. Une jeune kriek, avec sa couleur rose et succulente, laissera au palais un goût de fruit, tandis qu'une kriek d'un an aura développé un bouquet plus aigre, avec une longue tenue en bouche. A dix-huit mois, la kriek aura pris des touches terreuses et vineuses.

# Nos bières fruitées

## Aux framboises

**BOUTEILLES 25CL - 33CL**

### Brasserie Bockor

- › Max rosé 3,30° 25cl 3,60

### Brasserie Ecaussines

- › Ultramour 5° 33cl 4,30  
*Contenant également d'autres fruits  
- Touche aigre-douce*

### Brasserie Huyghe

- › Florisgaarden 3,6° 33cl 4,50

### Brasserie Liefmans

- › Liefmans 4,5° 3,60  
*Au début acidité assez prononcé, arôme  
de bière brune*

**BOUTEILLES 38CL BOUCHONNÉES**

### Brasserie Cantillon

- › Cantillon 5° 12,10  
*Belle acidité conférant du caractère à la bière,  
léger goût aigre pour les amateurs de vraies  
gueuzes fruitées*

### Brasserie Van Honsebrouck

- › St Louis 4,5° 6,30  
*Goût ssez sucré mais délicat et persistant*

## Aux pamplemousses

### Brasserie Silly

- › Pink Killer 25cl 3,50  
*Bière blonde*

## Aux ananas

### Brasserie Detroch

- › Chapeau 3,5° 25cl 3,60  
*Goût acide-sucré, sur la fin acidité + affirmé*

## À la banane

### Brasserie Detroch

- › Chapeau 3,5° 25cl 3,70  
*Goût sucré-acide balayé par arôme de banane*

## Aux abricots

### Brasserie Detroch

- › Chapeau 3,5° 25cl 3,70  
*Goût sucré faisant place à une forte acidité*

## Au miel

### Brasserie La Binchoise

- › Bière des Ours 8,5° 33cl 4,40  
*Un peu piquante, belle présence de houblon*

### Brasserie Huyghe

- › Florisgaarden 33cl 4,50  
*Bière blanche*

### Brasserie Lefebvre

- › Barbar blonde 8° 33cl 4,00  
*Bonne amertume arrondie par un court  
arrière-goût*

- › Barbar Winter Bok 8° 33cl 4,00  
*Brune, touches sucrées et surtout amères*

## Aux mirabelles

### Brasserie Detroch

- › Chapeau 3,5° 25cl 3,60  
*Goût sucré et fruité disparaissant rapidement*



## Aux pommes

### Brasserie Huyghe

- › Florisgaarden 33cl 4,50  
*Bière blanche*

### Brasserie Lindemans

- › Lindemans 3,5° 25cl 3,60
- 

## Aux fraises

### Brasserie Detroch

- › Chapeau 3,5° 25cl 3,50  
*Goût acide-sucré, amertume prononcée au milieu*

### Brasserie Huyghe

- › Florisgaarden 3° 33cl 4,50  
*Bière blanche*

### Brassée par Lefebvre

- › Wepionnaise 33cl 4,50
- 

## Aux griottes

### Brasserie Huyghe

- › Florisgaarden 33cl 4,50  
*Bière blanche*
- 

## Aux trois fruits

### Brasserie Huyghe

- › Florisgaarden 3° 33cl 4,50  
*Bière blanche*
- 

## Aux mangues

### Brasserie Huyghe

- › Florisgaarden 3° 33cl 4,50  
*Bière blanche*

## Aux fruits des bois

### Brasserie St Feuillien

- › Grisette fruits des bois 25cl 3,60
- 

## Au fruit de la passion

### Brasserie Huyghe

- › Florisgaarden 3° 33cl 4,50  
*Au début assez sucré ensuite l'acidité des fruits passe l'avant plan*
- 

## Au chocolat

### Brasserie Huyghe

- › Florisgaarden 3° 33cl 4,50  
*Bière blanche*
- 

## Au cassis

**BOUTEILLES 25CL - 38CL**

### Brasserie Lindemans

- › Lindemans 4° 25cl 3,90
  - › Lindemans 4° 38cl 6,90
- 

## Aux citrons

### Brasserie Detroch

- › Chapeau 3,5° 25cl 3,60  
*Dominante de citron acide et amer*



# Nos bières aux sirops

- › Bière **violette** blonde 30cl 3,70
- › Bière **violette** brune 30cl 3,70

- 
- › Bière au **coco** blond 30cl 3,70
  - › Bière au **coco** brune 30cl 3,70

- 
- › Bière aux **citrons verts** blonde 30cl 3,70
  - › Bière aux **citrons verts** brune 30cl 3,70

- 
- › Bière à l'**orange** blonde 30cl 3,70
  - › Bière à l'**orange** brune 30cl 3,70

- 
- › Bière aux **citrons** blonde 30cl 3,70
  - › Bière aux **citrons** brune 30cl 3,70

- 
- › Bière au **melon** blonde 30cl 3,70
  - › Bière au **melon** brune 30cl 3,70

- 
- › Bière à la **vanille** blonde 30cl 3,70
  - › Bière à la **vanille** brune 30cl 3,70

- 
- › Bière aux **myrtilles** blonde 30cl 3,70
  - › Bière aux **myrtilles** brune 30cl 3,70

- 
- › Bière aux **fruits de la passion** blonde 30cl 3,70
  - › Bière aux **fruits de la passion** brune 30cl 3,70

- › Bière au **sucre de canne** blonde 30cl 3,70
- › Bière au **sucre de canne** brune 30cl 3,70

- 
- › Bière à la **cannelle** blonde 30cl 3,70
  - › Bière à la **cannelle** brune 30cl 3,70

- 
- › Bière à la **rose** blonde 30cl 3,70
  - › Bière à la **rose** brune 30cl 3,70

- 
- › Bière aux **cassis** blonde 30cl 3,70
  - › Bière aux **cassis** brune 30cl 3,70

- 
- › Bière à l'**orgeat** blonde 30cl 3,70
  - › Bière à l'**orgeat** brune 30cl 3,70

- 
- › Bière aux **framboises** blonde 30cl 3,70
  - › Bière aux **framboises** brune 30cl 3,70

- 
- › Bière à l'**ananas** blonde 30cl 3,70
  - › Bière à l'**ananas** brune 30cl 3,70

- 
- › Bière aux **fraises** blonde 30cl 3,70
  - › Bière aux **fraises** brune 30cl 3,70

- 
- › Bière au **caramel** blonde 30cl 3,70
  - › Bière au **caramel** brun 30cl 3,70

# Nos bières Trappistes



## Orval

L'abbaye d'Orval est une abbaye cistercienne de Belgique se situant dans la province du Luxembourg datant du XI<sup>e</sup> siècle.

### Une bière typique

Sa couleur orange caractéristique provient de l'utilisation de trois types de malt spécialement développés. Le mélange de houblons allemands et anglais confère à la bière son goût intense, aromatique, sec et houblonneux. Alc. 6,2% vol.

### BOUTEILLES 33CL

- › Orval ambrée 5,2° 4,30  
Dévoile des saveurs veinées de houblon et de levure



## Westvleteren

La plus petite des brasseries des trappistes est située dans l'abbaye Saint-Sixte à Westvleteren.

### La spéciale

Capsule rouge, brassin malté caractéristique avec goût de vanille et de réglisse. Alc. 6,2% vol.

### L'Extra

Capsule bleu Alc. 8% vol.

### L'ABT

Capsule jaune, bière brune généreuse, onctueuse en bouche. Alc. 11,5% vol.

### BOUTEILLES 33CL

- › Westvleteren 6° 8,00  
Brune, met plus l'accent vers un arrière-goût d'anis
- › Westvleteren 8° 10,00  
Brune, un accent plus fruité
- › Westvleteren 12° 15,00  
Brune, amertume + prononcée, arrière-goût de réglisse

Voilà comment un auteur inconnu du 13<sup>e</sup> siècle définissait la bière brassée à Clairvaux en France. Plus tard, après la révolution française, les pères trappistes ont perpétué cette tradition en Belgique et aux Pays-Bas.

Mettons fin, une fois pour toute, à un malentendu courant. L'appellation bière des trappistes est réservée exclusivement aux bières provenant d'une abbaye des trappistes, où elles y sont brassées. Notre pays compte cinq bières des trappistes ; **Westmalle, Chimay, Orval, Westvleteren** et **Rochefort**.

## La dernière des trappistes : Introuvable

« Comme tout être humain, nous devons disposer de moyens de subsistance. Nous devons donc essayer de gagner notre pain quotidien et largement associer les autres à ce dont nous pouvons manquer. Bien sûr, nous devons vivre de et avec notre brasserie. Mais nous ne vivons pas pour notre brasserie. Il n'est d'ailleurs pas étonnant que nous puissions paraître étranges pour les gens qui sont dans le monde des affaires et ne comprennent pas que nous profitons si peu des possibilités commerciales offertes par rapport à ce que nous pourrions en obtenir. Je pense parfois que notre attitude agace même certaines personnes. Je suis personnellement convaincu qu'il serait dommage qu'il en soit autrement. Nous ne sommes pas des brasseurs. Nous sommes des moines, et pour pouvoir l'être, nous fabriquons de la bière. » - Le Père Abbé

Malheureusement pour les personnes qui seraient intéressées, ni l'abbaye ni la brasserie ne sont accessibles aux visiteurs. En règle générale, la bière est en vente uniquement pour les particuliers dans ce qui fut probablement le premier drive-in au monde, situé à gauche de l'abbaye.

**La demande est supérieure à l'offre : toutes les bières ne sont donc pas toujours en stock.**





## Westmalle

Westmalle est une commune de Belgique située dans la province d'Anvers à 24 km au N-E d'Anvers. La plus grande brasserie des trappistes de notre pays se trouve à l'abbaye de Westmalle.

### La Double

La seule trappiste belge au fût. Couleur ambrée rouge foncé, sensation onctueuse en bouche, arrière bouche sèche. Alc. 7% vol.

### La Triple

Pâle et claire, houblonnée plus intensément que la Double, goût amer intense en raison de l'arôme fruité, élégance et finesse associées à une arrière-bouche exceptionnelle. Alc. 9% vol.

### BOUTEILLES 33CL

- › Westmalle double brune 6,5° **4,00**  
*Plus agressive en bouche, arrière-goût d'anis*
- › Westmalle triple blonde 9° **4,20**  
*Amertume douce, arôme fruité*



## Rochefort

Rochefort est une commune de Belgique située dans la commune de Namur à 34 km au S-E de Dinant.

### La Six

Capsule rouge, couleur rougeâtre, comparable à celle des feuilles en automne, sensation onctueuse en bouche, arôme épicé et terreux, goût fruité intense. Alc. 7,5% vol.

### La Huit

Capsule verte, couleur jaune-brun, éventail d'arôme plus large, avec plus de fruits et un soupçon supplémentaire demi-sec. Alc. 9,5% vol.

### La Dix

Capsule bleu, couleur rouge-brun intense, mousse compacte, goût fruité prononcé, arôme de figes, onctueuse en bouche. Alc. 12% vol.

### BOUTEILLES 33CL

- › Rochefort 6 rousse 7,5° **3,80**  
*Beaucoup de rondeur, amertume respectable*
- › Rochefort 8 brune 9,5° **4,40**  
*Plus de piquant, un ton plus sec*
- › Rochefort 10 brune 12° **6,20**  
*Très veloutée en bouche libérant une saveur cuivrée*



## Chimay

Chimay est une ville de Belgique située dans le Hainaut dans l'arrondissement de Thuin. Trois bières, trois fortes personnalités.

### La Chimay rouge

Une couleur cuivrée et un goût très doux. Alc. 7% vol.

### La Chimay bleu

Une plénitude foncée et un arôme fruité. Alc. 9% vol.

### La Chimay blanche

Une triple dorée, dotée d'une touche d'amertume rafraîchissante. Alc. 8% vol. Les bières trappistes de Chimay existent également en bouteilles 75cl.

### La Chimay dorée

Il s'agit à l'origine de la bière de table des moines de l'abbaye. Elle est depuis 2013 mise à disposition des consommateurs de manière limitée. Alc 4,8° vol.

### BOUTEILLES 33CL

- › Chimay rouge brune 7° **3,70**  
*Saveur corsée, faible amertume*
- › Chimay blanche blonde 8° **4,00**  
*Amertume plus prononcée*
- › Chimay bleu brune 9° **4,70**  
*Les épices ajoutent + de piment à sa saveur*
- › Chimay Dorée 4,8° **4,70**



BOUTEILLES 33CL



› Achel blonde 8° 4,20  
Triple authentique refermentée comme le veut la tradition

› Achel brune 8° 4,20  
Combinaison de léger sucré avec un soupçon de fruit mûr, de chicorée de café



- › La Trappe blonde 6,5° 3,50
- › La Trappe double 6,5° 3,50
- › La Trappe triple 8° 4,00
- › La Trappe Isid'or 7,5° 3,90
- › La Trappe Puur 4,7° 3,10
- › La Trappe Quadruple 10° 4,40



› Zundert 8° 6,70  
Trappiste ambrée néerlandaise issue de la brasserie De Kievit



› Benno 7,2° 8,20  
Trappiste ambrée autrichienne issue de la brasserie Engelszell



› Gregorius 9,7° 8,60  
Trappiste foncée autrichienne issue de la brasserie Engelszell

› Nivard 5,5° 7,30



Trappiste blonde autrichienne issue de la brasserie Engelszell



# Nos bières d'Abbaye

## L'abbaye de Grimbergen

Jadis en pleine campagne, aujourd'hui dans la banlieue Nord de Bruxelles, a eu un destin analogue : ses bières sont désormais fabriquées par Maes, filiale de Kronenbourg.

Les bières de Grimbergen, imitant peut-être sans le vouloir le style des liqueurs bénédictines, sont légères en bouche.

La bière Optimo Bruno est de couleur ambre foncé et laisse un soupçon de parfum de poire au palais. La Tripel est plus sombre et son arôme comme son bouquet sont dominés par des fruits sucrés. La Dubbel est de couleur cuivrée avec un goût de caramel et de vanille au palais.

## Corsendonk

La palette Corsendonk de bières rousses d'abbaye est brassée pour le prieuré à Turnhout par Bios et Du Bocq. La bière Agnus Dei présente des notes de citron prononcées nées du houblon, qui laisse un parfum persistant en fin de bouche. La Pater Noster se caractérise par des saveurs agréables de chocolat et de raisins secs.

## L'abbaye bénédictine de Maredsous

Les bières de l'abbaye bénédictine de Maredsous, au sud de Namur, sont produites par la brasserie Moortgat à Breendonck (commune de la province d'Anvers à 15 km de Malines)

Les Trappistes utilisaient les revenus de leurs brasseries pour assurer la survie de leurs monastères et de leurs œuvres.

Les bières d'abbaye suivent le modèle des bières trappistes. L'idée d'origine était rationnelle, voire noble : les moines qui ne disposaient plus des ressources, tant en argent qu'en main d'œuvre, octroyaient une licence à un brasseur commercial pour produire de la bière à leur place. Mais le succès des véritables bières rousses trappistes a encouragé de nombreuses brasseries à produire des bières d'abbaye, pervertissant alors le style et le concept de base.



## Abbaye Floreffe

Depuis 1983, brasserie Lefevre à Quenast.

### Floreffe Meilleure

Bière brune et épicée 8% alc. avec refermentation en bouteille.

### Floreffe Triple

Bière ambrée 7,5% alc. avec refermentation en bouteille.

### Floreffe Double

Bière brune 6,5% alc. avec refermentation en bouteille.

### Floreffe Blonde

Bière blonde 6,5% alc. avec refermentation en bouteille.

## Abbaye Affligem

Brasserie de Smedt à Opwijk (commune du Brabant à 12 km au N-E d'Alost).

## Abbaye Triple Moine

Brasserie Van Assche à Lierzele.

## Abbaye St Feuillien

Brasserie Friart à Le Roeulx (ville du Hainaut à 8km au S-E de Soignies).

## Abbaye Moinette

Brasserie Dupont à Tourpes.

### Abbaye de la Ramée

› Abbaye de la Ramée 8° 4,20  
*Blonde*

› Abbaye de la Ramée 6,5° 4,20  
*Ambrée, touche d'anis et de réglisse sucrées*

### Brasserie Abbaye des Rocs

› Abbaye des Rocs blond 33cl 4,00  
› Abbaye des Rocs brune 33cl 4,00

### Brasserie Abbaye Val Dieu

› Abbaye de Val Dieu triple 9° 4,60  
*Riche, complexe, fort caractère de noix*

### Brasserie Affligem

› Affligem Blond 7° 33cl 3,80  
*Très alcoolisé, assez doux, agréable amertume sur la fin*

› Affligem dubbel 7° 33cl 3,80  
*Brune, un goût exotique de coriandre, un peu de réglisse*

› Affligem triple 9° 33cl 4,90  
*Ambrée et fruitée, l'orange tapisse notre bouche*

### Brasserie Alken Maes

› Grimbergen blonde 7° 3,60  
*Dégage un peu d'amertume fin de bouche faible*

› Grimbergen Dubbel 6,5° 3,60  
*Brun-rouge, arrière-goût sucré*

› Grimbergen Tripel 9° 4,80  
*Arômes de malt et d'épices en arrière-plan*

› Grimbergen Optimo Bruno 10° 4,90  
*Rouge ambré, saveur douce de l'alcool*

### Corman Collins

› Merveilleuse de Chèvremont 7,5° 4,80

### Brasserie Corsendonk

› Corsendonk Agnus Dei 7,5° 33cl 3,70  
*Légèrement douce avec des épices*

› Corsendonk Pater Noster 7° 33cl 3,70  
*Note amère sur la fin*

### Brasserie Du Bocq

- › Triple Moine 8° 4,10  
*Blonde existe pour plaire à l'amateur, légère saveur de levure*

### Brasserie Dupont

- › Moinette 8,5° 3,80  
*Blonde profonde amertume, une pointe de saveur fruitée*
- › Moinette 8,5° 3,80  
*Brune amertume, légère acidité en fond et douceur à la fois*
- › Moinette biologique 7,5° 3,40  
*Blonde*

### › Moinette ambrée 8.5° 3,80

### Brasserie Duvel-Mortgat

- › Maredsous 6° 3,50  
*Blonde assez épicée, fin de bouche acidulée et amère*
- › Maredsous 8° 3,90  
*Brune offre la douceur du caramel sur fond d'alcool*
- › Maredsous 10° 4,40  
*Blonde un relent légèrement fruité relève sa saveur*

### Brasserie Haacht

- › Tongerlo blonde 6,5° 4,10  
*Arrière-bouche moelleuse et légèrement sèche*
- › Tongerlo Prior 9° 4,50  
*Épicée et fruitée*
- › Tongerlo brune 6,7° 4,10

### Brasserie Huyghe

- › La bière de l'abbaye Averbode 7,5° 4,60  
*Blonde crémeuse moyenne, faible pétillançe*

### Brasserie Lefebvre

- › Floreffe blonde 7° 3,60  
*Discrète touche fruitée (écorces d'orange)*
- › Floreffe Triple 8° 4,00  
*Blonde, goût caramélisé, épicé et fruité à la fois*
- › Floreffe Double 7° 3,60  
*Brune, goût léger de réglisse sur fond de sucre et de café*

- › Floreffe Meilleure 8° 4,10  
*La chaleur de l'alcool est suivie d'une poussée d'amertume*

### Brasserie St Bernardus

- › St Bernardus Tripel blonde 7,5° 4,00  
*Fort caractère fruité : poire, banane, pêche, miel*
- › St Bernardus Pater 6 brune 7,1° 33cl 3,40  
*Arrière-goût un rien fruité*
- › St Bernardus Prior brune 8° 33cl 4,00  
*Saveur aromatisée, qualités apéritives*
- › St Bernardus ABT 12 brune 10° 33cl 4,90  
*Riche avec des touches sucrées*
- › St Bernardus 5,5° 3,50  
*Blanche traditionnelle non filtrée*

### Brasserie St Feuillien

- › Saint Feuillien 9,5° 4,40  
*Grand Cru refermentée en bouteille amertume longue, pleine de nuances et flatteuse*
- › Saint Feuillien 7,5° 4,00  
*Brune légèrement poivrée en première bouche*
- › Saint Feuillien triple 8,5° 4,40  
*Dominé par des saveurs fruitées, complété par des condiments*

### Brasserie du Val de Sambre

- › Aulne 1<sup>er</sup> Cru 9° 33cl 4,20  
*Arômes richement houblonnés et fruités*
- › Aulne Cuvée Royale 9° 33cl 4,20  
*Foncée aux arômes résineux, caramélisés et nettement épicés*

### Brasserie InBev

- › Leffe Blonde 6,6° 33cl 3,80  
*Robe dorée, légèrement ambrée, ronde en bouche*
- › Leffe Brune 6,5° 33cl 3,80  
*Brun foncé, ronde en bouche, subtilement fruitée*
- › Leffe Triple 8,5° 33cl 4,70  
*Couleur dorée, bonne fraîcheur en bouche*
- › Leffe Radieuse 8,2° 33cl 4,80  
*Couleur mordoré, bouquet puissant*



# Nos bières blondes

## Brasserie Abbaye des Roccs

- › Montagnarde 9° 33cl 4,20  
*Goût sévère entre amertume aigu et saveur caramélisé*

## Brasserie Alken Maes

- › Judas 8,5° 33cl 4,50  
*Son tapis de saveurs recèle certaines épices poivrées et des malts clairs*

## Brasserie La Binchoise

- › Binchoise 6,5° 3,80  
*Ale forte épicée, citronnée, amertume très soutenue*

## Brasserie Boostels

- › Tripel Karmeliet 8,5° 33cl 3,90  
*Bière « 3 grains », corsée, douce et fruitée*

## Brasserie La Botteresse

- › Botteresse 33cl 4,70

## Brasserie de Bouillon

- › Pétasse 6° 33cl 4,20

## Brasserie Caulier

- › Bon Secours 8° 33cl 4,50  
*Légèrement amer, piquant à la langue, et rafraîchissant au gosier*

## Brasserie De Block

- › Satan Gold 8° 4,00  
*Corsée, goût légèrement fruité, refermentée en bouteille*

## Brasserie De Landtsheer

- › Malheur 10° 33cl 4,40

## Brasserie Du Bocq

- › Gauloise 7° 33cl 3,50  
*Aux arômes riches de l'Ardennes, teintée d'un fort bouquet*

## Brasserie Dubuisson

- › Bush 10,5° 33cl 4,10  
*Notes de malt et d'épices prédominant*
- › Trolls 7° 25cl 3,50

## Bières de Durbuy brassées par Lefebvre

- › Durboise blonde 6,5° 33cl 4,30
- › Durboise triple 8° 33cl 4,80

## Brasserie Duvel Moortgat

- › Duvel 8,5° 33cl 3,90  
*Ale au parfum houblonné, saveur fruité, une force vigoureuse*

## Brasserie Ellezelloise

- › Quintine 8° 33cl 4,90  
*Saveur discrète et bien étrange, son amertume est sévère*

## Brasserie Fort Lapin

- › Fort Lapin triple 8° 4,30  
*Développe une certaine amertume et des arômes d'une belle finesse*

- › Fort Lapin quadruple 10° 5,30  
*Brune épicée, généreuse et d'une belle harmonie*

## Brasserie des Fagnes

- › Super des Fagnes 7,5° 25cl 4,00  
*Belle amertume équilibrée et traces de biscuit*

## Brasserie des Légendes

- › Goliath blonde 6° 33cl 4,10  
*Saveur De malt et de fruits avec une légère touche d'agrumes*

- › Goliath triple 9° 33cl 4,30  
*Goût riche et équilibré*

## Brasserie Haacht

- › Charles Quint Blonde 8,5° 4,10  
*Épicée, fin de bouche légèrement amère*
- › Charles Quint Ommegang 8° 4,10  
*Goût floral et épicé*

## Brasserie Halve Maan

- › Brugse zot blonde 6° 3,60  
*Col riche et arôme fruité*

## Brasserie Het Anker

- › Carolus triple 9° 33cl 4,00  
*Goût puissant et rond avec un fruité qui rappelle le kiwi*

## Brasserie Huyghe

- › Bodeline 33cl 4,60
- › Delirium 7° 33cl argentum 4,40
- › Corsaire 7,4° 33cl 4,40  
*« Bierra rossa », goût prononcé par un caramel un peu brûlé*



- › Delirium Tremens 9° 33cl 4,40  
*Ale forte et épicée*
- › Guillotine 9,1° 33cl 4,40  
*Bière de caractère, longue impression amère et douce*
- › Poiluchette 8° 33cl 3,60

**Brasserie Timmermans**

- › Bourgogne des Flandres 5° 33cl 3,90  
*Blonde*

**Brasserie Van Honsebrouck**

- › Brigand 9° 33cl 3,90  
*Ale robuste couleur bronze, goût subtil sans grande amertume*
- › Château triple 11° 33cl 4,40  
*Arôme fruité, sucré avec un piquant alcoolisé au nez*

## Nos bières de saison

**Brasserie Dubuisson**

- › La Saison Surfine blonde 6,5° 3,60

**Brasserie St Feuillien**

- › Saison St Feuillien blonde 6,5° 33cl 3,80

## Nos bières sans alcool

**Brasserie Alken Maes**

- › Tourtel blonde 25cl 2,90

**Brasserie InBev**

- › Jupiler N.A 2,90

## Nos bières sans sucre

**Brasserie Caulier Development**

- › Caulier blonde 6,8° 33cl 4,10
- › Caulier 28 triple 9° 33cl 4,90
- › Caulier pale ale 5° 33cl 4,10
- › Caulier brune 6,8° 33cl 4,10

## Nos bières ambrées

### Brasserie A Vapeur

- › Vapeur Cochonnette 9° 4,60  
*Plus ambrée, bière forte naturelle non filtrée et non pasteurisée*

### Avouerie d'Anthisnes brassée par Silly 4,20

- › Cervoise d'Anthisnes 6° 33cl

### Brasserie La Botteresse

- › Botteresse 8,5° 33cl 4,40  
*Bière de haute densité riche en arôme et en saveur*

### Brasserie Caracole

- › Caracole 7,2° 33cl 4,20  
*Quelques pointes de fleurs d'oranger, de moka et de réglisse*

### Brasserie Caulier

- › Bon Secours 8° 33cl 4,50
- › Paix Dieu 10° 33cl 5,00  
*Brassée exclusivement les nuits de pleine lune*

### Brasserie de Marsinne

- › Léopold 7 6,2° 33cl 5,00

### Brasserie D'Ebly

- › Corne blonde 5,9° 4,00

### Brasserie Du Bocq

- › Gauloise 6,5° 33cl 4,00  
*Plus houblonnée et donc plus amère*

### Brasserie Dubuisson

- › Bush 12° 25cl 4,60  
*Bière la plus forte de Belgique est un vin d'orge de type anglais*

### Brasserie Ellezelloise

- › Quintine 8° 33cl 5,20  
*Goût de mystère dans un bouquet de malices*

### Brasserie au Grimoire des Légendes

- › Elfique ambrée 7° 33cl 4,80  
*Goût fruité et malté avec une touche de mystère en plus*

### Brasserie Het Anker

- › Carolus ambrio 6,5° 33cl 4,00

### Brasserie Silly

- › La Divine 9,5° 33cl 4,60

## Nos bières blanches

### Brasserie Abbaye des Roccs

- › Honnelles 6° 33cl 3,80  
*Épicée au genièvre, au zeste d'orange et à la coriandre*

### Brasserie Alken Maes

- › Brugs 4,8° 25cl 3,00  
*Douceur de son blé, puis une danse aigre - fruitée, finale sucrée*

### Brasserie St Bernardus

- › Bernardus 33cl 3,40

### Brasserie InBev

- › Hoegaarden blanche 25cl 2,90
- › Hoegaarden rosée 25cl 3,10
- › Hoegaarden citron 25cl 3,10



# Nos bières brunes

## Brown Ale

La ville d'eau historique flamande d'Oudenaarde et la région environnante sont le berceau des brown ales (bières rousses foncées).

Les plus connues de ces bières Old Brown (Oud Bruin) viennent de Liefmans, brasserie datant de 1679. La société Liefmans a été reprise par le groupe Riva au début des années 1990. L'eau de brassage de la région ajoute une touche particulière aux bières locales. Elle contient peu de calcium et beaucoup de bicarbonate de soude, ce qui suggère que les bières composées à partir de cette eau facilitent la digestion et sont particulièrement appréciées des cuisiniers.

La Old Brown de base est brassée avec un mélange de malts de Pilsen, de Munich et de Vienne et un peu d'orge torréfiée. Le houblon est de l'English Goldings, avec quelques variétés tchèques et allemandes. La lente ébullition dans la chaudière de cuivre dure douze heures. La bière titrant 5,0 pour cent ABV est fermentée pendant une semaine dans des cuves non recouvertes, avant de passer à un cycle de maturation sur quatre mois.

Riva brasse également des bières rousses foncées dans son usine Het Anker à Malines, comme la Bryunen, avec 5,5 pour cent ABV, au goût sec, et la Gouden Carolus, 7,8 pour cent ABV, à la saveur riche et chocolatée et au goût épicé et fruité.

## Red Ale

Si les bières rousses foncées de la Flandre de l'Est constituent une rareté de style, les bières rouges amères de la Flandres de l'Ouest sont encore plus ésotériques. Il s'agit de bières ayant longtemps mûri dans des vasques de chêne vierge, où les micro-organismes attaquent les sucres de malt et ajoutent une aigreur lactique. Le principal producteur de bière rouge amère est Rodenbach, de Roeselare.

La bière est confectionnée à partir d'un mélange de malts clairs, avec des variétés de printemps et d'hiver, ainsi qu'un malt de Vienne, plus sombre (il ressemble à du cristal anglais et confère le teinte rouge cuivré en même temps que du corps à la bière). Le malt entre pour 80% du moût, le reste provenant de blé à moudre. Les variétés de houblon utilisées sont Brewer's Gold et East Kent Goldings, choisis principalement pour leur arôme. La première fermentation dure sept jours, suivie d'une seconde dans des cuves de métal.

La Rodenbach avec 4,6 pour cent ABV, est mise en bouteille au bout de six semaines ; il s'agit d'un mélange de bières jeunes et de bières plus mûres. La bière de garde est stockée dans de grands fûts de chêne pendant un an et demi à deux ans. Au fur et à mesure que la bière mûrit dans le bois, les lactobacilles et les acétobacters ajoutent une saveur aigre et lactique. La bière résultant du mélange présente un arôme sûr et vineux, avec un goût âpre dans la bouche pour se terminer par une touche fruitée encore plus âpre.

La Rodenbach Grand cru, mise en bouteille directement depuis les cuves, accuse 5,2 pour cent ABV, avec 14 à 18 unités d'amertume. Elle a plus de corps et de saveur que la bière de mélange : goût boisé, plein de tannin, d'aigreur et de fruité. On ajoute du sucre dans les deux bières pour en limiter l'aigreur, avant de les pasteuriser.

Il existe également une version de Grand cru connue sous le nom d'Alexander Rodenbach, à laquelle on ajoute de l'essence de cerise, donc encore une bière belge au goût de fruit.



**Brasserie Achouffe**

- › Mac Chouffe 8,5° 33cl 4,20  
*Nez d'agrumes et clous de girofle sur fond d'alcool*

**Brasserie La Binchoise**

- › Binchoise 8,5° 33cl 3,60  
*Orange, gingembre, cannelle, muscade, chocolat*

**Brasserie de Block**

- › Satan Red 8° 33cl 4,00  
*Son goût éveille une présence de lambic par une saveur acide et vineuse*

**Brasserie La Botteresse**

- › Botteresse 33cl 4,40

**Brasserie Caracole**

- › Nostradamus 9,5° 33cl 4,30

**Brasserie Caulier**

- › Bon Secours 8° 33cl 4,50  
*Ressemble à un café froid sucré, peu d'amertume*

**Brasserie de Landtsheer**

- › Malheur 12° 33cl 5,00  
*Très malté, saveur de chocolat et plutôt épicée*

**Brasserie Du Bocq**

- › Gauloise 9° 33cl 4,00  
*Goût capiteux et fort*

**Bière de Durbuy brassée par Lefebvre**

- › Durboise 7,5° 33cl 4,30

**Brasserie Ellezelloise**

- › Hercule 9° 33cl 5,60  
*Stout de haute fermentation, goût amer enveloppé à la réglisse*

**Brasserie des Fagnes**

- › Super des Fagnes 7,5° 25cl 4,00

**Brasserie des Légendes**

- › Ambiorix 8° 4,10

**Brasserie Grain d'Orge**

- › Hervoise 8° 33cl 4,00  
*Bière au sirop*

**Brasserie de Liège St Nicolas**

- › Deux Nigeaudes 33cl 4,80

**Brasserie Het Anker**

- › Gouden Carolus 9° 33cl 4,00  
*Son goût n'est pas sans rappeler un vin de Bourgogne*

**Brasserie Huyghe**

- › Delirium Nocturnum 9° 33cl 4,10
- › Poiluchette 7° 33cl 3,60

**Brasserie Palm-Rodenbach**

- › Rodenbach 5° 25cl 3,00  
*Fraîcheur douce-amère, note subtile de chêne léger rappel de noix*

**Brasserie Verhaeghe**

- › Duchesse de Bourgogne 6,2° 25cl 3,30  
*Saveur aigre-douce, sucrée au fond du gosier*

# Nos cocktails de bières

› L'Au-delà <i>Vaudrée blonde + amaretto</i>	5,60	› Métisse <i>25cl blanche + 25cl kriel</i>	4,60
› Belgium Coffe <i>Chimay rouge + café + miel + crème fraîche</i>	5,70	› Pêche Melbush <i>Bush 12° + 25cl pêche Lindemans</i>	6,20
› Cervoise à l'ancienne <i>Cervoise d'Anthisnes + vin blanc</i>	4,10	› Picon bière <i>Pils + picon</i>	5,10
› Cervoise des compagnons <i>Cervoise d'Anthisnes + kriel</i>	4,10	› Sépulture <i>Affligem brune, picon, pincée de cannelle</i>	6,00
› Le Chanoine <i>Maredsous 8° + pecket</i>	5,20	› Sous- marin <i>Blanche + pecket</i>	4,70
› La Comique <i>Vaudrée blonde + triple sec</i>	4,30	› Super Nanesse <i>Vaudrée blonde + pecket</i>	5,40
› Le Convulsion <i>Délirium, calvados, kirsh</i>	6,80	› Super Tchantchès <i>Vaudrée brune + pecket</i>	5,20
› Diable boiteux <i>Gueuze + passoa</i>	5,60	› Suprême Vaudrée <i>Vaudrée brune + porto rouge</i>	6,45
› Bière flambée <i>Bière + triple sec</i>	13,10	› Tendre plaisir <i>25cl pêche + 25cl framboise</i>	5,10
› Bière flambée fruitée <i>Bière fruitée + triple sec</i>	15,10	› La Torpille <i>Duvel + picon</i>	5,45
› Gin world cup <i>Heineken, gin, curaçao, citron pressé</i>	5,80	› Le Velour <i>Barbar blonde, baccardi, grenadine</i>	6,65
› Gueule de bois <i>Vaudrée brune, martini blanc</i>	5,20	› Le Zapata <i>Desperados, tequila, cointreau, citron pressé</i>	7,60
› Merveilleuse de Rochefort <i>Rochefort 8° + porto blanc</i>	6,10		





# Nos bières étrangères

## Africaines

- › Mongozo banane 33cl 4,30
- › Mongozo coco 30cl 4,30

---

## Allemandes

- › Beck's 5° 3,60  
*Blonde. Malt très fruité et presque sans amertume*
- › Berliner Weisse 2,5° 33cl 3,40  
*Bière blonde pâle aux saveurs acides*
- › Berliner Framboise 3,50  
*Berliner Weisse + sirop de framboise*
- › Berliner Citron 3,50  
*Berliner Weisse + sirop de citron*
- › Berliner Menthe 3,50  
*Berliner Weisse + menthe*
- › Eku 28 11° 33cl 5,00  
*Lager lourde, extra-forte*

---

## Américaines

- › Dead Guy ale 6,6° 37cl 6,50
- › Blast! 8,4° 35cl 9,00
- › Chocolate stout 10° 35cl 7,40
- › Bud 5° 4,90  
*Lager légère, apport de riz d'où un goût astringent et franc*

---

## Américaines artisanales

- › Brooklyn East India Pale Ale IPA 6.9° 35cl 5.80
- › Flying Dog Easy IPA 4.7° 35cl 5.30
- › Anchor Liberty Ale 5.9° 35cl 5.80

Ayant de plus en plus de difficultés à trouver des fournisseurs de bières étrangères, nous avons décidé de fortement diminuer ces bières.

Notre petit pays « la Belgique » étant lui-même repris comme étant le pays de la bière, nous nous axerons désormais sur nos produits belges.

Nous vous ferons découvrir les produits de petites brasseries artisanales qui essayent de se développer et qui ne sont pas distribuées dans notre région liégeoise.

Merci de votre compréhension.



## Anglaises

- › Gordon Finest Gold blonde 10° 33cl **4,30**  
*Fruité et alcoolisé aux arômes de tourbe*
- › Gordon scotch brun 8,6° 33cl **4,30**  
*Goût assez doux et complexe, goût du terroir*
- › John Martins ambrée 33cl **3,90**  
*Arômes dominants de fruits et de fleurs, amertume pure*
- › Golden Pride 8,5° 33cl **3,90**

## Danoises

- › Carlsberg blonde 4,6° 25cl **3,00**  
*Goût plein, légèrement amer et sucré, amertume persistante*
- › Elephant blonde 7,5° 33cl **3,70**  
*Lager riche maltée et douce, de style bock*

## Écossaises

- › Punk ipa blonde 5,6° **6,70**
- › Hardcore ipa ambrée 9,2° **7,70**
- › Dead pony pale ale blonde 3,8° **6,70**
- › This is Lager 4,7° **6,70**
- › 5 A.M red ale ambrée 5° **6,70**

## Françaises

- › Desperados 5,9° 33cl **4,50**  
*Bière à la tequila*
- › Belzebuth blonde 13° 33cl **6,00**
- › Monts des Cats, 7,6° 33cl **6,00**  
*Ambrée*
- › Rince cochon rouge 7,5° 33cl **4,50**

## Hollandaises

- › Heineken 5° 25cl **3,10**  
*Pilsner universellement populaire, plutôt banale*

## Irlandaises

- › 13 guns 5,5° 33cl **6,50**
- › Big ben 5,8° 33cl **6,50**
- › O' Haras Irish Stout 4,3° 33cl **4,40**
- › Guinness 33cl **5,00**  
*Couleur rubis, goût amer, à base d'orge grill*

## Mexicaines

- › Corona 4,6° 33cl **4,80**  
*Blonde, manque de consistance, fin de bouche très brève*

## Tchèques

- › Urquell Pilsner 4,4° 33cl **4,00**  
*Au délicat arôme houblonnée, goût fruité*

## Québécoises

- › Sticke alt, 6° 37cl **8,80**
- › Pale ale, 7,8° 37cl **8,80**

## Russes

- › Baltika Six Porter 7° 50cl **3,60**

VAUDRÉE **3**

GOOD

Drink

with • the

FRIENDS

## Jus de fruits

› Orange nature	3,40
› Citron nature	3,40
› Ace	2,80
› Ace green/melon	2,80
› Ananas	2,80
› Banane	2,80
› Fraise	2,80
› Multivitamines	2,80
› Orange	2,80
› Pamplemousse	2,80
› Passion	2,80
› Pêche	2,80
› Pomme	2,80
› Pomme/cerise	2,80
› Tomate	2,80

## Cidres

› Strongbow 33cl	4,80
------------------	------

## Eaux & limonades

› Perrier	2,60
› Perrier citron	2,70

### Chaudfontaine

› Plate 20cl	2,40
› Plate 50 cl	3,70
› Semi-pétillante 50cl	3,70
› Pétillante 20cl	2,40
› Pétillante 50cl	3,70

### Schweppes 25cl

› Tonic	2,60
› Soda	2,40
› Agrums	2,80
› Bitter Lemon	2,80

### Ices Tea 25cl

› Normal	2,80
› Pêche	2,80
› Green	2,80

## Coca Cola

› Normal 20 cl	2,40
› Zéro 20cl	2,40
› Light Lemon 20cl	2,40
› Light 20 cl	2,40

› Fanta citron 20cl	2,40
› Fanta orange 20cl	2,40
› Orangina	2,60
› Sprite	2,40
› Liégeois	2,40
› Canada Dry	2,30
› Gini	2,30
› Ricqlès	2,40
› Red Bull	3,80
› Cécémel	2,20
› Lait froid	2,20

SUPPLÉMENT SIROP	0,30
------------------	------

## Boissons chaudes

› Chouffe Coffee	3,60
› Irish Coffee	5,70
› Irish Maison	6,20
› Café Ardennais	4,40
› La Grande Dame Ardennaise	4,70
› Espresso	2,40
› Decaféiné	2,50
› Cappucino	2,70
› Cappucino deca	2,80
› Chocolat chaud	2,40
› Viennois	2,70
› Lait chaud	2,20
› Lait Russe	2,50
› Citron chaud	3,40
› Oxo	2,40
› Vin chaud	2,80
› Thé nature	2,40
› Thé aromatisé	2,40

(Demandez notre assortiment)

## Apéritifs

- › Batida 4,40
- › Batida orange 5,20
- › Campari 4,40
- › Campari Soda 5,40
- › Campari Orange nature 5,90
- › Cynar 3,60
- › Gancia 3,60
- › Guignolet 3,90
- › Kirr 3,20
- › Kiwi 3,90
- › Maitrank blanc artisanal 3,20
- › Martini blanc 3,80
- › Martini rouge 3,80
- › Passoa 4,10
- › Pécher Mignon 4,10
- › Picon 3,90
- › Picon Vin blanc 5,10
- › Pina Colada 4,40
- › Pineau de Charentes blanc 3,90
- › Pineau de Charentes rosé 3,90
- › Pisang 3,90
- › Pisang orange 5,40
- › Sangria 3,40
- › Safari 3,90
- › Safari orange 5,40
- › Sherry 3,90



## Portos

- › Vila rouge 3,60
- › Vila blanc 3,60
- › Porto 10 ans 4,40
- › Porto 20 ans 5,40

## Cocktails Vaudrée avec Rhum

- › Antillais 7,20  
*Rhum blanc, fiero, jus tropical, sucre de canne*
- › Caraibes 7,20  
*Rhum blanc, curacao, jus d'orange, sirop de grenadine*
- › Cuba Libre 7,20  
*Rhum blanc, sucre de canne, coca, lime*

- › Haïtien 7,20  
*Rhum blanc, cointreau, jus d'orange, sirop de grenadine*

- › Planteur 7,20  
*Rhum blanc, cointreau, jus d'ananas, sirop de framboise*

## Cocktails Vaudrée avec Tequila

- › Cyclone 7,20  
*Tequila, Fiero, sucre de canne, jus d'ananas*

- › Daiquiri 7,20  
*Tequila, jus de citron, sucre de canne*

- › Ouragan 7,20  
*Tequila, cointreau, jus d'orange, sucre d'orange*

- › Typhon 7,20  
*Tequila, cointreau, jus tropical, sirop de grenadine*

## Cocktails Vaudrée avec Vodka

- › Magic 7,20  
*Vodka, cointreau, jus d'orange, sucre de canne*

- › Spécial Vaudrée 7,20  
*Vodka, Fiero, jus tropical, sirop de framboise*

- › Pompier 7,20

## Cocktails Vaudrée sans alcool

- › Bob 5,20  
*Jus d'orange, jus de citron, sirop de framboise*

- › Cocktail Maison 7,20  
*Jus d'ananas, sirop vanille*





## Pekets

› Blanc 30°	2,60
› Blanc 36°	3,40
› Cannelle	2,90
› Cerise	2,90
› Chocolat	2,90
› Citron	2,90
› Coco	2,90
› Cuperdon	2,90
› Fraise	2,90
› Framboise	2,90
› Noisette	2,90
› Passion	2,90
› Pêche	2,90
› Poire	2,90
› Pomme	2,90
› Violette	2,90

## Alcool à base de café

› Café Oriental 21°	4,20
› Chouffe Coffee 25°	3,60
› Hasselt Coffee	3,90
› Café Ardennais (Cerardenne)	4,60

## Sambuccas

› Luxardo 4cl	4,30
› Valdotaine	4,30
› Molinari 4cl	4,50

## Alcools divers

› Aquavit Aalborg 42°	4,50
› Bénédictine 40°	4,50
› Chartreuse jaune 40°	5,80
› Chartreuse verte 55°	5,80
› Cointreau 40°	5,00
› Izzarra verte 40°	4,80
› Izzarra Jaune 40°	4,60
› Limoncello	4,00
› Verveine verte 5,5°	4,80
› Ricard 45°	4,00
› Get 27 21°	3,30
› Suze 40°	4,30

› Triple Sec	4,00
› Zizi coincoin	3,80

## Alcools blancs

### Eau de Vie

› Fraise	6,60
› Framboise sauvages	6,60
› Kirsch 4cl	6,60
› Marc de Gewuztraminer 4cl	6,60
› Mirabelle 4cl	6,60
› Poire Morand 4cl	6,60
› Abricotine Morand	6,60
› Griotte 4cl	7,00
› Quetsch	6,60
› Baies de Houx sauvages (Distillerie Biercée)	6,60
› Eau de Villée 40° (Distillerie Biercée)	4,80
› Silvoutiz 40° Yougoslavie	4,00

## Absinthes

› Hapsburgh Red Absinthe 69° 4cl	5,80
› Hapsburgh tradional Absinthe 72,5° 4cl	5,80
› Trenet Absinthe noire 42°	5,80

## Amarettos

› Maria Victoria 4cl	3,80
› Di Saronno 28° 4cl	4,30



## Armagnacs

› Maravat 4cl	4,80
› Clés des Duces XO 40° 4cl	11,20

### Saint Vivant

› Normal 4cl	4,30
› VSOP 4cl	5,60
› Napoleon 4cl	7,80

**Bas Armagnac Laubade**

> 1958 4cl	27,70
> 1964 4cl	21,70
> 1980 4cl	18,70
> 1981 4cl	17,70
> 1982 4cl	16,70
> 1983 4cl	15,70
> 1985	14,70
> 1989	14,70
> 1990 4cl	14,70

**Calvados**

> Père Préaux 4cl	4,50
> Morin VSOP 4cl	4,50
> Morin 15ans 4cl	5,30
> Père Magloire 4cl	4,50

**Digestifs**

> Fernet Branca 42°	3,90
---------------------	------

**Cognacs**

> Bisquit classique 40°	4,30
> Bisquit VSOP 40°	4,80
> Cognac classique	3,70
> Courvoisier VS 40°	4,30
> Martell VS 40°	4,30
> Delamain XO	10,50
> Gauthier XO	11,00
> Hennessy ***	5,00

**Remy Martin**

> Perfection 40° 4cl	23,30
> VSOP 40° 4cl	5,30
> XO 4cl	10,90
> XXO 4cl	25,50

**Roi des rois**

> XO 4cl	12,00
> VS 4cl	5,50
> VSOP 4cl	6,30
> Napoleon 4cl	9,50

**Louis Royer**

> Normal 4cl	5,30
> XO 4cl	11,00
> VSOP 4cl	9,00
> Napoleon 4cl	10,00

**Grand marnier & mandarine****Grand Marnier 40°**

> Cuvée cent cinquantaire 40° 4cl	21,90
> Rouge 40° 4cl	4,50
> Cuvé Alexandre 4cl	21,90
> Mandarine Napoléon 40° 4cl	4,50

**Mezcals**

> Mezcal Beneva	4,50
> Mezcal Del Magey	4,50

**Grappas**

> Julia 40° 4cl	4,00
> Amarone Marzadro	8,80
> Chardonnay Marzadro 4cl	7,30
> Gewurztraminer Marzadro	7,80
> Miel Marzadro 4cl	4,30
> Dicciotto Lune Invecchiata 4cl	7,30

**Gins**

> Bombay Sapphire 40°	4,50
> Gordon dry 37,5°	4,30
> London dry 37,5°	4,30
> Filliers (Made in Belgium)	6,30
> Beefeater 38°	4,50

## Tequilas

- › Tequila 35° 4,00
- › Sauza 38° silver 4cl 4,30
- › Sauza d'or 38° 4cl 4,30
- › Camino 35° 4cl 4,30
- › José Cuervo 4cl 4,30



## Vodkas

### Absolut

- › 40° 4,50
- › Mandarin 6,50
- › Peppar 6,50
- › Citron 6,50
- › Eristoff black 4,80
- › Eristoff Red 5,00
- › Smirnoff 37,5° 4,30



## Whiskies

- › Ballantines 5,90
- › Black & White 4,00
- › William Lawson 4,40
- › William Lawson Spiced 5,10
- › Bourbon Four Roses 4,40
- › Canadian Club 12 ans 6,30
- › Chivas Regal 12 ans 5,90
- › Cutty Sark original 6,10
- › Cutty Sark 18 ans 7,30
- › Dimple 40° 15 ans 5,90
- › Blantons (Réserve spéciale) 7,30
- › Fam Grouse 40° 4,40
- › Old Smuggler 40° 4,40
- › J & B 40° 4,40
- › Knockando 1986 40° 6,50

### Jim Bean

- › Normal 40° 4,80
- › Yellow label 4,90
- › Green label 40° 4,90
- › Black label 5,90

### Johnnie Walker

- › Red Label 40° 4,40
- › Black Label 12 ans 40° 5,90

- › Double Black Label 12 ans 40° 6,70
- › Pur Malt 15 ans (vert) 7,50
- › Gold Label 18 ans 8,40
- › Blue Label 25 ans 31,20
- › Platinum 17,80

### Glenfiddich

- › Pur malt 43° 5,90
- › 15 ans 12,60
- › 18 ans 14,70
- › Havana (Réserve 21 ans) 22,30

### Macallan

- › 12 ans 12,30
- › Sienna 15 ans 18,30
- › Ruby 18 ans 24,30

### Glenmorangie

- › 10 ans 6,40
- › 18 ans 11,10

### Plinth Glenlivet

- › Normal 41° 5,90
- › 12 ans 7,60
- › 15 ans 8,60

### Plinth Glenfarclas

- › 10 ans 5,60
- › 15 ans 8,60
- › 18 ans 15,60

## Liqueurs

- › Liqueur 43 3,50
- › Advocaat 3,50
- › Advocaat chantilly 3,80
- › Amaretto (Distillerie Radermacker) 4,20
- › Bailey's Irish Cream 4,30
- › Curacao 3,50
- › Curacao Orange 4,70
- › Fraise Dolfi 4,40
- › Frangelico 24° 3,80
- › Libertine (Distillerie Biercée) 4,40
- › Malibu 21° 3,50

## Rhums

- › Cachaca Thoquino 40° 4,80
- › Cachaca 40° (Brésil) 4,30



## Rhums blancs

- › Baccardi 37,5° 4,00
- › Caney 40° 4,50
- › Havana Club 40° 4,80
- › Trois rivières 50° (Martinique) 4,80
- › Damoiseau 50° 5,70
- › Saint James 40° (Martinique) 4,00
- › Cachaca Brésil 40° 4,30

## Rhums bruns

- › Miel 4cl 4,00
- › Caney 7ans (Cuba) 5,30  
*Assemblage de rhum de plus de 7ans, vieillis en fûts de chêne dans les chais de la distillerie dont les origines datent d'avant la révolution cubaine. Le rhum Caney est baptisé du nom des maisons en forme de cône contruites par les "Campesinos" de Cuba. De légères notes de bois se combinent parfaitement aux saveurs de vanille et d'oranger. Doux en bouche, le rhum Caney añejo centuria 7 ans se déguste sec ou sur glace.*
- › Havana Club 4cl 4,80
- › Saint James 40° (Martinique) 4,30
- › Capitain Morgan 5,80
- › Millonario 15 ans (Perou) 7,30  
*Nez riche et chaleureux, où domine le pruneau, le caramel, les fruits tropicaux, avec du miel de châtaignier, un peu de noisettes et de clous de girofle. En bouche, attaque suave avec une certaine fraîcheur. Sur une dominante épicée, on retrouve tout le fruit du nez ainsi que le toffee, la banane flambée, un peu de figue confite. L'ensemble est rond, très fondu, élégant et charmeur, sans aucune agressivité.*

- › Diplomatico Reserva (Venezuela) 6,80

Nez doux, devenant puissant à l'aération, avec une dominante de fruits cuits, de tabac blond et de miel, remarquablement fondus. Au départ moelleux, voire sirupeux, il prend une incontestable vigueur aromatique en se développant en bouche. La palette aromatique, d'une grande intensité, est particulièrement diversifiée : fruits secs et compotés, caramel au beurre, miel d'acacia, havane, cuir tanné, bois de santal... Tout en étant bien très fondue et bien équilibrée.

- › Dzama Vieux gousse d'ail et vanille (Madagascar) 6,30

Probablement le meilleur rhum d'Afrique. Dzama signifie parent proche en malgache et désigne par extension un ami proche voire un confident. Son caractère floral tant recherché provient de ses plantations où les cannes à sucre côtoient les plants d'ylang-ylang. Original, Dzama est élaboré de façon traditionnelle et artisanale au nord de l'île de Madagascar. 100% malgache, la bouteille de ce rhum vieux contient une gousse de vanille de Madagascar pour une richesse et une précision d'arôme sans égales! A déguster sur glace ou allongé de soda.

Vous voici à la fin de notre carte.

L'équipe du Vaudrée espère que vous avez trouvé votre bonheur parmi nos diverses boissons et vous souhaite de passer un agréable moment parmi nous. Un petit creux, une grande faim ? Demandez notre carte de restauration. La Direction

Imprimé par [www.kimva.eu](http://www.kimva.eu)