



CROISIÈRES  
CHARLEMAGNE

*Notre carte*



## Bieres pressions

Jupiler 25cl (5.2°)	3,00€
Leffe Blonde 25cl (6.6°)	3,50€
Triple Karmeliet 25cl (8°)	4,50€

## Bieres bouteille

Hoegaarden 25cl (5°)	4,00€
Picon Bière (18°)	4,00€
Kriek Boon 25cl (4°)	5,00€
Trappiste Orval 33cl (6.2°)	5,50€
Chouffe 33cl (8°)	5,50€
Rochefort 8 33cl (9.2°)	5,50€
Pale Ale Sport Zot Blonde (0°)	5,50€
Cidre Joyeux (ardennais) (5,5°)	5,50€

## Boissons chaudes

Expresso	2,50€
Double expresso	4,00€
Thé	2,50€

## Bieres artisanales

### Brasserie de la Forge

Cette micro-brasserie, créée par Vincent dans le petit village de Rancennes (à côté de Givet) produit des bières de manière artisanale en très petite quantité.

Sélection rigoureuse des ingrédients, respect des méthodes de fabrication à l'ancienne, le brasseur met tout son savoir-faire en bouteille afin de vous proposer des bières savoureuses et rafraîchissantes.

La Dorenne	6,50€
La Chawache	6,50€

## Softs

<b>Sodas</b> (Coca cola, Coca cola Zéro, Fuzetea, Schweppes agrumes, Tonic, Orangina)	4,00€
<b>Jus de fruit&amp;Nectar</b> (Nectar d'orange, jus pomme-raisin et jus de pommes ardennais)	4,00€
Perrier ou San Pellegrino	4,00€
Limonade	3,50€
Cristalline 50cl	2,00€
<b>Supplément sirop</b> (Grenadine, citron, fraise ou menthe)	0,50€



## Champagne & pétillant

Au verre (12,5cl) / bouteille

Crémant de Bourgogne Cave de Viré	5,50€ / 35,00€
Champagne Veuve Renard	55,00€

## Spiritueux

Vodka Smirnoff (37.5°) 4cl	4,50€
Whisky Clan Campbell (40°) 4cl	4,50€
Gin Beefeater (40°) 4cl	4,50€
Martini Blanc ou Rouge (14.4°) 4cl	4,50€
Ricard (45°) 2.5cl	4,50€
Supplément soft (Red-Bull, Coca Cola, Schweppes Tonic)	1,00€

## Cocktails

Vodka Martini	8,50€
PKGC (Picon, Kirsch, Grenadine, Crémant)	8,50€
Mojito (Rhum, menthe, sucre de canne, eau gazeuse, citron vert)	8,50€
La Madeleine (Jus d'ananas, Cointreau, Amaretto)	8,50€

## La cave du capitaine

Whisky Nikka Super ikka (43°) 6cl	13,50€
Gin Gvine Floraison (40°) 4cl	9,00€
Petit Rhum arrangé ananas (32°) 6cl	7,00€

## Vins

Au verre  
12,5cl / 1/2L / 1L

Chardonnay blanc	3,5€ / 8€ / 15€
Merlot rouge	3,5€ / 8€ / 15€
Syrah rosé	3,5€ / 8€ / 15€

## Notre cave

Chateau Magondeau Bordeaux blanc, sauvignon blanc et gris, arôme d'agrumes	24,00€
Chateau Magondeau Bordeaux rouge, 100% rouge arôme fruité et rond	24,00€
Cote du Rhone blanc AOP Perrin Arôme floral	24,00€
Cote du Rhone Rouge AOP Perrin Arôme intense de fruits	24,00€
Rosé Marcel Domaine Paul Mas, arôme fruité	25,00€



## Nos assiettes

### Assiette Ardennaise 11,50€

Boudin blanc, terrine Rimbaud, fromage de tête, saucisson frais, jambon de pays. Charcuteries bio et produites à Givet. Accompagnées de sa salade et sa vinaigrette aux herbes.

### Assiette Duo (à partager) 16,50€

Sélection de charcuteries ardennaises et de fromages

## Nos plats faits maison

### Le Croque du Capitaine 12,50€

Croque-monsieur au jambon de pays et comté, avec sa crème au fromage italien. Accompagné de sa salade et sa vinaigrette aux herbes.

### Fromage au four 18€

#### Minimum 20 minutes de préparation

Fromage au four, charcuteries ardennaises. Accompagné de sa salade et vinaigrette aux herbes.

### Tartine de Charlemagne 11,50€

Pain de Bruschetta parfumé à l'huile d'olive et ail. Surmonté d'un concassé de tomates fraîches au basilic, jambon d'Ardenne, jeunes pousses et mozzarella. Accompagné de sa salade et sa vinaigrette aux herbes.

### Tartine Méhul (Végétarienne) 11,50€

Pain Bruschetta parfumé à l'huile d'olive et ail. Surmonté d'un concassé de tomates fraîches au basilic, jeunes pousses et mozzarella. Accompagné de sa salade et sa vinaigrette aux herbes.

## Les douceurs

\*Nos desserts sont surgelés

### Moelleux au Chocolat 4,50€

### Tarte aux pommes 4,50€

### Café/thé gourmand 7,00€

### Magnum Classic 3,50€

### Cornetto Fraise 3,50€

### Push Up Haribo 3,50€

## Les snacks

### Chips 3,00€



# CROISIÈRES CHARLEMAGNE

[www.croisieres-charlemagne.com](http://www.croisieres-charlemagne.com)