

AU FÛT / ON TAP

25cl | 50cl

**CRAFT
BEERS**

'Redor' pils 5.0% Dupont - lager	3.0 5.8
'Saison Dupont' 6,5% Dupont - lightly bitter, fruity	3.8 7.4
'Libellule' 5,2% La Source - Hoppy Wit	4,4 8.6
'Super Sanglier' 4,5% Minne - Blond Ale, fresh & fruity	4.3 8.4
'Antigoon' 6,0% Musketeers - Wheat IPA	4.0 7.8
'Guldenberg' 8% DeRanke - Sweet & bitter blond	4.9 9.6

BOTTLE / CANS 33cl

LA SOURCE (cans)

Rainette 5,4% Pale Ale [mosaic/chinook(BE)] 6,0

DOCHTER VAN DE KORENAAR

Belle Fleur 7% Belgian IPA 6,5

Charbon 7% Vanilla Stout 6,9

BRASSERIE SURREALISTE

Double Trouble 4,5% Gose 6,8

BORINAGE

Urine 7% Double IPA 6,9

Sunlight 5% Session IPA 6,0

ATRIUM

Trio 8,7% Oats triple 7,8

Ima 7% Stout 6,9

LA SENNE

Taras Boulba 4,5% Hop Session 4,8

Zinnebir 5,8% Bitter Pale Ale 4,9

GINETTE

Ginette bio fruit 4% Fruit beer 6,0

BRASSERIE MINNE

Ardenne Saison 6,5% Saison 6,8

Ardenne Stout 8.0% Stout 6,8

THE MUSKETEERS

Kayak the scandinavian fiords 6,8

7,2% Kveik Cryo DIPA

JANDRIN-JANDRENOUILLE

V Cense 7% Saison - Amber Saison 5.1

DE RANKE

Noir de Dottignies 8,5% bitter dark ale 5,7

TRAPPISTES

Orval 6,2% 6,2

Chimay triple 8% 5,6

ALVINNE

Wild West 6% Red wine oak aged blond sour 8,7

Berliner Framboos 6% raspberry sour 7,8

TILQUIN 37,5cl

Oude Gueuze 7% Lambic (sour) 12,5

Oude Mûre 6,4% Lambic (sour) 19,7

Quetsche 6,4% Lambic (sour) 17,7

Cassis à l'ancienne 6,3% Lambic(sour) 18,5

BOON 25cl

Gueuze 4% Lambic 4,4

Kriek 4% Cherry Lambic 4,5

3 FONTEINEN 37,5cl

Kriek 5% Lambic (sour) 18

HANSENS 37,5cl

Gueuze 4% Lambic 15,9

CANTILLON 37,5cl

Gueuze 5,5% Lambic 11,0