

PETIT-DÉJEUNER | BREAKFAST | ONTBIJT

EXPRESS

11,00€

- 1 boisson chaude
- 1 jus d'orange ou pomme
- 2 mini viennoiseries

-
- 1 boisson chaude
 - 1 jus d'orange ou pomme
 - +
 - 2 mini viennoiseries
 - Baguette, beurre, confiture,
jambon, fromage
 - OU
 - Un plat chaud au choix

LIGHT

16,00€

Plats chauds disponibles

- Pancakes et garniture sucrée au choix
- Omelette garniture au choix
- Oeuf sur le plat ou oeuf à la coque
- Oeuf bénédicte (saumon ou bacon sur toast avec oeuf poché)

FULL BREAKFAST

21,00€

Plats chauds à la carte
(2 choix maximum)

Buffet froid sucré/salé
viennoiseries, charcuteries
et fromages, fruits et yaourts,
céréales et pains frais, jus de fruits
et boissons chaudes

Réservation souhaitée

LES APÉRITIFS

- Apéritif Maison 10,30 €
(Safari, Bacardi Carta Blanca,
jus d'ananas, grenadine)
- Martini Bianco /
Rosso / Rosato 8,20 €
- Martini Bianco Spritz 10,30 €
(Martini Bianco, Prosecco, eau pétillante)
- Martini Rosato Spritz 10,30 €
(Martini Rosato, Martini Brut)
- Spritz/Hugo St-Germain Spritz/
Campari Spritz 11,00 €
- Porto blanc ou rouge 7,80 €
- Ricard 8,00 €
- Pastis Henri Bardouin 8,30 €
- Campari 7,80 €
- Coupe de Champagne 12,00 €
- Coupe de Cava (D'Oriell) 7,80 €
- Kir 6,00 €
- Kir royal 12,70 €
(Champagne et crème de cassis)
- Pisang 7,80 €
- Safari 7,80 €
- Gancia 7,80 €
- Batida 7,80 €
- Picon 7,80 €
- Picon bière 8,80 €
- Picon vin blanc 9,30 €
- Pineau des Charentes 7,80 €
- Vin blanc moëlleux 6,80 €

LES RHUMS

- Bacardi Carta Blanca 9,20 €
- Bacardi Carta Oro 10,00 €
- Rumbullion 11,30 €
- Bacardi Reserva Ocho 14,80 €

LES GINS

- Bombay Sapphire 9,40 €
- Bombay Sapphire Premier Cru 11,50 €
- Gin Bombay Citron Pressé 10,60 €

LES AUTRES ALCOOLS

- Vodka Eristoff 9,20 €
- Vodka Grey Goose 12,00 €
- Get 27 9,30 €
- Tequila Camino 9,20 €

LES "SANS ALCOOL"

- Funny Bitter 6,50 €
- Funny Pisang 6,50 €
- Crodino 6,50 €
- Mojito 7,30 €
- Mojito fraises (En saison) 8,00 €
- Martini Vibrante & Tonic 9,80 €
- Martini Floreale & Tonic 9,80 €

LES COCKTAILS

- Mojito 11,00 €
(Bacardi Carta Blanca, citron vert, menthe
fraîche, eau pétillante, sucre de canne)
- Mojito Royal 12,00 €
(Bacardi Carta Oro, champagne, citron vert,
menthe fraîche, sucre de canne)
- Mojito fraises (En saison) 11,50 €
(Bacardi Carta Blanca, fraises, citron vert,
menthe fraîche, eau pétillante, sucre de canne)
- Cuba Libre 10,50 €
(Bacardi Carta Oro, Coca-Cola, citron vert)
- Strawberry Daiquiri (En saison) 11,20 €
(Rhum blanc, jus de citron vert,
sucre de canne, fraises)
- Negroni 12,00 €
(Bombay Sapphire, Campari, Martini Rosso)
- Tequila Sunrise 12,00 €
(Tequila Camino, jus d'orange, grenadine)

LES WHISKIES

- Jack Daniels 9,40 €
- JB 9,40 €
- William Lawson's 9,40 €
- Lambertus Classic 10 ans 11,70 €
- Dewar's White Label 10,00 €
- Aberfeldy 12 ans 10,70 €
- Bulleit 10y 11,70 €
- Talisker 10y 12,90 €
- Lagavulin 16y 17,90 €

LES EAUX & SOFT DRINKS & JUS

- Chaudfontaine plate / pétillante - 20 cl **3,30 €**
- Chaudfontaine plate / pétillante / semi-pétillante - 50 cl **5,50 €**
- Coca-Cola / Zero / Cherry - 20 cl ... **3,70 €**
- Sprite - Fanta Orange - 20 cl **3,70 €**
- Fuze Tea : citron pétillant / pêche & hibiscus / Green - 20 cl ... **3,80 €**
- Royal Bliss Tonic - 20cl **3,80 €**
- Royal Bliss Agrumes - 20 cl **3,80 €**
- Royal Bliss Pink Aromatic Berry - 20 cl **3,80 €**
- Aquarius citron 20 cl **3,80 €**
- Gini - 20 cl **4,10 €**
- Canada Dry - 20 cl **4,10 €**
- Oasis Tropical - 25 cl **4,20 €**
- Cécémel - 20 cl **3,90 €**
- Minute Maid : orange / vitamines ACE, ananas / pomme / tomate / pomme-cerise - 20 cl **3,80 €**



Redécouvrez le temps

- **Leffe Brune 6,5° - 33 cl**
Une saveur sucrée et caramélisée de malt torréfié **6,30 €**
- **Leffe Rituel 9° - 33 cl**
Notes subtiles de fruits et d'épices amères **6,50 €**
- **Leffe Triple 8,5° - 33 cl**
Corsée et sophistiquée **6,80 €**
- **Leffe Ruby 5° - 33 cl**
Notes raffinées de fruits rouges et de bois de rose **5,90 €**
- **Leffe d'Hiver 6,6° - 33 cl**
(en saison hivernale)
Notes savoureuses de clous de girofle et de caramel **6,00 €**

LES BOISSONS CHAUDES

- Espresso / Café Lungo / Décaféiné **3,50 €**
- Cappuccino Italiano **4,30 €**
(1/3 espresso, 1/3 lait chaud, 1/3 mousse de lait)
- Cappuccino Viennois (café, chantilly) **4,30 €**
- Latte Macchiato **4,30 €**
- Latte Macchiato noisettes **5,50 €**
- Latte Macchiato caramel beurre salé **5,50 €**
- French Coffee (Grand Marnier ou Cognac) **11,00 €**
- Irish Coffee/Italian Coffee **11,00 €**
- Cécémel Chaud **3,80 €**
- Cécémel Chaud Viennois **4,30 €**
- Gamme de thés bio KUSMI TEA :
Earl grey, jasmin, menthe, verveine
Fruits rouges, camomille **3,70 €**
- Vin chaud **8,50 €**

LES BIÈRES AU FÛT

- Le 830 - 5,2° (Jupiler 20 cl) **2,90 €**
- Jupiler 5,2° - 25c **3,70 €**
- Jupiler 5,2° - 33cl **4,70 €**
- Leffe Blonde 6,6° - 33 cl **5,30 €**
- Scotch CTS 7,2° - 25 cl (en saison hivernale) **4,50 €**
- Triple Karmeliet 8,4° - 25cl **5,40 €**
- Triple Karmeliet 8,4° - 33cl **7,00 €**
- Victoria 8,5° 33cl **5,40 €**

LES BIÈRES "SANS ALCOOL"

- Jupiler 0% - 25 cl **4,00 €**
- Leffe blonde 0% - 33 cl **4,90 €**
- Leffe brune 0% - 33 cl **4,90 €**
- Delirio Blonde 0,3 % - 33 cl **5,90 €**
- Triple Karmeliet 0,4 % - 33 cl **6,20 €**
- Corona 0 % - 33 cl **6,20 €**

LES BIÈRES FRUITÉES

- Hoegaarden rosé 3° - 25 cl **4,60 €**
- Belle Vue Kriek Extra
4,3° - 25 cl **4,90 €**
- Liefmans Fruitesse 4,5 ° - 25 cl
(avec ou sans glaçons) **5,20 €**
- Kwak Rouge 8° - 33 cl **6,00 €**
- Delirium Red 8° - 33 cl **5,90 €**

LES AUTRES BIÈRES

- Houppe 7,5 ° - 33cl
(bière artisanale de Namur) **6,00 €**
- To Touille
(blonde de la Brasserie Delsart à Fernelmont)
8,5° - 33 cl **6,10 €**
- Philomène Florale (bière artisanale locale)
5,5° - 33 cl **5,80 €**
- Blanche de Hoegarden
4,9° - 25 cl **4,70 €**
- Blanche de Namur 4,5° - 25 cl **4,70 €**
- Blanche de Namur
citron 3,4° - 25 cl **4,80 €**
- Gauloise Ambrée 5,5° - 33 cl **5,10 €**
- Duvel 8,5° - 33 cl **5,80 €**
- Chouffe Blonde 8° - 33 cl **5,80 €**
- St Feuillien Blonde 7,5° - 33 cl **5,80 €**
- St Feuillien
Grand Cru 9,5° - 33 cl **6,30 €**
- Busch Caractère 12 ° - 33 cl **5,80 €**
- Pêche Mel Busch 8,5° - 33 cl **5,90 €**
- Cuvée des Trolls 7° - 33 cl **5,70 €**
- Rodenbach 5,2° - 25 c **4,80 €**
- Carlsberg 5° - 25 cl **5,10 €**
- Triple Moine 7,3° - 33 cl **5,50 €**
- Kwak Blonde 7,4° - 33 cl **5,90 €**
- Corona 4,5° - 33 cl **7,80 €**
- Delirium Tremmens 8,5° - 33 cl ... **5,90 €**

LES EN-CAS

- Portion de Fromage **6,00 €**
- Portion de salami **6,00 €**
- Portion Mixte **6,00 €**

LES TRAPPISTES

- Orval 6,2° - 33 cl
(servi frais ou tempéré) **6,60 €**
- Vieux Orval 6,2° - 33 cl
(servi tempéré) **7,50 €**
- Rochefort 8° - 33 cl **6,30 €**
- Triple Westmalle 9,5° - 33 cl **6,30 €**
- Chimay 8° Blanche - 33 cl **6,30 €**
- Chimay 9° Bleu - 33 cl **6,80 €**

NOS VINS

LES VINS DÉSALCOOLISÉS 0,0%

- Bordeaux Plaisir D'Anaïs Blanc Château Lamartine.....26,50 €
- Bordeaux Plaisir D'Anaïs Rosé Château Lamartine.....26,50 €
- Bordeaux Plaisir D'Anaïs Rouge Château Lamartine26,50 €

NOTRE SÉLECTION MAISON

BLANC

	<i>Le verre</i>	<i>La bouteille</i>
• Vignoble Ferret. Côtes de Gascogne Domaine Ferret.....	4,50 €	25,00 €
• Vignoble Ferret. Côtes de Gascogne Domaine Ferret "Moëlleux".....	6,80 €	37,20 €

ROSÉ

	<i>Le verre</i>	<i>La bouteille</i>
• Vin de Pays du Gard "Cuvée des Chartreux" Le Cellier des Chartreux.....	4,50 €	25,00 €

ROUGE

	<i>Le verre</i>	<i>La bouteille</i>
• Carignan Vieilles Vignes "Obscurité" Languedoc.....	4,50 €	25,00 €

COUP DE CŒUR DU PATRON

BLANC

	<i>Le verre</i>	<i>La bouteille</i>
♥ Bourgogne Chardonnay Domaine Sorin Coquard.....	6,40 €	37,00 €
♥ Grillo 'Cardilla' DOC Cantine Carlo Pellegrino.....	5,50 €	32,50 €

ROSÉ

	<i>Le verre</i>	<i>La bouteille</i>
♥ The Pale Château D'Esclans Provence.....	6,00 €	35,00 €

ROUGE

	<i>Le verre</i>	<i>La bouteille</i>
♥ Bourgogne Pinot Noir Domaine Sorin Coquard.....	6,40 €	37,00 €
♥ Primitivo 'Kerinos' IGT Caiaffa Vini Puglia 	5,50 €	32,50 €

NOS VINS ROSÉS

BORDEAUX

- Clairet. Château Vignol. B. & D. Doublet28,90 €

VALLÉE DU RHÔNE

- La Nuit Tous Les Chats Sont Gris. IGP Gard.
Le Cellier des Chartreux26,30 €
- Tavel "Les Lauzeraies". Les Vignerons de Tavel42,30 €

PROVENCE

- Domaine Terre de Mistral "Cuvée Pauline"
IGP Méditerranée. N. et S. Davico29,30 €

NOS VINS BLANCS

ALSACE

- Riesling "Réserve". H. Obermeyer32,40 €
- Pinot Gris "Réserve". H. Obermeyer34,20 €

VALLÉE DE LA LOIRE

- Touraine "Sauvignon". Domaine Octavie I. & N. Rouballay34,60 €
- Sancerre "Terre de Maimbray". Domaine P. & N. Reverdy59,80 €
- Pouilly Fumé "Villa Paulus". Domaine Masson-Blondelet61,50 €

VALLÉE DU RHÔNE

- Côtes du Rhône "Je Résiste à tout sauf à la Tentation"
Le Cellier des Chartreux31,20 €
- Roussanne "Les Vignes D'à Côté". IGP Collines Rhodaniennes.
Cave Yves Cuilleron38,30 €

BOURGOGNE

- Saint-Véran "Préludes" Vignerons des Terres Secrètes43,80 €
- Rully "Millebuis". Vignerons de Buxy47,80 €
- Petit Chablis "Sous le Vent" Courtault-Michelet52,60 €

SUD-OUEST

- Côtes de Gascogne Domaine Ferret « Moëlleux »37,20 €

ITALIE

- Pinot Griggio DOC Ca dei Colli Veneto33,20 €
- Soave Doc Vicentini Agostino Veneto 34,30 €

NOUVEAU MONDE

- El Aromo Chardonnay. Private Reserve - Chili32,40 €

NOS VINS ROUGES

ALSACE

- Pinot Noir “Réserve”. H. Obermeyer.....34,20 €

VALLÉE DE LA LOIRE

- Saumur Champigny. Château de Villeneuve.
Société Civile Chevalier 41,60 €
- Saint-Nicolas de Bourgueil “Les Rouillères”.
Frédéric Mabileau 49,50 €

BOURGOGNE

- Rully “Buissonnier”. Vignerons de Buxy56,20 €
- Hautes Côtes de Nuits “Clos du Vignon”
Domaine Thevenot Le Brun et Fils59,60 €
- Santenay. B. & Fl. Regnaudot69,80 €
- Hautes Côtes de Beaune B. & F. Regnaudot54,00 €

BEAUJOLAIS

- Brouilly Pisse Vieille. Domaine Lathuillère Gravallon38,50 €
- Morgon. Domaine Daniel Bouland44,80 €

VALLÉE DU RHÔNE

- Côtes du Rhône Villages Domaine des Nymphes. J. Meyer **31,80 €**
- Syrah "Les Vignes d'à Côté"
IGP Collines Rhodaniennes. Cave Yves Cuilleron **33,30 €**
- Côtes du Ventoux "Les Terrasses". Château Pesquié  **38,60 €**
- Côtes du Rhône "Les Chèvrefoilles"
Domaine de La Réméjeanne Ol. & R. Klein  **41,60 €**
- Côtes du Rhône Villages Cairanne. Domaine Roche **43,50 €**
- Côtes du Rhône Villages Rasteau "Les Coteaux"
Domaine des Escaravailles. Ferran et Fils **45,60 €**
- Vacqueyras "Pavane".
Domaine La Bastide St-Vincent. G. Daniel **50,40 €**
- Saint-Joseph "Les Pierres Sèches". Cave Yves Cuilleron **59,60 €**
- Lirac Clos du Mont Olivet **52,20 €**
- Gigondas. Domaine La Bastide-St Vincent. G. Daniel **61,80 €**
- Côte Rotie "Madinière". Cave Yves Cuilleron **93,50 €**

BORDEAUX

- Grand Bateau. Bordeaux "By Beychevelle" **31,40 €**
- Château Haut Terrier Blaye. Côtes de Bordeaux. P. Denéchaud **33,60 €**
- Château La Gorce. Cru Bourgeois Médoc. R. Fabre **43,50 €**
- Château de La Commanderie. Lalande de Pomerol. P. Lafon **56,20 €**
- Zédé de Labégorce Margaux **66,50 €**
- La Fleur de Pédesclaux Pauillac **68,80 €**
- Château Petit Bocq.
Saint-Estèphe Cru Bourgeois Supérieur. G. Lagneaux **74,50 €**
- Château Moulin Riche. Saint Julien. Château Léoville-Poyferré **77,20 €**
- Château La Louvière. Pessac-Léognan **79,40 €**
- Château Chasse Spleen.
Moulis en Médoc Cru Bourgeois Exceptionnel **81,20 €**
- Château de Sales. Pomerol. Héritiers de Lambert **82,30 €**
- La Croix Ducru-Beaucaillou. Saint-Julien.
Château Ducru-Beaucaillou **102,80 €**
- Château Les Grandes Murailles. Saint-Emilion Grand Cru Classé **103,50 €**
- Château Talbot. Saint-Julien 4^e Grand Cru **118,50 €**
- Château Giscours Margaux. 3^e Grand Cru **134,60 €**

LANGUEDOC _____

- Pinot Noir “Longue Route”. IGP Pays d’Oc
Les Producteurs Réunis à Cébazan**29,80 €**
- Corbières Domaine des 2 Anes “Fontanilles”. M. et D. Terrier **44,80 €**
- Pic St-Loup “Carra” Château de Lascaux J-B Cavalier **45,80 €**

ITALIE _____

- Salento Gran Trio Rosso. San Marzano - Puglia**31,60 €**
- Nero d’Avola Cantine Pellegrino Sicilia**32,80 €**
- Terravignata IGT Matesis Borgo Paglianetto Marche**38,20 €**
- Valpolicella Classico DOC Monte Faustino Veneto.....**41,50 €**
- Montepulciano d’Abruzzo DOC Cantina Marramiero Abruzzo**38,50 €**
- Barbera d’Asti DOCG Azienda Agricola Giribaldina Piémont **51,60 €**

ESPAGNE _____

- Papa Luna Norrel Robertson Calatayud**40,80 €**

NOUVEAU MONDE _____

- El Aromo Carmenere. Private Reserve - Chili**33,50 €**
- Punto Final Malbec. Bodegas Renacer - Argentine**43,40 €**

NOS DEMI-BOUTEILLES DE VIN

BLANC (37,5 cl)

- Pinot Gris “Réserve”. H. Obermeyer20,80 €
- Petit Chablis “Sous le Vent” Courtault-Michelet30,20 €
- Sancerre “Terre de Maimbray”. Domaine P. et N. Reverdy35,20 €

ROUGE (37,5 cl)

- Pinot Noir “Réserve”. H. Obermeyer19,80 €
- Château Haut Terrier Blaye. Côtes de Bordeaux. P. Denéchaud.....22,80 €
- Brouilly Pisse Vieille. Domaine Lathuillère Gravallon.....25,50 €
- Saint-Nicolas de Bourgueil “Les Rouillères”. Frédéric Mabileau 32,80 €
- Vacqueyras “Pavane”. Domaine La Bastide St-Vincent. G.Daniel32,80 €
- Château de La Commanderie. Lalande de Pomerol. P. Lafon.....36,60 €
- Château Petit Bocq.
Saint-Estèphe Cru Bourgeois Supérieur. G.Lagneaux48,50 €
- Saint-Joseph “Les Pierres Sèches” Cave Yves Cuilleron.....35,60 €

NOS CHAMPAGNES

- | | Le verre | La bouteille |
|---|----------|--------------|
| • Brut Tradition. J.M. Gobillard et Fils | 12,00 € | 78,00 € |
| • Brut Blanc de Blancs. J.M. Gobillard et Fils..... | | 86,00 € |

NOS DIGESTIFS

• Cointreau.....	8,50 €
• Amaretto Di Saronno.....	8,30 €
• Baileys.....	8,30 €
• Limoncello.....	8,20 €
• Grappa Alexander.....	8,70 €
• Sambuca.....	8,30 €
• Amaro Averna.....	8,30 €
• Grand-Marnier.....	8,50 €
• Poire Cognac.....	8,50 €
• Calvados Du Breuil.....	8,70 €
• Armagnac Château de Laubade.....	8,70 €
• Chartreuse Verte.....	9,70 €

NOS EAUX-DE-VIE

• Poire Williams Miclo.....	10,20 €
• Framboise Miclo.....	10,20 €
• Eau de Villée Biercée.....	10,20 €
• Marc de Gewurztraminer Miclo.....	10,20 €
• Vieille Prune de Souillac.....	12,20 €

NOS COGNACS

• Cognac Baron Otard VS.....	9,00 €
• Cognac Baron Otard VSOP.....	11,00 €
• Cognac Baron Otard XO.....	16,70 €

NOS SALLES DE RÉUNION



- Jusqu'à 12 personnes en style salle de conseil
- Tableau interactif mobile avec connexion PC en HDMI ou sans fil
- Flipchart, marqueurs, crayons, blocs-notes et eaux minérales
- Wi-Fi haut débit (*fibre optique*)
- Salle climatisée avec lumière du jour et stores occultants



- Jusqu'à 40 personnes en style U et 70 personnes en style théâtre
- Vidéoprojecteur et grand écran avec connexion PC en HDMI ou sans fil
- Système de sonorisation avec micros sans fil, lecteur cd et connexion bluetooth
- Flipchart, marqueurs, crayons, blocs-notes et eaux minérales
- Wi-Fi haut débit (*fibre optique*)
- Salle climatisée avec lumière du jour et stores occultants

1/2 journée	Journée
150,00€	250,00€

1/2 journée	Journée
250,00€	450,00€

Pour plus d'informations sur les services
et forfaits réunion, veuillez contacter l'hôtel
au **081/840 830** ou par e-mail à **info@hotel830namur.be**

