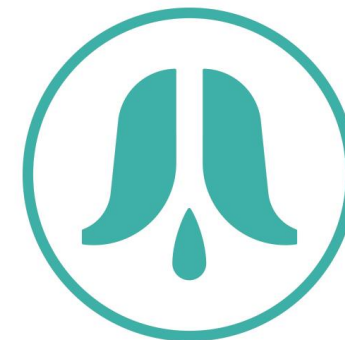


PALACE



Restaurant du Palace / 28 rue Jules Van Praetstraat, 1000 Bruxelles/Brussel
T: +32 2 503 58 27 / restaurant@cinema-palace.be / www.cinema-palace.be

 /palace.restaurant.bar -  @palace.restaurant.bar

ALCOOLS

Bailey's	8,00€
Cointreau	7,50€
Amaretto Di Saronò	7,50€
Calvados Boulard	8,00€
Armagnac Clé des ducs VSOP	8,00€
Biercée Poire William	8,00€
Biercée eau de vie Mirabelle	8,00€
Cognac Bisquit	8,00€
Cognac Hennessy	10,00€
Vodka Zubrowka Bison	8,00€
Vodka Absolut	6,00€
Vodka Grey Goose Original	10,00€

DIGESTIFS

Rhum Bacardi	6,00€
Rhum Trois Rivières	8,00€
Rhum Saint-James	7,50€
Rhum Havana Anejo Especial	8,00€
Rhum Don Papa 7 y	10,00€
Gin Hendrick's	9,00€
Gin Beefeater	7,50€
Gin Tanqueray	7,00€
Gin Monkey	11,00€
Tequila Sauza gold	8,00€
Tequila Sauza silver	7,00€
Bourbon Jack Daniel's	8,00€
Whiskey Bushmills 5 y	8,00€
Whiskey Ballantine's	8,00€
Whiskey Chivas 12 y	10,00€

Supplément : soft 2€ ou jus 2,50€



COCKTAILS

Cocktail Palace	9,00€
Aperol Spritz	8,00€
Mojito	9,00€
Caipirinha	9,00€
Caipiroska	9,00€
Cuba libre	9,00€
Bloody Mary	9,00€
Tequila sunrise	9,00€
Daïquiri fleur de sureau	9,00€
White russian	9,00€
Gin tonic	10,00€
Gin tonic épicé	12,00€
Virgin mojito <i>*sans alcool*</i>	5,00€
<i>citron vert, menthe, soda, sucre de canne</i>	
Fruit Juice <i>*sans alcool*</i>	6,00€
<i>jus de citron, jus d'ananas, jus d'orange, grenadine</i>	

APÉRITIFS

Kir	4,50€
Half & half	6,00€
<i>vin blanc, Prosecco</i>	
Martini Bianco	6,00€
Martini Rosso	6,00€
Martini Dry	6,00€
Pastis 51	5,00€
Pastis Ricard	5,00€
Campari	5,00€
Get 27	5,50€

SOFTS

Bru plate 25cl	2,90€
Bru plate 50 cl	4,50€
Bru pétillante 25cl	2,90€
Bru pétillante 50 cl	4,50€
Coca-Cola, Coca-Cola	2,90€
Schweppes tonic indian classique	2,90€
Schweppes premium mix. pimenta rosa	4,10€
Canada dry	3,20€
Spa citron	2,80€
Orangina	2,90€
Bionade	3,80€
<i>sureau ; orange gingembre</i>	
Thé glacé maison	3,50€
Club maté	4,00€

JUS

Jus bio Pajottenlander (20cl)	3,50€
<i>pomme ; pomme-orange, pomme-cerise, jus santé</i>	
Jus d'orange pressé	4,50€
Jus de citron frais	4,50€
Jus de pamplemousse pressé	4,50€
Jus mixte	4,50€
Supplément :	1,00€
<i>sirop fleur de sureau, liqueur de cassis, liqueur de pêche, sirops Monin (violette, citron vert, fraise, pomme, grenadine, menthe verte, orgeat)</i>	



BIÈRES

AU FÛT (25cl)

Manneken pils (5°- Lefebvre)	2,80€
Vedett blanche (4,7°- Duvel-Moortgat)	3,50€
Super Fresca (6°- Tartaruga)	4,20€
Zinnebir (6°- La Senne)	3,30€

EN BOUTEILLE

Blondes, légères & amères

Luppoo Extra (6,5°- Belgoo) 33 cl	4,50€
Taras Boulba (4,5°- De la Senne) 33cl	4,30€
Super Fresca (6°- Tartaruga) 33cl	5,50€
Delta (6,5°- Brussels Beer Project) 33cl	4,70€
XX bitter (6°- De ranke) 33cl	4,20€

Blonde, légère et douce

Val-Dieu blonde (6°- Val-Dieu) 33cl	4,00€
-------------------------------------	-------

Blondes fortes et douces

Grosse Bertha (7°- Brussels Beer Project) 33cl	5,00€
La cambre triple (7,2°- La Cambre) 33cl	5,20€
Lupulus blonde triple (8,5°- Lupulus) 75 cl	11,00€
Lupulus Organicus (8,5°- Lupulus) 75cl	12,00€

Blondes, fortes et amères

Big Nose (9°- NovaBirra) 33cl	5,20€
Jambe de bois (8°- La Senne) 33cl	5,00€

Foncée et amère

Brusseleir (8°- La Senne) 33 cl	5,00€
Noir de Dottignies (8,3°- De Ranke) 33cl	4,80€

Terre des Chardons - Costières de Nîmes, Bien Luné 2016	34,00€
20% Syrah et 80% Grenache noir. Bio. Vin rouge à l'aromatique originale avec ses notes cendrées et fruitées.	

Vin de Provence

Château Bas - Coteaux d'Aix en Provence Rouge Héol 2013	28,00€
Grenache, Cabernet, Syrah. Joli vin de la Provence aux notes de fruits rouges. Structuré et tannique	

Vins du Languedoc

Samuel Delafont - Libre Cours Rouge 2016	28,00€
70% Pinot noir, 30% Grenache. Original assemblage qui conduit à un rouge sur la légèreté et la fraîcheur, notes de fruits rouges, cerises, groseilles avec des notes légèrement poivrées.	

Domaine des 1000 Roses - IGP Coteaux de Béziers Rouge Léa 2012	38,00€
30% syrah, 35% grenache & 35 % cabernet sauvignon. Bio. Vin charnu aux tanins fondus et aux notes de fruits noirs.	

Vin de Loire

Domaine Lambert - Chinon Rouge Les Terrasses 2015	35,00€
100% Cabernet franc - bio – Notes de fruits rouges – rond et gourmand, tanins fins.	



Vin du Rhône
Château de La Selve - IGP Coteaux de l'Ardèche Blanc 30,00€
100% Viognier – Nez aux arômes de pêche, agrumes et petite note mentholée.

Vin de Bourgogne
Domaine Sainte Barbe - Macon Villages "Les Tilles" 2016 38,00€
100% Chardonnay. Bio. Joli chardonnay frais et équilibré. Fruité et rond, c'est un vin plaisir.

Vin d'Alsace
Vignoble du Rêveur - Riesling "Vibration" 2016 40,00€
Bio. Vin tout en fraîcheur, avec une belle acidité citronnée. Bouche tendue et précise.

VINS ROSÉS

Vins du Languedoc
Domaine Peyra - IGP d'Oc, Cent pour Cent Rosé 2016 26,00€
100 % Grenache. Léger et sur la gourmandise. Le rosé plaisir.

VINS ROUGES

Vins du Roussillon
Cave de Terrats - IGP d'Oc La Petite Bête rouge 2016 25,00€
Marselan 60% & Syrah 40%. Nez sur les épices, bouche ronde et suave qui s'exprime sur un registre de garrigue, de gelée de cassis et de notes légèrement torréfiées. La finale est d'une belle persistance.

Domaine Gardiés - Côtes du Roussillon Rouge Mas Las Cabès 2016 28,00€
Syrah, Grenache, Carignan, Mourvèdre - bio - L'exemple de vin sur les fruits mûrs et frais. Tanins souples.

Vin du Beaujolais
Domaine de Vissoux - Beaujolais Les Griottes Rouges 2016 27,00€
100 % Gamay. Arômes de cerise, de cassis et de myrtille. Vin léger et souple.

Vins du Rhône
Domaine Bonetto-Fabrol - Côtes du Rhône rouge Mas Vincente 2016 27,00€
Grenache et cinsault, notes de petits fruits rouges, rond et frais, ce vin bien équilibré est tout en souplesse.

Fruitée et sucrée
Belgian Kriek (3,5°- Lefebvre) 25cl 3,50€

Bière rouge
Grand cru (6°- Rodenbach) 33cl 4,60€

Fermentation spontanée
Mariage Parfait (8°- Boon) 37.5cl 9,00€
Kriek (5,5°- Cantillon) 37.5cl 21,00€

A PARTAGER, A GRIGNOTER

Planche de fromages 7,00€
Planche de charcuteries 7,00€
Planche végétarienne 7,00€
Planche mixte 10,00€
Tempura de légumes 8,00€
Friture de calamars 9,00€



CAFÉS, THÉS ET COMPAGNIE

Espresso (Houseblend de chez Or café)	2,30€
Espresso origin	2,50€
Café classique (long)	2,50€
Double espresso	3,30€
Cappuccino	3,50€
Cafe Latte	3,50€
Latte macchiato	3,50€
Iced Coffee	3,80€
Iced latte	4,00€
Chocolat chaud	4,00€

INFUSIONS — 4 €

CEYLAN BLACKWOOD BIO (3')

Thé noir du Sri Lanka en feuilles entières issu de l'agriculture biologique

BLACK CHAI (NO ADDED FLAVOUR) (3-5')

Thé noir (44%), cannelle, graines d'anis, gingembre, baies de poivre noir, clous de girofle, cardamome, racines de chicorée

LE THE VERT DE LA MER (2-3')

Thé vert Sencha (78%), Mate, algues wakame (6%), citronnelle, essence naturelle de citron

GENMAICHA (2')

Thé vert Banacha, riz et maïs soufflés

GREEN JASMINE BIO (2')

Thé vert et fleurs de jasmin issus de l'agriculture biologique

GUNPOWDER MENTHE FRAICHE BIO (4')

Thé vert « gunpowder » et menthe fraîche bio

BERRY IN PINK BIO (8')

Rooibos, framboises et feuilles de framboisier issus de l'agriculture biologique

FRESA Y CHOCOLATE BIO (10')

Fraises, éclats de fèves de cacao, pétales de roses, hibiscus, pommes, écorces d'orange, fleurs de soucis



BULLES

Prosecco Ita Brut <i>verre</i>	5,50€
Prosecco Ita Brut <i>bouteille</i>	29,00€
Billecart Salmon - Brut Réserve <i>bouteille</i>	70,00€
Son assemblage se compose de vins de trois années : Pinot Noir, Chardonnay et Pinot Meunier, provenant des meilleurs terroirs de la Marne.	
Billecart Salmon - Rosé <i>bouteille</i>	100,00€
Ce champagne est un rosé d'assemblage qui est le fruit des cépages Chardonnay, de Pinot Meunier et de Pinot Noir vinifié en rouge.	

VINS

Cuvée du Palace (<i>blanc, rosé, rouge</i>) <i>verre</i>	3,70€
Cuvée du Palace <i>50 cl</i>	12,00€

VINS BLANCS

Vin du Roussillon	
Domaine Lafage - IGP Côtes Catalanes Blanc Coté Floral 2016	25,00€
80% Muscat & 20% Viognier. Ce surprenant assemblage exprime des arômes de bois de rose et de litchi avec des notes fruitées sur l'orange et bien entendu le côté floral. Bouche onctueuse et fruitée	
Vin du Languedoc	
Domaine de la Dourbie - IGP Pays d'Oc Blanc, Oscar 2017	24,00€
100% Terret Bourret. Cépage typique du Languedoc aux notes épicées, avec une belle acidité. Rond en bouche.	
Vin de Loire	
Domaine Gibault - Valencay Blanc 2016	22,00€
80% Sauvignon & 20% Chardonnay. Arômes de fruits blancs, vif et sec en bouche.	
Vin de Provence	
Château Bas - Coteaux d'Aix en Provence Blanc Héol 2016	25,00€
Grenache blanc, rolle, ugni blanc. Vin sur des notes florales avec des touches de citron, pamplemousse & tilleul.	



