



★ **LA LUCK** ★

BRASSERIE LUDIQUE

**BIERES CRAFT
JEUX DE SOCIETE
CUISINE DE SAISON**



SIGNATURE COCKTAILS

TABARNAK - 10

*Jameson, purée de poire, sirop d'érable, citron vert, old fashioned bitters.
Riche, gourmand.*

CHIEN TÊTE EN BAS - 9,5

*Havana Especial, triple sec, sirop de Chaï maison, citron, bitters pêche.
Épicé, douces notes d'agrumes.*

HAKUNA COMBAVA - 11

*Gin Bobby's, sirop de combava maison, citron vert, élixir de chartreuse,
mousse menthe, pomme.
Herbacé, citronné.*

UH' DADA - 9,5

*Vodka Dada Chapel, Lillet Blanc, liqueur de fleur de sureau, jus de
pomme, citron jaune, eau pétillante.
Floral, rafraichissant, pétillant.*

BHRUM SOUR - 10

*Brhum Dada Chapel, Amaretto, citron vert, bitters chocolat, blanc d'oeuf.
Agrumé, cacao*

SAINTE CATHERINE - 9,5

*Gin Beefeater, purée de betterave, Chartreuse, sirop de romarin maison,
citron jaune, bitters cerise.
Floral, rafraichissant.*

TROPIK RABBIT - 10

*Nuestra Soledad Mezcal, Tequila reposado, purée de fruit de la passion, sirop de
habanero maison, citron vert, sel.
Fumé, épicé*

MAYLISS SPRITZ - 9,5

*Gin Beefeater, sirop de miel, jus de gingembre, liqueur de marasquin et de cerise, Prosecco.
Frais, estival, légère amertume.*





BEEFEATER LONDON DRY - 8,5

Fever Tree Indian, citron jaune et baies de genièvre

BOBBY'S SCHIEDAM DRY - 10

Fever Tree Indian, orange et clous de girofle

MALFY ORANGE SANGUINE - 10,5

Fever Tree Mediterranean, pamplemousse et baies de goji

PANDA GIN BIO - 11

Fever Tree Clémentine, thym

MONKEY 47 - 12

Fever Tree Mediterranean, citron vert

Fever Tree Elderflower et Ginger Beer aussi disponible.

MOCKTAILS

GINGER BOOST - 6

Jus de gingembre frais, purée de poire, citron jaune, sirop de miel et eau pétillante.

JUNIPER FIZZ - 6,5

Sirop de genièvre maison, citron jaune, menthe, Tonic Fever Tree

SUNSET LOVER - 5,5

Purée de fruit de la passion, jus de pomme, sirop d'orgeat et citron vert.



BIERES PRESSION

LULU BIO PILS, 5° - 2,5/5

Brasserie Lutgarde – Belgique

Lager 100% BIO, la Lulu est une bière blonde légèrement trouble. Tant rafraichissante que gourmande, elle étonne par ses douces notes maltées et ses arômes herbacés et floraux.

JAMBE DE BOIS, 8° - 4/7

Brasserie de la Senne - Belgique

Bière Blonde Tripel corsée et typiquement belge. Elle surprend grâce à son nez fruité et houblonné. Le malt prend le dessus en bouche accompagné d'une légère amertume.

JUNGLE JOY, 5,9° - 4/7

Brussels Beer Project—Belgique

Bière blonde Dubbel brassée avec de vrais morceaux de mangue et de fruits de la passion. Cette explosion de saveurs estivales et tropicales séduit par une incroyable fraîcheur et une pointe d'amertume.

SURRÉALISTE, 5,6° - 4,5/7,5

Brasserie Surréaliste – Bruxelles

Bière blonde inspirée des Pale Ales américaines. La Surréaliste est une bière juicy et légèrement amère. Les houblons Citra, Simcoe et Mosaic viendront câliner vos papilles avec des arômes agrumés et tropicaux.

LES BECS DE JULIEN

BIERES DU MOMENT

La Luck vous fait voyager et partir à la découverte de micro-brasseries du monde entier à la pression, en canette et en bouteille. Check la carte des bières du moment et n'hésite pas à nous demander des conseils !



VINS

ROUGE

verre bout.

OBSCURITÉ 5 / 24
*Carrignan Vieilles Vignes
Pays d'Oc*

**DOMAINE LA
RÉMÉJEANNE** 6 / 30
*Syrah, grenache
Côte du Rhone*

DE L'AUBE À L'AUBE 6,5 / 32
*Cabernet, Merlot NAT
Périgord*

**DOMAINE SORIN
COQUARD** 7,5 / 36
*Pinôt noir BIO
Bourgogne*

BLANC

verre bout.

DOMAINE HUGUET 5 / 24
*Cheverny
Loire*

LES 3 FILLES 5,5 / 28
*Viogner
Côte du Rhône*

BLIZZARD 6 / 30
*Sauvignon et sémillon NAT
Périgord*

**DOMAINE SORIN
COQUARD** 6,5 / 32
*Chardonnay BIO
Bourgogne*

ROSE

verre bout.

**LA NUIT TOUS LES
CHATS SONT GRIS** 5 / 24
*IGP Gard
Rhône*

BULLES

verre bout.

**CHAMPAGNE
MÉTISSE** - / 65
Extra Brut NAT

**PROSECCO VILLA
D'ARFANTE** 6 / 30
Brut Millesimato

Une carte des vins naturels du moment sélectionnés avec @Natortot est disponible.
Laissez-vous tenter par leurs dernière merveilleuses trouvailles.



THES BIO

BY TEATAP

MORNING DETOX 3,8

Thé vert ultra frais. Il mélange Sencha, menthe, romarin, thym et citron pour combattre les réveils difficiles.

EARL GREY 3,8

Thé noir rempli d'audace. Il vous surprendra par ces douces notes de bergamote fraîchement pressée.

CHAI DE BOMBAY 3,8

Thé noir épicé, fruité et vanillé. Un aller simple pour le pays des yogis.

SUPER MORINGA 3,8

Tisane du lendemain de veille. Citronnelle, curcuma, pissenlit, gingembre, rien de mieux pour vous remettre sur pied !

PÊCHE TRANQUILLE 3,8

Roibos rouge à la pêche, vanille et cardamome. Ce mélange vous promet une bonne dose de douceur et de fraîcheur tout au long de la journée.

SOFTS

JUS APPELAERE 4

Orange, Pomme ou Poire

RITCHIE 3,5

Cola, Citron, Pamplemousse, Orange

LIMONADE MAISON 4,5

KOMBUCHA 4,5

Smile kombucha Bruxelles

THÉ GLACÉ MAISON 4,5

Thés bio Tea Tap

ACQUACHIARA 2,5/5

Acquachiara est un système de micro-filtration végétale de l'eau du robinet. Disponible plate ou pétillante.

BRU 4/7

CAFES

EXPRESSO 2,4

DECA 2,5

DOUBLE EXPRESSO 3,5

LATTE 4

CAPPUCCINO 3,5

CHOCOLAT 4

CHOCOLAT VIENNOIS 4,5

CAFÉ FRAPPÉ 5

Double espresso, sirop d'érable, lait, chantilly

IRISH COFFEE 8,5

Jameson Whisky, café, sucre, chantilly maison. Disponible avec du Rhum, de l'Amaretto, de la Vodka ou du Cognac

CHAI LATTE 4,5

Lait végétal, mélange maison de cannelle, gingembre, cardamome, clous de girofle.

MATCHA LATTE 4,5

Lait végétal, mélange de poudre de thé vert matcha et sucre de noix de coco

SPIRITUEUX

WHISKEY

JAMESON <i>Whiskey, Irlande, 40%</i>	8	KILCHOMAN <i>Scotch, Islay, 46%</i>	11
BLACK BUSH <i>Whiskey, Irlande, 40%</i>	9	COSTWOLDS <i>Single malt, England, 46%</i>	11
EAGLE RARE 10ANS <i>Single Barrel Bourbon, Kentucky, 45%</i>	10	KOVAL <i>Rye whisky, Chicago, 40%</i>	12

RHUM

HAVANA 7 ANS <i>Cuba, 40%</i>	9	MATUSALEM 15 ANS <i>République dominicaine, 40%</i>	10,5
GRAN CHACO <i>Paraguay, 42%</i>	10	JM VSOP <i>Martinique, 43%</i>	11,5
ABUELO 12 ANS <i>Panama, 40%</i>	10,5	EL DORADO 15 ANS <i>Guyane, 43%</i>	12

DIGESTIFS

AMARO <i>Del Capo</i>	7	CHARTREUSE VERTE <i>Liqueur de plantes des Alpes</i>	8,5
LIMONCELLO <i>Santocci</i>	7	BAS ARMAGNAC <i>Darroze 8 ans</i>	10
SORTILEGE <i>Liqueur de sirop d'érable</i>	8	COGNAC <i>Martell VS</i>	8,5



★ LA LUCK ★

«Si vous n'aimez pas les jeux de société, c'est que vous n'avez pas encore trouvé ceux qui sont faits pour vous.»
«On apprend plus d'une personne en jouant avec elle une heure qu'en restant avec toute sa vie.»

WHO ARE WE?

Une bande de jeunes qui, à sa petite échelle, cherche à changer le monde. Comment ? Avec des jeux mes p'tits criss !

Les possibilités des jeux de société modernes sont illimitées et il sort 2 nouveautés chaque jour en Belgique. Le seul problème est qu'il faille lire et comprendre les règles. Actually... We got you covered...

Sit back and relax, un sommelier du jeu va venir à ta table.

Hein ? Oui oui, un sommelier du jeu.

But we aren't only about boardgames. On aime notre planète, les parcs naturels et les originaux. C'est pourquoi un jour nous serons un restaurant zero dechet et autosuffisant en fruits & légumes bio.

En attendant...

**LET'S
PLAY!**
5€ JEUX EN ILLIMITÉ

NOS ENGAGEMENTS

♥ FAVORISER

les produits locaux et bio.

◆ RESPECTER

une alimentation plus végétale. Des choix végétariens et végans sont disponibles du début à la fin du repas.

♠ CRÉER DU LIEN

avec des artisans et brasseurs locaux.

Brunch le samedi de 12h à 15h et
le dimanche de 11h à 15h.

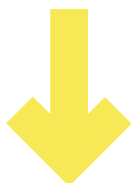
PLEASE NOTE

Pour éviter tout gaspillage,
nos quantités sont limitées.
Sorry s'il y a des ruptures.


Instagram
@LALUCKBRUSSELS

Facebook
@LALUCKBRUSSELS

POUR MANGER C'EST ICI



PLANCHES APERITIVES

- FROMAGE** 14
Sélection de fromages du moment. Confiture et salade
- MIXTE** 15
Fuet de Vic, jambon Bernuy 24 mois, jambon cuit sans nitrite, capocola Napoletano, fromages du moment.
-  **VEGAN** 15
Trio de Houmous : Betterave, cacahuètes citron vert, classique. Falafels, flat bread et légumes de saison
-

STREET FOOD

-  **HOT DOG** 15
Pain JANINE, pleurotes rôties, saucisse végétale, pickles de chou rouge, farandole de germes, ketchup de betterave, aceto courge, oignons frits et moutarde new-yorkaise.
- BURGER DRY AGED** 17,5
Buns boulanger HOPLA GEISS, viande hachée maturée à la moelle, compotée d'oignons aux épices d'hiver, ketchup maison, poitrine de porc ibérique, sauce cheddar à la bière
- POUTINE** 8,5
Frites maison, cheddar affiné, sauce gravy
SUPPLÉMENTS : Pulled pork +4€, Viande hachée +4€, Bacon grillé +2€, Champignons +2€, Oignons sautés +2€
-  **POUTINE VÉGAN** 13
Frites maison, faux-mage, sauce gravy végan, seitan maison
- FRITES ET MAYONNAISE MAISON** 4

Tous nos burgers sont servis avec frites et mayonnaise maison

 VÉGÉ

 VEGAN

 GLUTEN FREE

★ **LA LUCK** ★
BRASSERIE LUDIQUE

Facebook @ La Luck Brussels — Instagram @LaLuckBrussels


COIN BISTROT

ENTREES


 **SAUCISSON DE SEITAN** 11
Brioché pistaché, fricassée de champignons et kale, sauce meurette.

OEUF DU MOMENT

PLATS

 **CÔTE DE COCHON** 21
Cuisson basse température, siphon de pomme de terre infusé au foin, jus court au café, tatin de légumes, graines de tournesol au miel, shiitakes confits.


LIEU NOIR 17
Confit à l'huile d'olive, kale, mousseline d'oignons à la Jambe de bois, courges, noisettes, sauce à l'ail noir.

 **RAMEN** 15
Nouilles de blé, bouillon de légumes, pak choï, shiitakés confits, pickles de choux rouge, tempeh, ail frit, coriandre et oeuf mollet.


SUGGESTION DU JOUR
Ask our staff

DESSERTS

BRUXELLES - MONTRÉAL 9
Éclair, sablage sésame cannelle, pomme fraîche au sirop d'érable, diplomate spéculoos.

 **TONKOCOA** 9
Brownie reconstitué, pralin noix de pécan, disque chocolat Dulcey coco et fleur de sel, chantilly mascarpone à la fève de Tonka, praliné coco.

KABUKI 8,5
Biscuit Joconde au matcha, sirop de chai, ganache montée chocolat au lait et gingembre, enrobage amandes chocolat au lait.

 **LE PEARFECT** 8
Poire pochée infusée aux épices d'hiver, coeur de praliné pécan, granola fenouil et noix de pécan, sauce chocolat chaud.

COOKIE GEANT 5
Aux pépites de chocolat

CAFE & THE GOURMAND 7
4 mignardises — Irish Coffee +5€