



MENU

WWW.LIBCOCKTAILBAR.COM

WWW.LIBBOUTIQUE.COM

WWW.LIBATELIER.COM

Heureux de vous avoir parmi nous.

Installez-vous confortablement et prenez votre temps pour parcourir notre menu.

Nous sommes là pour vous accompagner dans votre expérience, alors n'hésitez pas à nous poser des questions ou à nous faire savoir si vous ne trouvez pas ce que vous cherchez. Nous serons ravis de vous aider à trouver les boissons qui correspondent à votre goût.

La qualité et la fraîcheur de nos produits nous tiennent à cœur. Nous privilégions au maximum les produits faits maison et cherchons à mettre en avant les petits producteurs.

Certains cocktails nécessitent plus de temps de préparation. Alors soyez patients et profitez de votre compagnie !

S'il vous plaît,

- Ne jouez pas avec les bougies, ne mettez pas de popcorn ou quoi que ce soit dessus.
- Prenez soin du menu, nous y avons consacré du temps, de l'énergie et de l'argent.

Merci,
Team LIB

Finger food

HUMMUS AVEC ZAATAR 7

Servi avec du pain

CRÊME D'AVOCAT 7

Servi tortilla chips

DUKKAH 7

Mélange d'épices (graines de cumin, graines de coriandre, sésame, noix de coco et pistaches) servi avec du pain et de l'huile d'olive.

CHEEZBALL VEGAN 14

Servi avec du pain

BURRATA 12

Burrata - pesto maison au persil et au basilic - pignons de pin - servi avec du pain.

PLUS À VENIR

nos créations cocktails

MAHEMBE

12

ESPRESSO MARTINI TWIST

Freimeister Coffee Spirit - Decaf Cold Brew - Liqueur de chicoree Yogi

GANESH

13

VERSION INDIENNE DU NEGRONI

Opihr Gin épicé - Campari - Vermouth Rouge - Tamarin

BRUSSELS - OAXACA

15

COMPLEXE, FUMÉ AVEC UNE FINALE FRAÎCHE

Mezcal San Cosme - Smith & Cross Rum - Liqueur de fleur de sureau - Fernet Branca - Bitter de noix noirs

KIKALEIN

13

UN DESSERT LÉGER AVEC DES NOIX - 1 des 3 premiers cocktails créés il y a 8 ans.

Gin - Pistachio Syrup - Brown Cacao Liqueur - Lemon Juice - Chocolate Bitters - Aquafaba

RASPBERRY

13

FRUITÉ, FUMÉ, FRAIS

Eau de vie de framboise - Hibiscus - Lapsang Souchong - Verjus

MARY CHAN

13

BLOODY MARY AU STYLE JAPONAIS

Vodka infusée aux algues Nori - Sirop de wasabi - Citron - Jus de tomate - Poivre - Sel - Sauce épicée.

UNDER THE GARDEN #4

14

GOURMAND, FRAIS, ROND, AVEC UNE TOUCHE DE TANNINS

Buffalo Trace - Champignons Shiitake - Réduction de cidre de sarrasin - Bouillon de légumes - Verjus - Bitter barbecue - Vin rouge - le tout fumé au chêne.

SAKE COLADA

14

UN COLADA D'INSPIRATION ASIATIQUE

Saké Junmai - Liqueur de Coco Bielle - Liqueur de Riz - Sirop de Mangue - Crème de Noix de Coco - Pandan - Jus de Citron jaune

NOISETTE

14

INSPIRÉ DU VIEUX CARRÉ. GOUT DE NOISETTE, FUMÉ ET NOTES TROPICALES

Eau-de-vie de Noisette - Mezcal - Vermouth Rouge - Benedictine - Bitter de Peychaud's & Angostura - Dilué avec eau de coco

TEA TIME

11

LÉGER ET RAFRAÎCHISSANT AVEC DES NOTES FRUITÉES ET CITRONNÉES DE CHAI

Vin Blanc Autres Terres Blanc 2022 - Cordial de Chai au Citron - Liqueur de Pomme - Verjus

DOPPERWACHOLDER

12

AGRUMES, FRAICHEUR AVEC DU GENIÈVRE

Freimeister Doppelwacholder - Sirop de Kalamanis - Verjus - Vermouth Blanc

Sans alcool

APPLE MOI

10

NOTES FRUITÉES, FLORALES ET HERBALES

Fryns spice - Sirop de Pomme et Saugé - Citron - Infusion de Camomille

SCARLET

10

FRAIS, AMER ET PÉTILLANT AVEC DES NOTES TERREUSES

Gin sans alcool Botaniets - Sirop de betterave - Citron -
Martini Vibrante - Sirop amer Monin - Eau pétillante

JOUR DE FÊTE

9

CITRUSY

Infusion de mandarine et gingembre - Vermouth blanc non alcoolisé
(0,5% d'alcool) - Cordial de thé noir à la bergamote - Verjus - Espuma

Cocktails. Classiques

Choisis ton alcool.

OLD FASHIONED

13

Choisis ton alcool - Sirop - Bitters

SOUR

12

Choisis ton alcool - Citron - Sirop simple

MULE

13

Choisis ton alcool - Citron - Ginger Beer

LAST WORD

14

Choisis ton alcool - Chartreuse Verte - Luxardo Maraschino - Citron

NEGRONI

13

Choisis ton alcool - Vermouth Rouge - Campari

DRY MARTINI

13

Choisis ton alcool - Vermouth Sec

-> Choisis ta garniture : zeste de citron ou olive.

-> Vous pouvez le rendre « wet » (plus de vermouth) ou « dirty » (avec la saumure d'olive.)

OPTIONS

Whisky(e)

Tequila

Whisky tourbé (+1€)

Mezcal (+1€)

Rum

Calvados

Vodka

Grappa

Gin

Eau-de-vie

Pisco

Cachaca

Genievre

Cognac

Classic Cocktails

Gin

- CORPSE REVIVER #2** 13
Gin - Dry curacao - Cocchi Americano - Citron jaune
- BASIL SMASH** 12
Gin - Sirop de basilic - Citron jaune
- AVIATION** 12
Gin - Liqueur de violette - Luxardo Maraschino - Citron jaune
- BIJOU** 13
Gin - Vermouth Rouge - Chartreuse Verte - Bitters d'orange

Rhum

- DAIQUIRI** 12
Mélange de rhums - Citron vert - Sirop Simple
- MAI-TAI** 14
Rhums - Sirop d'orgeat - Dry Curacao - Citron vert
- OLD CUBAN** 13
Rhum Brun - Sirop de menthe - Citron vert - Prosecco - Angostura Bitters
- CAIPIRINHA** 12
Cachaca - Citron vert - Sirop simple

Whisky

- PAPER PLANE** 14
Bourbon - Amaro - Pampelle Aperitif - Citron jaune
- PENICILLIN** 13
Blended Scotch - Single Malt Tourbé - Sirop de miel et gingembre - Citron jaune
- DE LA LOUISIANE** 14
Whisky de seigle - Vermouth rouge - Benedictine - Absinthe - Peychaud's Bitters

Agave Spirit

NAKED AND FAMOUS 14

Mezcal - Chartreuse Jaune - Pampelle Aperitif - Citron Vert

MARGARITA 13

Tequila ou Mezcal (+1€) - Triple sec - Citron vert

PALOMA 13

Tequila ou Mezcal (+1€) - Citron vert - Soda de pamplemousse

Vodka

LEMON DROP 12

Vodka - Dry curacao - Citron - a dash de sirop

ESPRESSO MARTINI 12

Vodka - Liqueur de café - Cold Brew - Aquafaba

PORNSTAR MARTINI 15

Vodka infusé à la vanilla - Sirop de fruit de la passion - Citron - Prosecco

Others

PAMPELLE SPRITZ 13

Pampelle Aperitif - Prosecco - Eau pétillante

SIDECAR 13

Cognac - Triple Sec - Citron jaune

VIEUX CARRE 14

Rye whisky - Cognac - Vermouth Rouge - Benedictine - Bitters

Bières & vins

Bières

CUVÉÉ VANDEKELDER Brasserie Vandekelder, 6,9% - 33cl 4

This authentic rustic ale is slightly sour with spicy, funky cellar-like aromas and a distinctive dry finish

TARAS BOULBA Brasserie de la Senne, 4,5% - 33cl 5

Désaltérante, légère et rafraîchissante, mais avec un caractère bien affirmé. Blonde et légèrement trouble, elle présente une amertume puissante et une finale sèche.

OUDE GUEUZE DEVILLÉ Brasserie Den Herberg, 6,7% - 37,5cl 12

Un agréable parfum, un goût frais et acidulé avec des notes de pomme verte et de raisins précoces, et une longue finale. Bien équilibré.

Vins

VERRE 7€

AUTRES TERRES BLANC 2022 Chardonnay & Mauzac, Languedoc 12,5%

Rondeur et fruit - Alliant la noblesse du Chardonnay à la délicatesse du Mauzac, entre fleurs et fruits, il rafraîchit, désaltère et délie les langues. Rond et équilibré.

LA LOUVETERIE Muscadet, Vallée de la Loire, 12%

Crisp, minéral, fruité, avec des amers délicieux qui mènent à une finale élégante.

AUTRES TERRES ROUGE 2022 Malbec, Merlot & Cabernet Sauvignon, 13,5%

Frais, subtilement épicé et agréablement corsé avec un profil de saveur dynamique, durable et gorgé de fruits.

TERRE D'AIGLE Côtes du Rhone, 14,5%

Un vin rouge de caractère, gourmand, fruité et épicé à souhait

Vin pétillant

VERRE 11€

L'AIR DU PARADIS 11,5%

Élaboré selon la méthode ancestrale, il est remarquablement frais, pur et aromatique, avec un bouquet vif de pomme verte et une effervescence délicate et revigorante.