Bières

Stella Artois 5,2 % 25cl	3,50 €
Hoegaarden 4,9 % 25cl	4.50 €
Leffe Blonde 6,6 % 33cl	5.50 €
Duvel 8,5 % 33cl	6.50 €
Westmalle Triple 9,5 % 33cl	6.50 €
Westmalle Extra 4.8 % 33cl	6.50 €
Orval 6,2 % 33cl	7.00 €
Zinne Bir Ale 5,8 % 33cl	6.50 €
Curtius 7 % 37,5cl (Brasserie{C}-Liège)	7.50 €
Stella sans alcool 25cl	3,50 €

Bières Locales

Simplex 4,5% 33cl (Dottignies)	6.00 €
Noir de Dottignies 9% 33cl (Dottignies)	7.00 €
XX Bitter 6% 33cl (Dottignies)	6.50 €
Baptiste 7,7% 33 cl (Comines)	5.00 €
Cuvée des Trolls 7% 33 cl (Pipaix)	5.00 €

Whisky (5 cl)

J&B	8.00 €
Jack Daniel's	9.00 €
Whisky Johnnie Walker Black Label (12 ans d'âge)	10.00 €
Chivas Regal 12 ans	10.00 €
Oban 14 ans 43 %	14.00 €
Single malt des Highlands de l'ouest, légèrement tourbé	
Lagavulin 8 ans 43 %	12.00 €
Single malt de l'île d'Islay très tourbé et iodé	
Dalwhinnie 15 ans 43 %	12.00 €
Single malt des Highlands du sud marqué par des notes de miel	
Glenkinchie 12 ans 43 %	12.00 €
Une vraie découverte vous attend à travers ce single malt des Lowlands subtil et charmeur.	
Cragganmore 12 ans 40 %	11.00 €
Un des plus complexes single malts du Speyside	
Talisker 10 ans 40 %	12.00 €
Single malt de l'île de Skye marqué par l'iode et les épices, il se révèle aussi fumé et poivré.	
Laphroaig 10 ans 40 %	12.00 €
Ce single malt est reconnaissable à ses effluves caractéristiques de tourbe fumée mêlée à l'air marin. Il offre une saveur riche en fumée, suivi d'une pointe d'algue rafraîchissante	

Apéritifs

Cocktails

Le Nano	11.00 €
Le Kir (Bourgogne Aligoté, double crème de cassis de Dijon)	8.00 €
Le Cocktail du jour	12,50 €
Le Limoncello Royal (Limoncello, jus de citron jaune, champagne)	12,50 €
Le Mojito (Bacardi Carta Oro, citron vert, sucre, menthe fraîche, eau pétillante)	12.00 €
Le Poire-Cojito (Liqueur Poire - Cognac, citron vert, menthe fraîche, eau pétillante)	12.00 €
Le Mojito Royal (Bacardi Carta Oro, citron vert, sucre, menthe fraîche, champagne)	13.00 €
Le Cuba Libre (Bacardi Carta Oro, citron vert, sucre, Coca Cola)	11.00 €
Le Spritz (Aperol, Méthode Traditionnelle, eau gazeuse)	10.00 €
Le Picon Spritz (Apérol, Picon, Méthode Traditionnelle, eau gazeuse)	10.00 €
L'Americano (Martini Rosso, Campari, aqua frizzante)	10.00 €
Le Negroni rouge (Martini Rosso, Campari, Gin)	11.00 €
Le Ginger Walker (Johnnie Walker Black Label, Canada Dry)	11.00 €
Le St Germain (liqueur de Sureau, Jus de Citron jaune, Champagne)	11.00 €
L'Espresso Martini (idéal après repas)	12.50 €

Sans alcool

Le Mojito Virgin (Sprite, citron vert, sucre, menthe fraîche)	8.00 €
Cocktail maison sans alcool (infusion de thé, jus de pomme, citron, sirop d'orgeat)	8.00 €
Crodino Biondo sans alcool bitter (17,50 cl)	7.00 €

Classiques

Coupe de Champagne Mailly Brut 1er Cru 13€

Picon Maison	9.00 €	Campari	7.00 €
Picon vin blanc	7,50 €	Pisang-Orange	8.00 €
Kir royal	12.00€	Ricard, pastis Henri Bardouin	7,00 €
Porto, Pineau, Martini	7.00 €	Suppl. soda	+ 2,50 €

Gin

Citadelle	10.00 €
Authentique Gin composé de 19 épices en provenance du monde entier suivant 450 ans de tradition Française	
Nordès	10.00 €
Gin Espagnol élaboré à base de raisin Albariño ainsi que 12 plantes comprenant des écorces de citron, de salicorne, de l'hibiscus, du réglisse et de l'eucalyptus.	
Buss N°509 Rapsberry	10.00 €
1er gin à base de fruits frais créé en Belgique, tout est naturel tant la couleur que le goût. Baie de genevrier, angélique, vanille, réglisse, coriandre, guimauve, citron, cardamome, orange et framboise complètent le mélange initial d'herbes.	
Sir Chill	11.00€
Gin belge, élaboré à base des tabacs les plus fins au monde pour lui donner ce gout si particulier. On retrouvera également des arômes de vanille et de Mandarine. Le tabac n'est pas omniprésent, cela permet à chacun d'apprécier ce produit.	
Copperhead	13.00€
Gin belge d'alchimiste aux 5 éléments essentiels : L'angélique, genièvre, cardamome, zeste d'orange et graines de coriandre	
Hendrick's	10.00 €
Gin écossais épicé aux 11 ingrédients classiques dont les baies de genévrier, Racine d'angélique, coriandre, écorces d'orange	
Bombay Sapphire	8.00 €
Gin anglais fin et doux élaboré à partir de plantes infusées à la vapeur	
Birdie Shisho	10.50 €
Subtil et floral, la balance entre la fraîcheur de la citronnelle et le côté fruité de la fleur d'hibiscus révèle son goût sans pareil.	
Bombay Bramble Blackberry et Rapsberry	10.00 €
Élaboré avec des Mûres et des Framboises fraîchement récoltées, capturant la vraie saveur et l'essence des Mûres fraîches et des Framboises quand elles sont les plus mûres.	
Accompagnement de Tonics adaptés	+ 2,70 €
(Fever Tree Tonic : Mediterranean, Elderflower, Indian, clementine)	

nano RESTAURANT

Entrées 20 €

Foie gras de Canard Maison (+ 2 €)
Gelée au porto, bonbon de pastèque, mini-brioche au sucre perlé

Saint-Jacques juste snackées, chair de crabe
Courgettes rôties, nori, beurre Nantais de l'île aux épices

Effiloché de Canard confit
Burrata, salade de haricots plats, vinaigrette aux éclats de noisettes

Entrée suggestion
Suivant l'inspiration du Chef

Plats 31 €

Poisson selon arrivage
Chimichurri, asperges belges, Dip toum, boulgour

Solettes « Meunières »
Salade fraîcheur, pommes-frites

Souris d'Agneau confite à la graine de moutarde
Ragoût de Bonnottes et asperges, aubergines au thym

Tagliatelles fraîches caponata, Gambas grillées
Chair de coques, jus vongole, Parmigiano Reggiano

Filet pur de Bœuf Irlandais (+ 7 €)
Sauce poivre ou bordelaise, pommes frites fraîches
et légumes de Saison

Plat Suggestion
Suivant l'inspiration du Chef

Desserts 11 €

Assortiment de 4 Fromages
Sélectionnés par nos soins

Glace vanille tournée minute
Espuma moka, chocolat tiède de Saint Domingue

Fraises Belges
Lait d'amande, tartine russe, crème aigre, bergamote

Colonel du Nano
Glace au yaourt et citron, Vodka Zubrowka

Menu

Entrée + Plat + Dessert au choix (ou Irish Coffee ou Espresso Martini)
57 € (Vins inclus 76 €)
(hors suppléments mentionnés)

Homards et Fruits de Mer

Huîtres creuses de Bretagne
18 € les 6 - 24 € les 9 - 31 € les 12

Assiette des Richesses de la Mer — 35 €
Cocktail de Fruits de mer, Saumon fumé, Huîtres creuses, Langoustines, Gambas, Pandalus, Bigorneaux, Crevettes grises

Plateau de Fruits de Mer « Belle Escapade » — 45 €
Huîtres creuses, Saumon fumé, Gambas, Langoustines, Scampis, Baby Gambas, Pandalus, Crevettes, Bulots, Bigorneaux

Plateau de Fruits de Mer « Escapade royale » — 67 €
1/2 Homard, Huîtres creuses, Saumon fumé, Gambas, Langoustines, Scampis, Baby Gambas, Pandalus, Crevettes, Bulots, Bigorneaux

Plateau « Tout Crustacés » — 65 €
1/2 Homard, Saumon fumé, Gambas, Langoustines, Scampis, Baby Gambas, Pandalus, Crevettes grises

Homard à l'Armoricaine décortiqué — Entier (± 650 g) 68 € / Demi 37 €
Légumes de saison, penne au parmesan

Homard au Beurre blanc décortiqué — Entier (± 650 g) 68 € / Demi 37 €
Légumes de saison, penne au parmesan

Menu Découverte

Le Chef Alex vous conçoit un Menu «Imaginé»
2 Entrées + Plat + Dessert (ou Irish Coffee) **70 € (Vins inclus 96 €)**

Lunch

Les Produits du Marché (Uniquement le midi en semaine)
Petite Entrée + Plat 32 €

Aussi à emporter …

Les Homards et Fruits de mer peuvent aussi être emportés !
Consultez notre carte traiteur sur www.nano-resto.be
et passez directement commande via le site

nano Restaurant