



CHAMPAGNE

14 cl 75 cl 150 cl



Brut

D'Armanville Royal Hainaut	14 €		
Chassenay d'Arce rosé	16 €		
 Taittinger Brut Réserve	18 €	90 €	170 €
 Taittinger Rosé Prestige	22 €	110 €	200 €
Moët et Chandon Brut Impérial		95 €	180 €
Veuve Clicquot Carte Jaune		105 €	190 €

Millésimé

 Moët et Chandon Grand Vintage	125 €		
---	-------	--	--

Cuvées de Prestige

 Taittinger Comtes de Champagne, <i>Blanc de Blancs</i>	230 €	390 €	
 Krug Grande Cuvée	300 €	560 €	
Dom Pérignon Brut Vintage	350 €	670 €	
Dom Pérignon Rosé Vintage	600 €		


VINS AU VERRE

14 cl


Blancs

Château Loupiac Gaudiet, Loupiac AOC	7 €		
 Pouilly Fumé AOC, Domaine Bouchié-Chatellier	8 €		

Rosés

Côtes de Provence AOP, Les Hauts de Masterel	7 €		
 Le «M» de Minuty, Côtes de Provence AOC	9 €		

Rouges

Saint-Nicolas-de-Bourgueil AOC, Domaine Laurent Mabileau	7 €		
Pic Saint-Loup AOP, Haut-Lirou	9 €		
 Château La Commanderie, Cru Bourgeois, Saint Estèphe AOC	18 €		




APERITIFS

Ricard 40°	4 cl	7 €	
Martini Rosso 15°	6 cl	7 €	
Martini Bianco 14,4°	6 cl	7 €	
Campari 25°	6 cl	7 €	
Suze 20°	6 cl	7 €	
Porto Rozès Tawny 20°	8 cl	8 €	
Porto Rozès White 16°	8 cl	8 €	
Picon Vin blanc 21°	14 cl	10 €	
Kir Vin blanc (<i>cassis, mûre, pêche, fraise, framboise</i>)	14 cl	11 €	
Kir Royal (<i>cassis, mûre, pêche, fraise, framboise</i>)	14 cl	16 €	

Snacks Salés


Planche de fromages affinés <i>Assortiment de fromages locaux</i>	21 €
Planche de charcuteries et condiments <i>Assortiment de charcuteries</i>	19 €
Planche mixte <i>Fromages affinés et charcuteries</i>	24 €
« Royal Club Sandwich » <i>Au poulet, chips de pommes de terre</i>	21 €
Salade « Royal César » <i>Romaine, blancs de volaille marinés, sauce César aux anchois, parmesan et croûtons</i>	22 €
Croque Monsieur, garniture au choix, pommes paille <i>Au choix : jambon blanc, jambon de volaille, végétarien</i>	13 €
Nos éclairs gourmands, garnis au choix : <i>- Crèmeux de saumon, avocat, parmesan, câpres, citron et herbes fraîches</i> <i>- Fromage de chèvre aux herbes, noix, concombre, tapenade et poudre d'olive</i>	11 €

BIERES PRESSION 25 cl 33 cl 50 cl

 Ginette Blonde Bio - La Binchoise (Binche) 5°	5 €	6 €	9 €
 Ginette Fruit Bio - La Binchoise (Binche) 4°	6 €	7 €	10 €
Leffe Blonde - Brasserie Artois (Louvain) 6,6°	7 €	9 €	12 €
Tripel Karmeliet - Brasserie Bosteels (Buggenhout) 8,4°	7 €	9 €	12 €
 Bière du moment	7 €	9 €	12 €
Picon Bière	8 €	10 €	

BIERES BOUTEILLE 33 cl


Blondes

 Bon Secours - Brasserie Caulier (Belgique) 8°	8 €
Saint-Feuillien Grand Cru - Brasserie Brouwerij (Belgique) 9,5°	7 €

Blanche

Blanche de Namur - Brasserie du Bocq (Belgique) 4,5°	7 €
--	-----

Ambrées

 Orval - Abbaye d'Orval (Belgique) 6,2°	8 €
Diôle - Brasserie des Carrières (Belgique) 7,5°	8 €


Brunes

 Rochefort n°8 - Abbaye de Rochefort (Belgique) 9,2°	7 €
Chimay Bleue - Abbaye Notre Dame de Scourmont (Belgique) 9°	7 €


Fruitées

Kasteel Rouge - Brasserie Van Honsebrouck (Belgique) 8 °	7 €
Pêche Mel Bush - Brasserie Dubuisson (Belgique) 8,5°	8 €


LES INCONTOURNABLES 15 €

 Mojito (<i>rhum blanc, menthe fraîche, citron vert, sirop de sucre, eau gazeuse</i>)	15 cl
Apérol Spritz (<i>prosecco, Apérol, eau gazeuse et tranche d'orange</i>)	15 cl
Cosmopolitan (<i>vodka, Cointreau, jus de citron vert et de cranberry</i>)	9 cl

CRAFTS COCKTAILS 15 €

 Waterloo <i>Mandarine Napoléon, Ginger Beer, sirop de spéculoos, citron vert, sucre roux</i>	12 cl
Lou Fiero <i>Martini Fiero, Loupiac, jus de fraise, schweppes agrum'</i>	15 cl
La Belle-Epoque <i>Liqueur St-Germain, Ginger Beer, sirop et jus de citron</i>	12 cl
Jardin d'Adam <i>Whisky Talisker, Ginger Beer, jus d'ananas, citron vert</i>	18 cl
Atrium Martini <i>Vodka, Kalhúa, crème de pêche, expresso, sirop de noisette</i>	9 cl

MOCKTAILS (sans alcool) 12 €

 Ice Tea Maison <i>Thé Earl Grey, sirop de vanille, agrumes</i>	15 cl
Le Red <i>Purée d'ananas, purée de framboises, cranberry, Ginger Beer</i>	15 cl
Madame Rose <i>Sirop de framboise, jus de raisin, purée de passion, jus de citron, jus de pamplemousse, jus d'ananas, tonic hibiscus</i>	15 cl

SPIRITUEUX 4 cl

Whiskies

Four Roses Bourbon Whisky, single grain - <i>USA, Tennessy</i> 40°	9 €
Johnny Walker Black Label 12 ans, blended whisky - <i>Ecosse, Kilmarnock</i> 40°	10 €
Cardhu 12 ans, single malt - <i>Ecosse, Speyside</i> 40°	11 €
Tullibardine 225 Sauternes Finish, single malt - <i>Ecosse, Highlands</i> 43°	11 €
Nikka Coffey Grain, single grain - <i>Japon, Honshu-Miyagi</i> 43°	12 €
 Jack Daniel's Single Barrel Rye whisky - <i>USA, Tennessy</i> 45°	13 €
Ardbeg Ten 10 ans, single malt - <i>Ecosse, Islay</i> 46°	14 €
Knockando Master Reserve 18 ans, single malt - <i>Ecosse, Speyside</i> 43°	18 €
 ED Gwenn, single grain - <i>France, Bretagne</i> 45°	22 €

Vodkas

 Grey Goose Original - <i>France</i> 40°	9 €
Belvédère - <i>Pologne</i> 40°	10 €
Crystal Head - <i>Canada</i> 40°	15 €

Rhums

Shack Super Spiced - <i>Barbade, Trinidad & Tobago, Guatemala, Haiti</i> 40°	12 €
Mount Gay X.O - <i>Antilles, Barbade</i> 43°	13 €
3 Rivières Triple Millésime - <i>Martinique</i> 42°	16 €
Angostura 1919 - <i>Antilles, Trinidad & Tobago</i> 40°	16 €
Dead Head Chocolate - <i>Mexique</i> 35°	17 €

Gins

Nordés - <i>Espagne, Galice</i> 40°	11 €
Tanqueray N°Ten - <i>Ecosse, Highlands</i> 47,3°	12 €
Star of Bombay - <i>Angleterre, South East</i> 47,5°	13 €

Téquilas

Herradura Reposado - <i>Mexique</i> 40°	14 €
Patron Silver - <i>Mexique</i> 40°	16 €
Don Julio Blanco - <i>Mexique</i> 38°	17 €

EAUX DE VIE ET LIQUEURS

Poire Williams N°1, Distillerie de Biercée 43°	4 cl	10 €
Framboise, Distillerie de Biercée 43°	4 cl	9 €
Baileys 17°	5 cl	9 €
Mandarine Napoléon 38°	5 cl	9 €
Cointreau 40°	5 cl	9 €
Get 27 21°	5 cl	9 €
Crème de Bêtises de Cambrai 18°	5 cl	9 €
Malibu 21°	5 cl	9 €
Hpnnotiq 17°	5 cl	9 €
Amaretto 28°	5 cl	9 €
St-Germain 20°	5 cl	12 €

DIGESTIFS

Bas-Armagnac Saint-Aubin Age 2 - 40°	11 €
Hennessy Very Special 40°	12 €
Bas-Armagnac Saint-Aubin Age 4 - 40°	13 €
Calvados Christian Drouin Sélection 40°	14 €
Bas-Armagnac Saint-Aubin Age 10 - 42°	16 €
Hennessy XO 40°	30 €

EAUX ET SODAS

Perrier	33 cl	6 €
Vittel	25 cl	5,50 €
Fuzetea	25 cl	5,50 €
Orangina	25 cl	5,50 €
Schweppes Tonic / Agrum'	25 cl	5,50 €
Coca-Cola / Zéro	33 cl	6 €
Sprite	33 cl	6 €

JUS DE FRUITS GRANINI 25 cl

Orange / Ananas / Tomate / Fraise / Pomme / Pamplemousse	5,50 €
--	--------

JUS DE FRUITS FRAIS 25 cl

Orange / Citron / Pamplemousse	9 €
--------------------------------	-----

BOISSONS CHAUDES

Expresso, Petit crème	4 €
Double Expresso, Grand Crème	8 €
Capuccino, Café Viennois	8 €
Latte Macchiato, Chocolat chaud Valrhona	8 €
Chocolat Viennois Valrhona	9 €
Irish Coffee, Baileys Coffee	14 €

Pauses Sucrées

Café Gourmand	10 €
<i>Expresso accompagné de Gourmandises</i>	

Champagne Gourmand	18 €
<i>Coupe de champagne Royal Hainaut accompagnée de Gourmandises</i>	

Mousse au Chocolat «Valrhona»	9 €
<i>Praliné noisettes et crumble</i>	

Gaufres de Bruxelles, chantilly	10 €
<i>Au choix : crème de spéculoos, confiture de saison, pâte à tartiner artisanale chocolat noisette, caramel beurre salé à la vanille de Madagascar</i>	

Pavlova de saison	14 €
<i>A partager ... ou pas !</i>	<i>pour 2</i>

THÉS & INFUSIONS 6 €

Une sélection Mariage Frères

Thés

Paris Earl Grey, *Thé noir chatoyant à la bergamote royale*

Jasmine in Love, *Thé vert aromatisé au jasmin*

De-Stress Tea, *Thé vert aux notes florales*

Flower Moon, *Thé bleu parfumé aux amandes et agrémenté d'épices douces*

Marco Polo Vert Sublime, *Thé vert suave et fruitée, parfum fleuri*

Rooibos

Rouge Bourbon, *Rooibos rouge sans théine, goût moelleux et vanillé*

Infusions

Tilia Argentea, *Fleurs de tilleul argenté, infusion naturelle artisanale*

Chamomilla, *Fleurs de camomille sauvage, infusion naturelle artisanale*

Mentha Piperita, *Feuilles de menthe poivrée, infusion naturelle artisanale*

A

L'ATRIUM BAR

lounge



« Sélection du Chef Barman »