



TAPAS, RESTO & BAR

wcharleroi.be

COCKTAILS

SIGNATURES 15,00€

BW Bacardi Carta Blanca, Cassis, Schweppes Ginger Ale & Syphon à la menthe
WOW Mezcal, Abricot & Romarin brûlé
Watermelon Eristoff Brut, Jus de pastèque, Syphon Pomme & Lavande

CLASSIQUES 13,00€

W Spritz Paragon, Prosecco & Eau gazeuse
W Mule Cointreau, Violette, Schweppes Ginger Beer & Citron vert
Frozen W Amaretto Fratelli, Mûre & Citron jaune
Pornstar Martini Eristoff Brut, Fruit de la passion, Sucre, Vanille & Champagne
Espresso Martini Eristoff Brut, Espresso, Liqueur de café & Sucre
W Sour Panda gin, Sucre & Citron jaune
Wargarita Tequila Patron Silver, Citron vert, Sirop de sucre & Épices marocaines
The W Gimmius Gin, Cranberry, Bergamote, Syphon barbe à papa & Hibiscus

MOCKTAILS 10,00€

W Colada Figue, Coco & Ananas
Love W Fruit de la passion, Pomme/Cerise & Schweppes Ginger Beer
Woo-Woo Litchi, Poire, Safran, Schweppes Ginger Ale & Supasawa

INCONTOURNABLES 11,00€

Limoncello Spritz

Limoncello Fratelli, Prosecco DOC & Eau gazeuse

Aperol Spritz

Aperol, Prosecco DOC & Eau gazeuse

Mojito

Bacardi Carta Blanca, Menthe, Eau gazeuse & Citron vert

Piña Colada

Bacardi Carta Oro, Batida de coco & Jus d'ananas

Mule Mosco/Cointreau

Eristoff Blanche, Ginger Beer & Citron vert

Long Island

Eristoff Brut, Bombay Sapphire, Tequila Cazadores,
Cointreau, Bacardi Carta Blanca & Coca Cola

Sex On the Beach

Eristoff Brut, Jus cranberry, Jus
d'orange & Sirop de pêche

Mai Tai

Bacardi Carta Blanca, Bacardi Carta Oro, Cointreau,
Jus de citron & Sirop d'orgeat

Negroni

Bombay Sapphire, Campari & Martini Rosso

À PARTAGER 30,00€ (1,3 L)

W Colada

BW

Frozen W

Limoncello Spritz

Aperol Spritz

COCKTAILS

TAPAS

Pimiento de padron Confits à l'huile d'olive vierge **7,00€**

Houmous de pois chiche | Pesto vert & Toast à l'ail **8,00€**

Tartare de tomate | Basilic & Toast à l'ail **8,00€**

Caviar d'aubergine & Toast à l'ail **8,00€**

Yakitori 6 pcs. **9,00€**

Calamars frits Mayonnaise au piment & Citron vert **14,00€**

Sardine millésimée Fines tranches de pain toasté à l'ail
& Mayonnaise harissa **13,00€**

Nachos Sauce fromagère | Guacamole & Tomate épicée **7,00€**

Planche de cecina de Léon 100 gr. **16,00€**

Caviar Guelden Oscietra | Sauce aigre & Blinis 10 gr. **40,00€** ou 30 gr. **90,00€**

POUR COMMENCER

Bun's Canard laqué | Chou-rave acidulé | Oignons crispy |
Noix de cajou & Hoisin sauce **12,00€** /pcs.

Œuf brouillé Truffe de saison & Mouillette de pain de maïs **22,00€**
Rapé en salle

Taco's Éffiloché de porc croustillant | Guacamole | Oignons
rouges | Tomate | Sauce mangue & Mayonnaise au paprika fumé **11,00€** /pcs.

Carpaccio de bœuf Holstein Sauce miso | Ponzu |
Radis & Jeune pousse **18,00€**

Tataki de thon Sésame | Jus de concombre lié | Condiments
de menthe | Basilic thaï & Pomelo **20,00€**

Croquettes Crevettes grises maison | Bouillon à la citronnelle &
Mayonnaise au persil **20,00€** 6 pcs.

La Gaufre Avocado | Gel de citron confit | Grenade & Cressonnette **18,00€**

TAPAS & RESTO

POUR SUIVRE

Vol au vent Cœur de ris de veau | Sot-l'y-laisse & Champignons shiitake **25,00€ / 1 pers. 48,00€ à partager**

Tajine d'épaule d'agneau Cuite lentement | Abricots | Aubergines & Amandes **54,00€ à partager**

Pâte Gnocchi sauté | Cacio e pepe & Trévises **17,00€ / 1 pers. 31,00€ à partager**

Os à moëlle Tartare de bœuf wagyu | Ciboulette & Noisette **26,00€**

Poisson Manchons de baby poulpe frits & Yaourt comme une sauce tartare au shichimi **22,00€**

Poisson Le poisson du marché & Sauce vierge **19,00€**

Au Grill

Coquelet entier **24,00€**

Filet pur de bœuf 150 gr. **18,00€** ou 280 gr. **26,00€**

Côte de veau de Corrèze 400 gr. **29,00€**

N'hésitez pas à consulter nos suggestions.

POUR ACCOMPAGNER

Polenta crémeuse **6,00€** | Pomme dauphine **7,00€** |
Purée de pdt. **7,00€** | Risotto de sarrasin aux champignons **8,00€** |
Gratin de poireau/parmesan **8,00€** | Chicon braisé et noisette **7,00€** |
Salade de sucrine sauce César **7,00€** | Aubergine laquée au miso **8,00€** |
Rappe de truffe **15,00€** | Caviar Guelden Oscieta 10 gr. **35,00€**
Sauces champignons | béarnaise | poivre | chimichuri **4,50€**

POUR TERMINER

À partager ou pas...

La dame blanche maison 14,00€

La mousse au chocolat croquante 14,00€

La crème catalane 14,00€

Carpaccio d'ananas flambé

Citron vert | Menthe & Rocher Coco **12,00€**

Autour de l'agrumes

Mousse de mandarine | Sorbet agrumes & Tuile à l'orange **12,00€**

BOISSONS CHAUDES

Café **3,50€** | Espresso **3,50€** | Capuccino **3,80€** |
Latte **4,20€** | Chocolat chaud **3,50€** | Thé *Demandez notre assortiment* **3,50€**
Irish Coffee **10,00€**
Latte Macchiato Maison **10,00€**
Amaretto violette façon crème brûlée

RESTO

BULLES & VINS

BULLES

Prosecco DOC Venetio Murrina *Brut*

Moët & Chandon *Brut Impérial*

Moët & Chandon *Brut Impérial Magnum*

Moët & Chandon *Ice Impérial Rosé*

Moët & Chandon *Ice Impérial*

Ruinart *Blanc de Blanc*

Dom Pérignon

15 cl



7,00€ 35,00€

14,00€ 95,00€

190,00€

125,00€

125,00€

150,00€

295,00€

VIN BLANC

Côte du Ventoux *Domaine des Anges*

Crozes-Hermitage « *Cours de récré* » - *Francois Villard*

Condrieu « *Les terrasses de Palat* » - *Francois Villard*

Chablis *Domaine Moreau*

Chablis 1^{er} Cru « *Côte de Lechet* » *Domaine Daniel-Etienne Defaix*

Savigny-Les-Beaunes *Vincent Girardin*

Graves *Château Simon*

Bordeaux Supérieur *Château La Mazerolle*

Sancerre *Vieilles Vignes Domaine villebois*

Pouilly Fumé *Saint-Andelain*

Rioja Blanco *Sonsierra*

Riesling *Sisi Slovenie*

Almansa *El Picoteo*

Pinot Grigio *Alto Bello*

15 cl



33,00€

49,00€

115,00€

8,50€ 49,00€

89,00€

94,00€

35,00€

28,00€

47,00€

47,00€

29,00€

7,00€ 34,00€

29,00€

6,00€ 29,00€

VIN ROSÉ

W *Domaine Val d'Astier*

15 cl



7,00€ 39,00€

VIN ROUGE

15 cl



Rully <i>Domaine du Four Bassot</i>	59,00€
Pommard <i>Vieilles Vignes Vincent Girardin</i>	124,00€
Vacqueyras <i>Charles Tort</i>	49,00€
Châteauneuf-du Pape <i>Domaine de Vaudieu</i>	73,00€
Côte-Rôties <i>Gallet Blanc Francois Villard</i>	88,00€
Saint-Georges-Saint-Emilion <i>Château Macquin</i>	7,50€ 39,00€
Bordeaux <i>Château Bellevue</i>	33,00€
Pessac-Léognan <i>Château Valoux</i>	44,00€
Saint-Estèphe <i>Château Coutelin</i>	8,50€ 53,00€
Pomerol <i>Château de Sales</i>	85,00€
Saint Nicolas De Bourgueil <i>Domaine Mabileau</i>	48,00€
Shiraz <i>McGuigan</i>	6,00€ 29,00€
Primitivo di Manduria <i>Zolla</i>	39,00€
Valpolicella Ripasso <i>Novaia</i>	47,00€
Nero Di Troia <i>40</i>	29,00€
Amarone della Valpolicella <i>Cecilia Beretta</i>	84,00€
Alentejo <i>Amoreira da Torre</i>	33,00€
Crianza <i>Bodegas Piqueras Marius</i>	33,00€

Horaire tapas mardi au vendredi 12h-23h, samedi 18h-23h

Horaire resto mardi au vendredi 12h-14h & 19h-22h, samedi 19h-22h

Fermeture samedi midi, dimanche & lundi

Une table, une addition.

Si vous êtes allergique à certains aliments ou que vous suivez un régime alimentaire particulier, veuillez en informer un membre de notre personnel.

BAR

SOFTS

Spa Plate - Pet. 20 cl	3,10€
Spa Plate - Pet. 50 cl	5,20€
Coca Cola 20 cl	3,10€
Coca Cola Zero 20 cl	3,10€
Sprite 20 cl	3,10€
Fuze Tea Peach 20 cl	3,10€
Fuze Tea Pet. 20 cl	3,10€
Fanta 20 cl	3,10€
Looza Orange/Pomme 20 cl	3,20€
Schweppes Tonic 25 cl	3,50€
Schweppes Agrumes 25 cl	3,50€

APÉRO SUPP. SOFT & VIN 3€

Ricard	6,30€
Campari	6,30€
Picon	6,30€
Martini Bianco/Rosso	6,30€
Martini Bellini	6,30€
Pisang	6,30€

RHUM 5 cl

Bacardi Carta Blanca	8,00€
Bacardi Carta Oro	8,00€
Gimmius	9,00€
Santa Teresa Rum	16,00€

GIN 5 cl

Bombay Sapphire	11,50€
Zebra	11,50€
Gimmius	11,50€
Hendrick's	11,50€
Panda	11,50€
Copperhead	11,50€

VODKA 5 cl

Eristoff Brut	7,50€
Eristoff Red	7,50€
Grey Goose	11,00€
Vodka 6000	9,50€

BIÈRES AU FÛT

Leffe 25-50 cl	4,50€ - 9,00€
Stella 25-50 cl	3,50€ - 6,80€
Charleroy 350	5,00€
Triple Karmeliet	6,00€
Paix Dieu	6,00€
Hoegaarden Rosée	4,50€
Corona	5,50€

BIÈRES À LA BOUTEILLE

Orval	7,20€
Duvel	6,50€
Triple Anvers	6,50€
Mc Chouffe	6,50€
W Beer	6,50€

WHISKY 5 cl

William Lawson	7,50€
Jack Daniel's	8,50€
Jack Daniel's Apple/Honey	8,50€
Jack Daniel's Gentleman Jack	14,50€
Jack Daniel's Bonded	14,50€

DIGESTIF 5 cl

Limoncello Fratelli	7,00€
Amaretto Fratelli	7,00€
Sambuca	7,00€
Cointreau	7,50€
Tequila Cazadores	7,00€
Tequila Patron Silver	10,50€
Tequila Azul Reposado	30,50€ - 300€