

THIS ACT OF LOVE IS A
CONFESSION

COCKTAILS

AND FARE

DEUXIÈME ÉDITION
Printemps 2024

COCKTAILS
AND FARE
Confessions
MENU
CREATED BY
NICOLAS
VIGNALS

*Chers convives, afin de faciliter le service et de rendre votre expérience plus agréable,
veuillez savoir que nous n'accueillons pas de groupe au delà de 6 personnes.
Deux cartes maximum seront acceptées par tables.*



par-delà les frontières
à tous les amoureux de cocktails

THE
SPIRITUAL
JOURNEY

by
Nicolas Vignals

N°42

Calvados berneroys VSOP

Beurre noisette

Sucre candi

Sarrasin

16.00

*Sec, avec des notes beurrées
et torr éfiées*

MANEKI-NEKO

*Liqueur de fleur de
sureau St-Germain*

Tonic fever tree

Yuzu

16.00

*Thé genmaicha yama
Léger, pétillant légèrement
amer et acidulé*

THE G.O.A.L

Vodka Dada chapel

Chocolat blanc

Fraise

Rhubarbe

Pomme jonagold



16.00

*Granité au saveurs
fruitées et chocolatées*

QUASCA LINE

Pisco 4fundos Quebranta

Huacatay

Ananas

Cannelle

*Boisson rafraichissante, exotique
et herbacée*



16.00

MAHALIA'S WILL

Cognac Hennessy VS

Banane

Vermouth rouge

Épices cajun

Peychaud's bitters



16.00

Sec, fruité et épicé

SHEN LONG

Dry vermouth Nolly Prat

Fleurs d'osmanthus

Poire

Jasmin

*Léger et floral, avec des notes
de fruits à noyaux*



16.00

HERMES

Gin Bombay Sapphire

Abricot

Pistache

Origan

Yaourt grec

*Cocktail soyeux aux saveurs
méditerranéennes*



17.00

L'AMOUREUX

Champagne Veuve Clicquot

Framboise

Amande

Geranium

Pétillant, gourmand et floral



18.00

CLASSIQUES



15.00

OLD FASHIONED

Buffalo Trace bourbon, Sucre de canne, Angostura Bitters



15.00

NEGRONI

Bombay Sapphire Gin, Antica formula, Campari



15.00

VODKA MARTINI

42 Bellow, *Noilly prat*, Olive or lemon zest



15.00

MARGARITA

Tequila *Casadores*, *Cointreau*, Citron vert



15.00

DAIQUIRI

Bacardi Heritage, Citron vert, Sucre de canne



18.00

HUGO

Saint germain, champagne *Veuve Clicquot*, menthe fraîche.



15.00

MEZCAL TOMMY'S MARGARITA

Mezcal *Yuu Baal*, Citron vert, Sirop d'agave



15.00

MARTINEZ

Dada Chapel Gin, Gin Old Tom *Esprit de ruche*, *Martini rubino*, Liqueur de marasquin, Orange bitters



15.00

PALOMA

Tequila *Casadores*, Soda au pamplemousse, Sirop d'agave, Citron vert



15.00

PÉNICILLIN

Whisky *Ardbeg 10yo*, Gingembre, Miel, Citron jaune



18.00

PORNSTAR MARTINI

Vodka *42 Bellow*, Fruit de la passion, Vanille, Citron vert, Champagne *Veuve Clicquot*



15.00

ESPRESSO MARTINI

Grey Goose Vodka, Liqueur de café, Espresso



15.00

LOUISIANA

Rye *High West*, Antica formula, Benedictine Absinthe, Orange Bitters



15.00

MOJITO

Bacardi 4yo, Menthe fraîche, Sucre de canne Eau pétillante



15.00

WHISKY SOUR

Whisky *Bellevoys*, Sucre de canne, Citron jaune



15.00

BLOODY MARY

Belvedere Vodka, jus de tomate marmande, Citron jaune, Mélange d'épices



18.00

FRENCH 75

Gin *Bombay 1er cru*, Champagne *Veuve Clicquot*, Citron jaune, Sucre de canne



15.00

MAI TAI

Jamaican Island Rhum, *Bacardi* caribbean spiced, *Cointreau* Sirop d'amande, Citron vert



15.50

PISCO SOUR

Pisco *4 fundos Italia*, Citron vert, Sucre de canne



15.00

CAPIRINHA

Cachaça *Yaguara*, Citron vert, Casonnade



15.00

NAKED AND FAMOUS

Mezcal *Yuu Baal*, *Chartreuse* jaune, *Apertivo Select*, Citron vert



15.00

SAZERAC

Cognac *Hennessy VS*, *Peychaud's* Bitters, Absinthe, Sirop de gum arabique



15.00

BASIL SMASH

Gin *Bombay Sapphire*, Basilic frais, Citron vert, Sucre de canne

BEERS

Duvel

*Parfaitement équilibrée avec
de belles notes de houblon*

7.00 - 33 cl

Triple d'Anvers

*Subtiles notes d'épices, une touche
légèrement sucrée et fruitée*

7.00 - 33 cl

Liefmans kriek brut

*Combinaison de douceur et
de fraîcheur au goût de cerise*

7.00 - 33 cl

Vedett IPA

*Des saveurs amères et épicées
enveloppées par de doux arômes fruités*

6.00 - 33 cl

Vedett Pilsner

Rafraîchissante et houblonnée

5.00 - 33 cl

CHAMPAGNES

Veuve Clicquot Brut

Elegantes notes d'agrumes, de brioche et de poire

18.00

WINES

Friuli Colli, Dom. Volpe Pasini (Blanc)

Pinot Grigio, frais et fruité, de beaux arômes de pommes vertes et d'agrumes

9.00

Spatburgunder Holzfass, Dom. Battenfeld Spanier (Rouge)

Pinot Noir Allemand, léger avec des notes de fruits rouges et d'épices

9.00

AIX rosé, Coteaux d'aix en Provence, Maison Saint AIX

9.00

LA CAVES

Blancs

Macon vergisson <i>Sous la roche</i> - Dom. J Saumaïze, Bourgogne 2022	45
Menetou salon <i>Morogues</i> - Dom Pellé, Loire 2022	40
Rias baixas <i>Lias Finas Attis Attis bodega y Vinedos</i> , Espagne 2022	45
Friuli Colli Orientali Pinot Grigio Grivò - <i>Volpe Pasini</i> , Italie 2022	39
Pouilly Fuissé <i>Les vieilles vignes</i> - Dom. J Saumaïze, Bourgogne 2022	65
Chablis 1 ^{er} cru <i>Vau de Vey</i> - Dom. De l'Enclos, Bourgogne 2020	70
Jurançon Moelleux <i>Caubeigt</i> - Dom. Castéra, Jurançon 2021	55
Riesling Spatlese - <i>Sybille Kuntz</i> , Allemagne 2017	70
Viognier de Rosine - Dom. Stephane Ogier, Vallée du Rhône 2021	65
Sauvignon Blanc - Dom. Cloudy Bay, Nouvelle-Zélande 2022	65
Pouilly Fumé <i>Eurythmie</i> - Dom. J D Pabiot, Loire 2020	85
Château neuf du Pape - Dom. Saint Prefert, Vallée du Rhône 2020	120
Puligny Montrachet - Dom. F. Carillon, Bourgogne 2020	220

Rouges

Spätburgunder Holzfass - <i>Battenfeld Spanier</i> , Allemagne 2020	39
Békaa B-Qa de Marsyas - <i>Château Marsyas</i> , Liban 2018	45
Priorat Riu - <i>L'Infernal</i> , Espagne 2018	55
Moulin à Vent <i>Dernier Souffle</i> - Dom. R. Rottiers, Beaujolais 2020	45
Rasteau - Dom. Elodie Balme, Vallée du Rhône 2020	40
Malbec - <i>Terrazas de los Andes</i> , Argentine	45
Pomerol - <i>Château l'Enclos</i> , Bordeaux 2019	90
Crozes-Hermitage <i>Laurent Combier</i> - Dom. Combier, Vallée du Rhône 2021	45
Santenay <i>Les Champs Claude</i> - Dom. J M. Pillot, Bourgogne 2020	80
Saint Emilion Grand Cru - <i>Château Boutisse</i> , Bordeaux 2018	65
Gevrey Chambertin <i>vielles vignes Les corvées</i> - Dom. Guillard, Bourgogne 2021	95
Barolo <i>Monfalletto</i> - <i>Cordero di Montezemolo</i> , Italie 2017	105
Châteauneuf du Pape <i>Auguste Favier</i> - Dom. Saint Prefert, Vallée du Rhône 2019	130
Chambolle Musigny 1 ^{er} cru - Dom. J. Confuron Cotetidot, Bourgogne 2019	190
Margaux - <i>Château Palmer</i> , Bordeaux 2006	540

Champagnes

Veuve Cliquot Brut	110
Ruinart brut	120
Ruinart Blanc de Blanc	180
«Amphorescence» Brut nature Gallimard père & fils	140
«Rosé» Brut Gallimard père & fils	90
«Blanc d'Argile» Brut Dom. Vouette & Sorbée	190



CHARCUTERIE

Assiette de Coppa
12.00

TENDERS DE POULET MARINÉS

*Poulet frit accompagné de sauces
jalapenos et hoisin*
16.00 - 5 Pièces

HOUMOUS

*Hounous accompagné de pico de gallo
et olives*
12.00

APÉRITIF MIX

*Parmesan, Le Finocchina au fenouil,
Olives marinées*
12.00

ASSIETTE DE FROMAGE

Assortiment de 5 fromages de saison
21.00

CAVIAR PETROSSIAN (Chips de pomme de terre ou blinis)

Daurenki 30gr
85.00

TARAMA PETROSSIAN

Nature
18.00

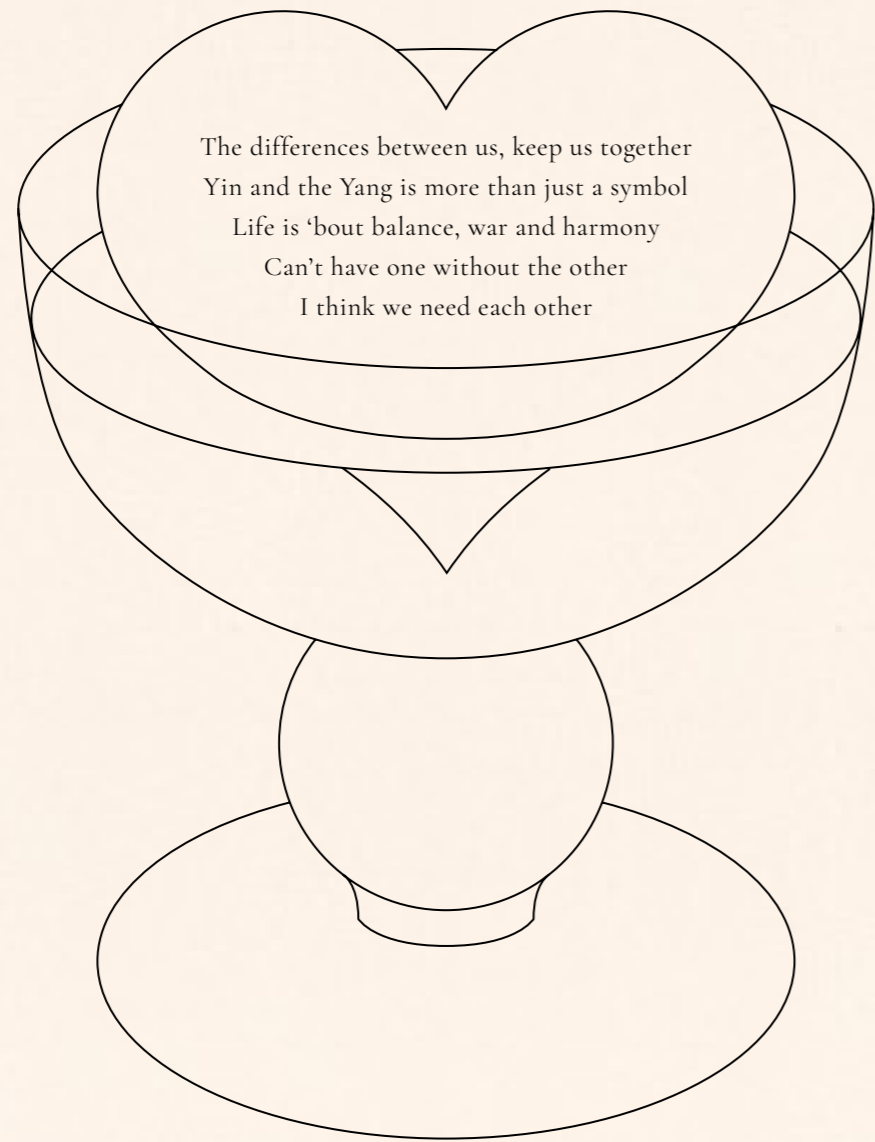
Au Homard
23.00

Au Corail d'Oursin
23.00

Au Crabe Royal
23.00

QUINTUOR DE MACARONS

*Vanille, chocolat noir, pistache, framboise
à la rose, caramel au beurre salé*
15.00 - 5 Pièces



The differences between us, keep us together
Yin and the Yang is more than just a symbol
Life is 'bout balance, war and harmony
Can't have one without the other
I think we need each other

"Wine & Spirits", 070

Shake



Parvis de la Trinité, 10
1050 Bruxelles

