

Boissons

Nos Apéritifs

Apéritif de L'Art des Sens (Champagne et liqueur de Framboise)	10
Kir	6
Coupe de Crémant	7
Coupe de Champagne, Kir Champagne	10
Martini Blanc, Martini Rouge, Campari, Porto, Ricard	6
Get 27 on The Rocks	6

Nos Cocktails

Truc (bein, c'est un Chose mais avec du Gin)	7
Gin Tonic (Gordon)	9
Gin Tonic (Bombay, Bulldog, Double You)	11
Mojito	9
Spritz (Campari, Prosecco, Vin blanc, Eau Gazeuse)	8

Nos Cocktails sans Alcool

Chose (Schweppes Tonic et jus de Pamplemousse)	4
Machin (Schweppes Tonic et jus d'Orange)	4
Splash (Schweppes Tonic et jus de Citron)	4

Nos Alcools & Spiritueux

Ricard	6
Porto, Sherry	6
Calvados de Normandie, Cognac	8
Baileys, Amaretto, Limoncello, Cointreau	7
Havana Club, Saint James	6
Jack Daniels	8
Vodka 1836 Premium Organic Spirits (from Belgium)	7
Mandarine Napoléon, Grand Marnier	8
Chivas	10
Mirabelle, Eau de Villée	8
Grappa Di Brunello	10

Nos Softs

Coca-Cola - Light ou Zéro - Fanta, Sprite 25cl	2,5
Vittel, San Pellegrino 25cl / 50cl	2,5 / 3,5
Ice-tea, Schweppes Tonic, Agrumes, Bitter Lemon 25cl	3
Jus de fruits Minute Maid (Pomme, Pomme-Cerise, Tomate) 25cl	3
Jus de citron ou orange frais pressé	5
Aquarius Limon, Orange 50cl	4
A emporter :	
Canettes : Ice-tea, Ice-tea Pêche ou Green 33cl	3,5
Bouteilles plastiques : Fanta, Sprite, Coca-Cola 50cl	4
Bouteilles plastiques : Eau plate Nestlé Pure Life 50cl, Perrier 50cl	4

Nos Boissons Chaudes

Café, décaféiné, expresso	2,5
Double expresso, double déca	3,5
Thé, infusion	3
Cappuccino, Cappuccino déca	3
Cécémel chaud	3
Chocolat Viennois	4
Irish Coffee	8

Nos Bières

Mozart		2
Jupiler	25cl / 33cl / 50cl pression	3 / 3,5 / 5
Lutgarde blonde	33cl bouteille	4,5
Lutgarde blanche	25cl / 50cl pression	4 / 8
Lutgarde IPA	25cl pression	4
Hoegaarden blanche rosée	25cl / 50cl pression	3,5 / 6
Brugszot	33cl pression	4
Leffe	33cl pression	4,5
Sportzot 0°	33cl bouteille	4
Carlsberg 0°		4
Liefmans Fruitesse on the Rocks	25cl	3,5
Bush, Fruit Défendu		5
Scotch CTS	25cl	4
Hole in One		4,5
Chimay Bleue 33cl, Triple Karmeliet, Chouffe		5
Rochefort 10, Orval		6

Nos Bulles

Crémant d'Alsace	28
Champagne	49

Vins

La Sélection de L' Art des Sens

Grillo (Preciso) Sicilia (blanc)	
Nero d'Avola (Preciso) Sicilia (rouge)	
Trevezie (Preciso) Rosé	
Verre – 1/4L – 1/2L - Bouteille	4 – 8 – 14- 18

Voir également
Tableau de Suggestion
et
Carte des Vins

Restauration

Notre Lunch en semaine :

Entrée – Plat - Café / Thé 19,90 €

Plat du Jour 15,00 €

Voir également notre **Tableau de Suggestions**

A Partager...

La Portion de Fromage ou de Saucisson	5
La Portion Mixte	8
Les Chinoiseries	14,9
Le vrai Cornet de Frites Maison et ses sauces	5
Les Bitter Ballen	5

Nos Toasts

Cannibale	9,9
Saumon Fumé	13,9
Thon Maison	9,9
Crabe	11,9

Nos Croques

Monsieur – 1 pièce / 2 pièces	8,5 / 12
Madame – 1 pièce / 2 pièces	9,5 / 13

Nos Sandwichs

Club	5,5
USA	5,5
Crabe	6
Poulet Curry	4,5
Poulet Bacon	5,5
Saumon Fumé	7
Italien	6

Nos Croquettes

Les Fondus aux Fromages	12,9
Les Croquettes aux Crevettes Grises de la Mer du Nord	15,9
Le Duo de Croquettes aux Crevettes Grises et au Fromage	14,9

Nos Salades

La César (Blanc de Volaille, Copeaux de Parmesan, Bacon, Œuf poché, Sauce César)	15,9
L'Italienne (Jambon italien, Légumes et Tomates Confits, Mozzarella, Parmesan, balsamique)	15,9
La Norvégienne (Saumon fumé, Scampi, Wakamé et Émulsion au Curry)	17,5
La Végétarienne (Chèvre, Légumes Confits et Crudités)	14,9

Nos Pâtes

Les Ravioles de Homard et Petits Légumes, Coulis de Crustacés	16,9
Le Bolognaise de L'Empereur	12,5
Le Carbonara de l'Art des Sens	12,5
Les Fettuccine aux Scampi, Crème de Tomate au Basilic	16,9

Nos Plats

L'USA, frites fraîches et son Mesclun	16,5
Le Tartare de Bœuf à l'Italienne	16,5
Le Filet Mignon UK 250gr, Frites Fraîches et son Mesclun	18,5
L'entrecôte Irlandaise 300gr, Frites Fraîches et son Mesclun	24,5
<i>(Les Sauces au choix : Béarnaise, Choron, Archiduc, Poivre, Madagascar, Beurre Maître d'Hôtel)</i>	
Le Burger de l'Empereur	16,5
<i>Irish Beef 200gr, Cheddar, Bacon, Oignons, Cornichons, Salade et Tomate, Sauce l'Empereur.</i>	
Les Scampi au Curry léger, petits Légumes et Riz	16,9

Pour Nos Enfants

Le Petit Bolognaise / Le Petit Carbonara	9,9
--	-----

Nos Douceurs Sucrées

La Dame Blanche	7
Le Coulant au Chocolat et sa boule de glace Amande-Vanille	7
La Tarte Tatin et sa Boule de Vanille	8
La Crêpe de L'Empereur et sa boule de glace	8
<i>Boule de glace vanille et coulis d'Orange - Grand-Marnier</i>	
La Crêpe Mikado	7
La Crêpe au Sucre	6
La Coupe Brésilienne	7
Le Café Glacé	7
La Gaufre au Sucre et Chantilly	7

Avertissements

Nous travaillons essentiellement avec des produits frais et de saisons.
De ce fait, nos menus sont susceptibles de changer en fonction des arrivages.
Veuillez nous excuser si nous ne pouvons pas vous servir certains plats.

LISTE DES ALLERGÈNES

Nous mettons ci-dessous la liste des allergènes qui peuvent être présents dans nos plats. Si vous êtes allergique à l'un de ceux listés ci-dessous, n'hésitez pas à nous en informer et nous vous conseillerons une sélection de plat ou adapterons tout simplement quelque chose pour vous. Céréales contenant du gluten, à savoir: blé, épeautre, seigle, orge, avoine ou leurs souches hybridées, Crustacés, Œufs, Poissons, Arachides, Soja, Lait (y compris lactose), Fruits à coque, à savoir: amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, pistaches, noix de Macadamia ou du Queensland, Céleri, Moutarde, Graines de sésame, Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/l, Lupin, Mollusques.