

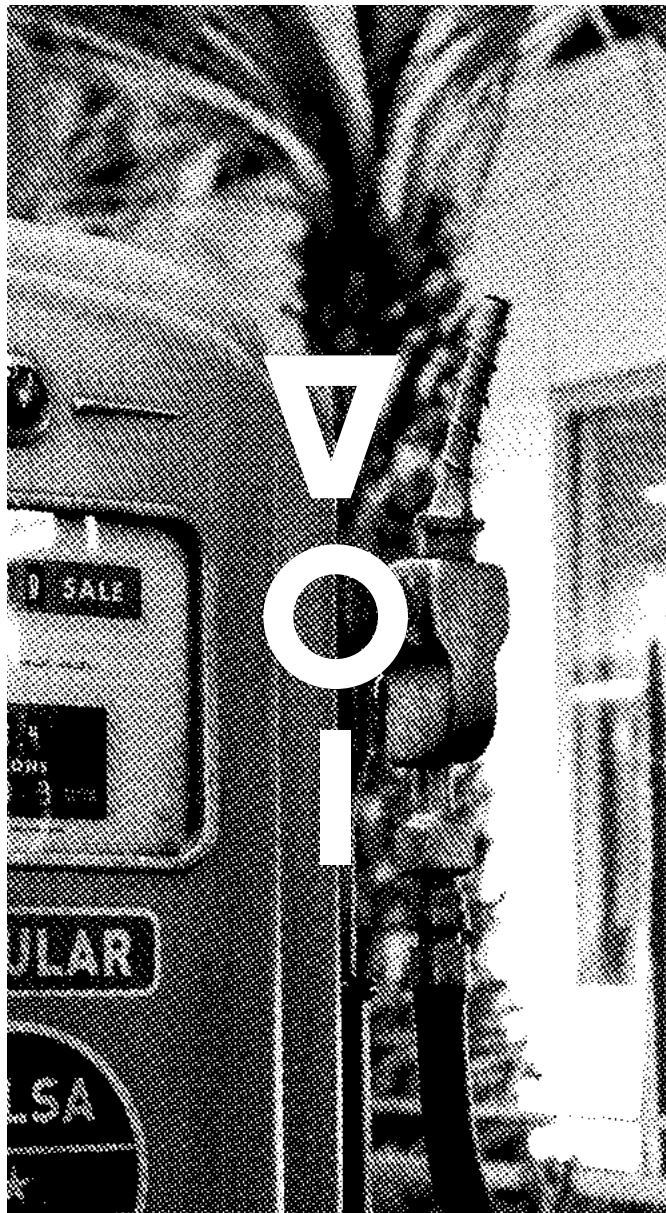
**Café La Pompe**

211 Chaussée de Waterloo  
1060 Saint-Gilles

info@cafelapompe.be  
+32 470 42 51 00

**Lundi – vendredi**  
à partir de 8h

**Samedi – dimanche**  
à partir de 9h



📶 **LAPOMPE1060** 📶

*Follow us on social medias!*

# CHAUD

Café ..... 2,3

Expresso ..... 2,3

Double expresso ..... 3,4

Déca ..... 2,3

Expresso macchiato ..... 2,5

Cappucino ..... 3

Lait russe ..... 3

Lait russe + sirop ..... 3,2

Noix de macadamia, caramel  
ou orgeat

Flat White ..... 3,7

Chocolat chaud ..... 3

Chocolat chaud ..... 3,5

Viennois

Grog ..... 8

Rhum brun, gingembre,  
cannelle, citron, miel,  
thé noir

**Théières** Comptoir Florian – eau chaude à volonté ..... 3,2

Thé vert **Chun-Mee** <sup>bio</sup> thé bleu vert du Hunan (2')

**Versailles** pêche de vigne, nectarine, citron (2')

**Botanica** <sup>bio</sup> citron, gingembre, citronnelle, menthe (2-3')

**Genmaï-Cha** thé vert sencha, riz grillé (2-3')

Thé noir **Thé des Moines** vanille, jasmin, bergamote (3')

**Breakfast** (2')

Thé blanc **Bai Mu Dan** "pivoine blanche", district de Jingyang (4-5')

Thé Chai **Yogi Tea** cannelle, gingembre, cardamome, poivre (8-9')

**Thé vert menthe fraîche** (2') ..... 3,5

**Infusions** Comptoir Florian – eau chaude à volonté ..... 3,2

**Moringa Bio** matcha, mangue, argousier (5')

**Jasmin** (2')

**Gingembre frais et/ou cannelle**

# FROID

## OUR SPECIALS

**Limonana 4**

Citron/menthe

---

**Limonade maison 4**

Citron/gingembre ou citron

---

**Thé glacé maison 4**

du moment (uniquement au printemps et en été)

---

**Chose 4,5**

Pamplemousse + tonic

---

**Jus frais maison 3,5**

Framboise, orange <sup>bio</sup>, pamplemousse <sup>bio</sup>

---

**Café frappé 4,5**

Nature, noix de Macadamia, caramel ou orgeat

Vittel ..... 2,3

Perrier ..... 2,3

Limonata bio ..... 2,8

Aranciata bio ..... 2,8

San Pellegrino 50cl ..... 4,5

Vittel 50cl ..... 4,5

Jus de pomme ..... 3  
artisanal et biologique

Schweppes Tonic ..... 2,4

Schweppes Premium ..... 2,8  
Ginger beer, tonic, ginger ale

Coca-cola ..... 2,3

Coca-cola Zero ..... 2,3

Big Tom ..... 4,2  
jus de tomate épicé

Club Mate ..... 4,2

# VINS

		12cl	25cl	50cl	75cl
<u>Rouge</u>	<b>Infinitus Rouge <u>Bio</u></b> .....	<b>3,5</b>	<b>6,6</b>	<b>13</b>	<b>19</b>
	Tempranillo & Cabernet Sauvignon, légèrement boisé				
	<b>St Nicolas de Bourgueuil</b> .....	<b>4,6</b>	<b>9</b>	<b>18</b>	<b>27</b>
	Cabernet franc, léger, arômes de cassis et de framboises				
	<b>Vin nature du moment</b> .....	Voir tableau			
<u>Rosé</u>	<b>Moment de Plaisir</b> .....	<b>3,6</b>	<b>7</b>	<b>14</b>	<b>21</b>
	Cinsault & Grenache, frais, fruité et souple				
<u>Blanc</u>	<b>Infinitus Blanc <u>Bio</u></b> .....	<b>3,5</b>	<b>6,6</b>	<b>13</b>	<b>19</b>
	Chardonnay & Viura, frais et fruité				
	<b>Coteaux du Giennois</b> .....	<b>4,6</b>	<b>9</b>	<b>18</b>	<b>27</b>
	Sauvignon, sec et fruité				
	<b>Vin nature du moment</b> .....	Voir tableau			
	<b>Cava "El Miracle" <u>Bio</u></b> .....	<b>6</b>			<b>35</b>
	Macabeo & Chardonnay, sec et fruité				
	<b>Champagne "Mumm"</b> .....				<b>50</b>

# BIÈRES

<u>Au fût</u>	25cl	33cl	50cl
Cristal .....	<b>2,3</b>	<b>2,7</b>	<b>4,3</b>
Mort Subite Blanche .....	<b>2,8</b>		<b>5,5</b>
Chouffe .....	<b>3,5</b>		<b>7</b>
Hapkin .....	<b>3,8</b>		<b>7,4</b>
Zinnebir .....	<b>3,8</b>		<b>7,4</b>
Vedett IPA .....	<b>3,6</b>		<b>7</b>
Lagunitas .....	<b>4</b>		<b>7,8</b>
Brasserie de Ranke .....	<b>4</b>		<b>7,8</b>

Bière du moment ..... voir tableau

<u>Bouteilles</u>	25cl	33cl	75cl
<u>Blondes</u>			
Duvel .....		<b>4,2</b>	
Duvel Triple Hop .....		<b>4,4</b>	
Ciney .....	<b>3,1</b>		
Vedett .....		<b>3,5</b>	
Affligem Triple .....		<b>3,9</b>	
Taras Boulba .....		<b>4</b>	
Jambe de Bois .....		<b>4</b>	
Papegaai .....		<b>4,4</b>	
Guldenberg .....		<b>4,2</b>	
Belle-Fleur .....		<b>5,4</b>	
Saison Dupont Bio .....			<b>10</b>

<u>Fruitées</u>	Pêcheresse .....	<b>3,5</b>	
<u>&amp; lambic</u>	Gueuze Lambic .....	<b>3,5</b>	
	Kriek Lambic .....	<b>3,5</b>	

Ambrée De Koninck .....

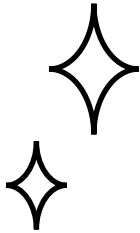
**3,2**

<u>Trappistes</u>	Orval .....	<b>5,4</b>	
	Westmalle Triple .....	<b>4,2</b>	
	Chimay Bleue .....	<b>4,5</b>	

# APÉROS

Lillet Tonic .....	7
Pimm's Canada Dry .....	7
Spritz .....	7

Ricard .....	3,5
Henri Bardouin .....	5
Campari .....	6
Campari Tonic .....	7
Vermouth rouge/blanc .....	5
Porto .....	4,5
Suze .....	5
Suze Tonic .....	6



**Let the  
evening  
begin.**



# DIGESTIFS

Armagnac Clé des Ducs .....	7
Baileys .....	7
Calvados .....	7
Chartreuse .....	7

# ALCOOLS

<u>Vodka</u>	<b>Absolut</b> Suède .....	<b>7,5</b>
<u>Rhum</u>	<b>Havana 3 ans</b> Cuba .....	<b>7,5</b>
	<b>Havana Especial</b> Cuba .....	<b>7,5</b>
	<b>Havana 7 ans</b> Cuba .....	<b>8,5</b>
	<b>Havana Maestros</b> Cuba .....	<b>9</b>
	<b>Pacto Navio</b> Cuba .....	<b>8,5</b>
<u>Tequila</u>	<b>Olmecca ambrée</b> Mexique .....	<b>7</b>
<u>Whisky</u>	<b>Jameson</b> Irlande .....	<b>7,5</b>
	<b>Strathisla 12 ans</b> Écosse .....	<b>8</b>
	<b>Jack Daniel's</b> USA .....	<b>8</b>
	<b>Chivas 18 ans</b> Écosse .....	<b>9</b>
	<b>Nikka</b> Japon .....	<b>9</b>
	<b>Lagavulin 16 ans</b> Écosse .....	<b>10</b>
<u>Gin</u>	<b>Beefeater</b> Angleterre .....	<b>7,5</b>
	<b>Malfy Rosa</b> Italie .....	<b>8,5</b>
	<b>Kinoby Kyoto</b> Japon .....	<b>10</b>
	<b>Monkey 47</b> Allemagne .....	<b>10</b>
	<b>+ soft</b> .....	<b>1</b>
	<b>+ jus frais</b> .....	<b>1,5</b>
	<b>+ Schweppes Premium/Red Bull</b> .....	<b>2</b>
	<b>Shots</b> .....	<b>3,5/5</b>
	<b>Jaggerbomb</b> .....	<b>4</b>

# Cocktails

## **La Pompe**

Beefeater, liqueur de sureau, citron vert,  
menthe, Canada Dry

## **Mojito**

Havana blanc, citron vert, menthe, sucre de  
canne, eau pétillante

## **Caipirinhia**

Cachaça, citron vert, sucre de canne

## **Whisky/Rhum sour**

Jameson/Rhum brun, citron vert, sucre de canne

## **Negroni**

Gin, Campari, Vermouth

## **Moscow Mule**

Absolut, ginger beer, citron vert

## **Bloody Mary**

Absolut, jus de tomate, épices, citron jaune

## **Cocktail du moment**

*Voir tableau*

**Tous les cocktails ..... 8,5**

**Cocktail du moment ..... 9**