



L'HORLOGE DU SUD



“Une Plateforme Culturelle et Citoyenne, dédiée
à la Convivialité urbaine et au Sud d’aujourd’hui ”

“Een Cultureel Burger Platform, gewijd aan
Stedelijke Gezelligheid en het Zuiden
van vandaag”

“A Cultural Platform and Citizen, dedicated to
the Urban Conviviality and to today’s South”



ALLERGIES ? INTOLERANCES ? Merci de nous le signaler
ALLERGIES? INTOLERANCES? Thank you for letting us know
ALLERGIËN? INTOLERANTIES? Bedankt om het laten weten



T.: +32 (0)2 512 18 64 - WWW.HORLOGEDUSUD.BE
INFO@HORLOGEDUSUD.BE - FACEBOOK.COM/LHORLOGE.DUSUD

BIÈRES À LA POMPE / VAN’T VAT
BIEREN / DRAUGHT BEERS

	<u>25cl.</u>	<u>33cl.</u>	<u>50cl.</u>
BEL PILS — Pils rafraîchissante et désaltérante au goût malté, à boire quand il fait soif...	2.5€	3.2€	4.6€
TANGO BISSAP —	2.8€	3.5€	4.9€
TANGO GINGEMBRE —	2.8€	3.5€	4.9€
VEDETTE BLANCHE — Blanche aux saveurs houblonnées et levurées, aux notes de malt, d’épices et de pamplemousse.	3€	3.8€	5€
CHOUFFE — Blonde au bouquet aromatique à la fois fruité et épicé et à la douce amertume.	3.9€	4.8€	6€
TRIPLE D’ANVERS — Triple légère et suave aux arômes fruités et à l’amertume discrète.	3.9€	4.8€	6€

BIÈRES BIOLOGIQUES / BIOLOGISCHE BIEREN /
ORGANIC BEERS

BIOLÉGÈRE 3,5° — Blonde légère et rafraîchissante au goût de malt et d’agrumes.	3.2€
SAISON DUPONT BIO — Blonde amère au corps malté et aux notes de pamplemousse.	4.2€
MOINETTE BIO — Blonde aux notes de céréales et de malt à l’amertume houblonnée.	4.5€
L’ADORÉE — Blonde dorée au gingembre.	4.6€
LA ROUBLARDE — Ambrée caramel aux houblons aromatiques. Bière primée au Brussels International Beer Challenge 2017.	4.6€
LUPULUS ORGANICUS — Triple Bio - Saveurs fruitées et herbacées à l’agréable amertume.	4.8€

BRASSÉES À BRUXELLES / GEBROUWEN
IN BRUSSEL / BREWED IN BRUSSELS

ZINNEBIR — 1080 BXL Blonde dorée amère aux arômes fruitées et houblonnées.	4.5€
TARAS BOULBA — 1080 BXL Blonde légère et rafraîchissante, généreusement houblonnée.	4.5€
DELTA IPA — 1000 BXL Blonde à l’amertume délicate, aux arômes de litchi et de fruit de la passion	4.5€
JUNGLE JOY — 1000 BXL Blonde aux arômes marqués de mangue et de fruit de la passion.	4.5€
LA CAMBRE TRIPLE — 1050 BXL Triple légère et désaltérante aux saveurs fruitées et à la douce amertume.	4.8€
LA CURIEUSE NEUS — 1020 BXL Triple rousse aux arômes de fruits confits rappelant l’abricot et la banane, au doux goût malté et à la franche amertume.	4.9€
LA HOPPY MADAME — 1020 BXL Bière blanche d’apéritif sèche et amère, rafraîchissante, aux notes d’agrumes et au houblonnage végétal et herbacé.	4.9€
LA VOGELPIK’ — 1020 BXL Bière de table "grand cru" douce mais gourmande, aux notes de froment, de coriandre et de malt biscuit.	4.9€

TRAPPISTES / TRAPPIST / TRAPPISTS

ORVAL —	4.8€
Incontournable trappiste belge, bière complexe d'exception au goût évolutif, fruité et houblonné accompagné d'une agréable amertume.	
CHIMAY BLEUE —	4.6€
Bière foncée aux arômes puissants et aux notes épicées et caramélisées.	
CHIMAY BLANCHE —	4.5€
Bière alliant douceur et amertume à la subtile combinaison de levure et de houblons frais rappelant le goût du raisin sec et de la muscat.	
ROCHEFORT 8° —	4.9€
Bière au bouquet aromatique doux et épicé, aux notes de cacao torréfié, de malt grillé et de fruits.	
ROCHEFORT 10° —	5.2€
Bière au corps puissant mais fin et au goût liquoreux, caramélisé et épicé.	
TRIPLE WESTMALLE —	4.8€
Bière à l'amertume florale et aux arômes fruités.	

BIÈRES SPÉCIALES / SPECIALE BIEREN / SPECIAL BEERS

LUPULUS HOPERA —	4.8€
Bière sèche aux arômes puissants et à l'amertume prononcée mais contrôlée.	
LUPULUS HINERNATUS —	4.9€
Brune légère et sucrée aux saveurs de miel, de cannelle, de marron et de chocolat.	
LA FRUIT DÉFENDU —	4.9€
Bière au ton presque mielleux et aux saveurs maltées et épicées accompagnées de notes de fruits, de coriandre et de levure. <i>Laissez-vous tenter ...</i>	
TRIPLE KARMELIET—	4.8€
Triple blonde sucrée caramélisée aux saveurs fruitées et épicées.	
DUVEL —	4.5€
Bière aux saveurs fruitées soutenue par une rondeur maltée et à la franche amertume.	
SAINT FEUILLIN GRAND CRU —	4.8€
Extra-blonde aux saveurs douces, florales et fruitées.	
CUVÉE DES TROLLS —	3.6€
Bière blonde non filtrée aromatisée avec des écorces d'oranges séchées lui donnant des notes de fraîcheur et d'arômes fruités.	
BERTINCHAMPS BLONDE 50CL – BIÈRE À PARTAGER / SHARING BEER	7€
Bière de ferme à l'ancienne à l'arôme de céréale grillée accompagné d'une note légèrement poivrée.	
BERTINCHAMPS TRIPLE 50CL – BIÈRE À PARTAGER / SHARING BEER	7.5€
Bière de ferme à l'ancienne à la légère amertume accompagnée d'une note discrètement caramélisée.	
KRIEK BOON —	3.6€
Bière de fermentation spontanée au vieux et jeune Lambic de Lembeek, mûrie en fûts de chêne et à base de vraies cerises.	
PÊCHERESSE LINDEMANS —	3.8€
Bière de fermentation spontanée à l'arôme marqué de pêche et à la saveur légèrement acidulée.	
CARLSBERG ZERO —	3.2€



SOFTS

SAFSAP – JUS DE FLEURS D’HIBISCUS / <i>HIBISCUS FLOWER SOFT DRINK</i>	2.5€
GINGEMBRE FRAIS / <i>FRESH GINGER</i>	2.5€
SAUVAGE (SAFSAP + GINGEMBRE FRAIS / <i>FRESH GINGER</i>)	3€
FRUIT DU BAOBAB (PAIN DE SINGE)	3€
GOYAVE / <i>GUAVA</i>	2.5€
SAF + MANGO / BANANA / GUAVA	4€
GINGER + MANGO / BANANA / GUAVA	4€
EAU PLATE 25CL	2.5€
EAU PLATE 50CL	3.5€
EAU PÉTILLANTE 25CL	2.5€
EAU PÉTILLANTE 50CL	3.5€
PERRIER	2.8€
ICE-TEA	2.5€
ORANGINA	2.9€
SPA CITRON	2.5€
SCHWEPPES TONIC	2.8€
COCA-COLA / COCA-COCA LIGHT	2.5€
ORANGE PRESSÉE / <i>FRESH ORANGE JUICE</i>	3.5€
CITRON PRESSÉ, EAU GAZEUSE / <i>FRESH LEMON JUICE, CARBONATED WATER</i>	3.5€

JUS BIOS / BIOLOGISCHE VRUCHTENSAP /
ORGANIC FRUIT JUICES

POMME / <i>APPEL / APPLE</i>	2.8€
ORANGE / <i>ORANJE / ORANGE</i>	2.8€
TOMATE / <i>TOMATO</i>	2.8€
PAMPLEMOUSSE / <i>GRAPEFRUIT</i>	2.8€
POMME-MANGUE / <i>APPEL-MANGO / APPLE-MANGO</i>	2.8€
FLEURS DE SUREAU / <i>VLIERBLOESEM / ELDERFLOWER</i>	2.8€

JUS EN BOUTEILLE / VRUCHTENSAP FLES /
BOTTLED JUICE

MANGUE / <i>MANGO</i>	2.5€
BANANE / <i>BANANA</i>	2.5€
FRUIT DE LA PASSION / <i>PASSIEVRUCHT / PASSION FRUIT</i>	2.5€

BOISSONS CHAUDES / WARME DRANKEN /
HOT DRINKS

ESPRESSO MALAIKA : CAFÉ BURUNDAIS – PREMIUM 100% BOURBON ARABICA	2.5€
DÉCAFÉINÉ / <i>DECAFFEINATED</i>	2.5€
LAIT RUSSE / <i>RUSSIAN MILK</i>	3.5€
CACAO CHAUD / <i>HOT COCOA</i>	3.5€
SAFSAP CHAUD / <i>HOT SAFSAP</i>	3€
GINGEMBRE CHAUD / <i>HOT GINGER</i>	3€
SAUVAGE CHAUD / <i>HOT SAUVAGE</i>	3.5€

THÉS / THEE / TEAS (ETHIQUABLE)

FAIR TRADE NOIR / <i>BLACK (darjeeling, ceylan, tchai, earl grey)</i>	2.5€
FAIRE TRADE VERT / <i>GREEN (shan, ceylan)</i>	2.5€
THÉ CASHMIRE (Au lait sucré) / <i>CASHMERE TEA (with sweet milk)</i>	3€
TISANES: MENTHE / <i>MINT</i> - CAMOMILLE / <i>CHAMOMILE</i> – KINKÉLIBA – ROOIBOS – CITRONNELLE – MORINGA – ...	2.5€
THÉIÈRE / <i>THEEKAN / TEAPOT</i>	5€



COCKTAILS

MATONGUE DREAMS —

6.5€

Rhum, jus de citron vert, sucre de canne

/ *Rum, lime juice, cane sugar.*

Matongué, le quartier de Kin-La-Belle, où il faut « chaud » vivre ! ...

/ *Matongué, an area of Kinshasa known as Kin-La-Belle, where it feels « hot » to live ! ...*

2E BUREAU —

6.5€

Rhum, jus de gingembre et de citron

/ *Rum, ginger and lemon juice.*

Ainsi appelle-t-on les maîtresses au Congo.

/ *That is how we call mistresses in Congo.*

SUNNY MOOD —

6.5€

Jus de fleurs d'hibiscus, cointreau, orange

/ *Hibiscus flower juice, cointreau, orange*

LA VIE EST BELLE —

7.5€

Rhum, lait de coco, sucre de canne, citron

/ *Rum, coconut milk, cane sugar, lime.*

...ce sont les hommes qui la compliquent...

/...it is humans that complicate it...

LUMUMBA —

7.5€

Cognac, cacao

Patrice Lumumba adorait ce cocktail spécial, dit-on.

/ *It is said that Patrice Lumumba adored this special cocktail.*

CAÏPIRINHIA (OU CAÏPIROSKA) —

7€

Cachaça (ou Vodka), citron vert pilé, sucre de canne

/ *Cachaça (or Vodka), ground lime, cane sugar.*

Le Brésil, tout flamboyant ... / *Brazil, all flamboyant ...*

MOJITO —

7€

Rhum, citron vert pilé, menthe fraîche, sucre de canne

/ *Rum, ground lime, fresh mint, cane sugar.*

Le goût de Cuba ... / *The taste of Cuba ...*

TI-PUNCH —

6.5€

Rhum, soupçon de citron vert et sucre de canne

/ *Rum, lime squeeze and cane sugar*

Rhum au choix : 1€ en supplément

DOUDOU & FATOU —

6.5€

Cocktails aux fruits frais, sans alcool

/ *Cocktails with fresh fruits, without alcohol.*



ZAKOUSKIS

AILES DE POULET / KIPPENVLEUGELTJES

/ *CHICKEN WINGS —*

5.0€

BANANES PLANTAINS FRITES

/ *FRITUURDE PLANTAIN BANANEN*

/ *FRIED PLANTAINS BANANAS —*

2.5€

MANIOC / MANIOK / CASSAVA —

3€

PATATES DOUCES / ZOETE AARDAPPELEN

/ *SWEET POTATOES —*

3€

ENTRÉES / VOORGERECHTEN / STARTERS

-> Nos suggestions au tableau/ Zie bord / See board

SALADE D'AVOCAT, BROCHETTE DE SCAMPIS 9.5€
/ AVOCADO SALADE, SCAMPI BROCHETTE —

PASTELLES — 6€
Croustillants farcis aux légumes, au poisson ou à la viande.
/ Gevulde pasteitjes met groenten, vis of vlees.
/ Crunchies stuffed with vegetables, fish or meat.

JEG-BI — 9€
Salade mélangée de mangues et de scampis,
arrosée de citron vert et de miettes de poulet fumé.
/ Gemengde sla met mango, scampi's en kleine stukjes
gerookte kip overgoten met limoen.
/ Salad mixed with mangoes and scampis,
sprayed lime and crumbs of smoked chicken.
La femme à l'apogée de sa féminité...
/ De vrouw op het toppunt van haar vrouwelijkheid...
/ The woman at the peak of her femininity...

AKWABA — POUR 2 / VOOR 2 / FOR 2 13€
Un assortiment-découverte.
/ Een hartige verwelkoming via een assortiment.
/ An assortment-discovery.
L'hospitalité africaine se décline souvent en quelques mots
devenus célèbres, tels que « Jambo » en Afrique orientale,
« Akwaba » dans les pays du golfe de Guinée ou « Teranga ».
/ De Afrikaanse gastvrijheid laat zich vaak uitdrukken in enkele
woorden: in Oost-Afrika onthaalt men u met Jambo , in de
landen langs de golf van Guinea met een « Akwaba » of « Teranga ».
/ The african hospitality often declines in some words
become famous, such as « Jambo » in East Africa, « Akwaba »
or « Teranga » in the countries of the gulf of Guinea.



ACCOMPAGNEMENTS / GARNERING/
GARNISH

RIZ / RIJS / RICE 2.5€

FONIO — 3€
Céréale d'Afrique de l'Ouest; réputée sans gluten
/ West-african cereal; gluten free

ATIÉKÉ — 3€
Couscous de manioc / Couscous met maniok / Cassava couscous

BANANES PLANTAINS / PLANTAIN BANANEN / PLANTAIN BANANAS 2.5€

PATATES DOUCES / ZOETE AARDAPPELEN / SWEET POTATOES 3€

MANIOC / MANIOK / CASSAVA 3€

SALADE VERTE, TOMATE / SALADE, TOMATEN / GREEN SALAD, TOMATO 3€

LÉGUMES / GROENTEN / VEGETABLES — 3€

PONDU / SAKA-SAKA — 3€
Feuilles de manioc / Maniok schotel / Cassava leaves

FOUFOU — 3€
Pâte de céréales / Dough of cereal



PLATS/GERECHTEN / MAIN COURSES

-> Nos suggestions au tableau/ Zie bord / See board

Choisissez votre accompagnement (en supplément)

/ Garnering naar keuzen (extra)



/ Served with a garnish to choose (additionally)



YASSA — SÉNÉGAL

À LA VOLAILLE / MET GEVOGELTE / WITH POULTRY
AU POISSON / MET VIS / WITH FISH

12€

13€

Marinade de citron vert, d'oignons et de poivre.
/ Marinade op basis van limoen, uien en peper.
/ Marinade of lime, onions and pepper.

MAAFÉ — AFRIQUE DE L'OUEST / WEST-AFRICA

À LA VOLAILLE / MET GEVOGELTE / WITH POULTRY
À L'AGNEAU / MET LAMSVLEES / WITH LAMB

13€

14€

Sauce à base de jus d'arachide.
/ Een saus bereid met pindakaas.
/ Sauce with dough of groundnut.

MOAMBE — CONGO

À LA VOLAILLE / MET GEVOGELTE / WITH POULTRY
AU POISSON / MET VIS / WITH FISH

13€

14€

Sauce à base de pulpe de noix de palme, légumes + saka-saka.
/ Saus van palmnoten, groenten met saka-saka.
/ Sauce with pulp of walnut of palm, vegetables + saka-saka.

MOCEQUA A BAHIANA — BRÉSIL / BRAZIL

14€

AU POISSON ET GAMBAS / MET VIS EN GAMBAS
/ WITH FISH AND GAMBAS

Fruits de mer, légumes, lait de coco, jus de palme.
/ Zeevruchten, groenten, kokosmelk, palmolie.
/ Seafoods, vegetables, coconut milk, palm oil.

Melting pot du Brésil et des pays lusophones d'Afrique.

/ Melting-pot van Brasilië en portugees sprekend afrikaanse landen.
/ Melting-pot of Brazil and african portuguese-speaking countries.

DIBI — SÉNÉGAL

13.5€

Viande d'agneau grillée aux fines herbes.
/ Gegrild lamsvlees met fijne kruiden.
/ Lamb meat burned out in herbs.

Des scènes de ménage éclatent souvent au Sénégal quand
les hommess'éclipsent la nuit pour s'en régaler dans les dibiteries.

/ Deze schotel is vaak de oorzaak van menige familietwist in Senegal
omdat mannen's nachts verdwijnen om te proeven in de « dibiteries ».
/ Domestic scenes often burst into Senegal when the men make off at
night to feast on it in « dibiteries ».

LIBOKE — CONGO

14€

Poisson aux fines herbes et épices, cuit
à la vapeur dans une feuille de bananier.
/ Vis met fijne kruiden, gestoomd in een bananenblad.
/ Fish in herbs and spices, steamed in a banana tree leaf.

BITOKÉ —

13€

Banane bitoké et ses légumes exotiques parfumés au lait de coco.
/ Bitoke-banaan en exotische groenten op smaak gebracht met kokosmelk.
/ Bitoke banana and its exotics vegetables flavored in coconut milk.

AGBISSA —

12.5€

Poivron farci aux légumes sur son lit de fonio.
/ Paprika gevuld met groenten op een bedje van fonio.
/ Pepper stuffed with vegetables on fonio bed.

ASSIETTE VÉGÉTARIENNE / VEGETARIAN PLATE —

11€

Légumes de saison au wok.
/ Wok van seizoensgroenten.
/ Vegetables of season in the wok.

DESSERTS/DESSERTEN / DESSERTS

-> Nos suggestions au tableau/ Zie bord / See board

CRÊME BRULÉE A LA MANGUE 5.5€
/ CREME BRÛLÉE MET MANGO
/ CREME BRÛLÉE IN THE MANGO —

MOUSSE AU CITRON / CITROEN MOUSSE / MOSS IN THE LEMON — 5€

MOELLEUX AU CHOCOLAT ET SA GLACE ARTISANALE 6€
/ CHOCOLADEMOUSSE EN ARTISANAAL BOLLETJE IJS
/ CHOCOLATE FONDANT AND ARTISANAL ICE-CREAM —

BANANE FLAMBÉE AU RHUM DES ANTILLES ET SA GLACE ARTISANALE 7€
/ GEFLAMBEERDE BANANA MET ANTILLIAANSERUM EN ARTISANAAL BOLLETJE IJS
/ SINGED BANANA IN THE RUM OF THE ANTILLES AND ARTISANAL ICE-CREAM —

GLACES ARTISANALES AUX PARFUMS DU SUD
/ ARTISANAAL IJS MET ZUIDERSE PARFUMS
/ HOME MADE ICE CREAMS IN THE FLAVORS OF THE SOUTH —

Plusieurs goûts : Vanille, Noix de coco,
Citron, Banane, Mangue, Fruits de la passion.

Verschillende smaken: Vanille,Kokos,
Limoen, Banaan, Mango, Passievrucht.

Several tastes: Vanilla, Coconut,
Lemon, Banana, Mango, Passion fruit.

2 Boules 5€

3 Boules 6€

BIRTHDAY ?
LET US KNOW...

ALCOOLS / ALCOHOLS

BAILEYS	6€
AMARETTO DISARONNO	6€
LIMONCELLO	6€
PORTO ROUGE	5€
PORTO BLANC	5€
RICARD	6€
COGNAC	7.5€
JACK DANIELS	7€
CHIVAS REGAL	8€
GIN	6€
VODKA	6€
CALVADOS PÈRE MAGLOIRE	6.5€

RHUM/ RUMS

BARBANCOURT 4 ANS	7€
BARBANCOURT 8 ANS	8€
PÈRE LABAT	8€
TROIS RIVIÈRES BRUN	7€
TROIS RIVIÈRES BLANC	7€
APPLETON ESTATE SIGNATURE BLEND	7€
APPLETON ESTATE RESERVE BLEND	8€
DIPLOMÁTICO RESERVA EXCLUSIVE	8€
RHUM MIEL	6.5€
MOUNT GAY ECLIPSE	7€
PLANTATION BARBADOS 5 ANS	7€
HAVANA CLUB BRUN ANEJO ESPECIAL	6.5€
HAVANA CLUB BLANC 3 AÑOS	6€

VINS MAISONS / HUISWIJNEN / WINES FROM THE HOUSE

-> Nos suggestions au tableau/ Zie bord / See board

ROUGE-ROSÉ-BLANC / ROOD-ROSE-WIT / RED-ROSE-WHITE

BOUTEILLE / FLES / BOTTLE —	15€
POT LYONNAIS GRAND —	11.5€
POT LYONNAIS PETIT —	6€
VERRE —	3.2€
CAVA BOUTEILLE —	32€
CHAMPAGNE BOUTEILLE (SELON CUVÉE) —	65€

Un Lieu culturel et convivial, édifié autour d'un Café- Restaurant, au coeur de Bruxelles. Festif et animé, il est dédié aux saveurs du Sud, à la gastronomie africaine, à la culture, à la vie de quartier, aux échanges citoyens ainsi qu'aux activités sociales et artistiques ouvertes sur le monde.





Diner d'entreprise ou en groupe d'amis, nous sommes habitués et formons notre équipe à l'accueil et au service de grands groupes (25 à 80 personnes).

Nous proposons des offres sur mesure et un espace privatisable d'une capacité de 65 places assises, équipé du wifi, d'une installation audio-visuelle complète, d'un frigo et d'une pompe à bière...



PLUS D'INFO

SALLE À L'ÉTAGE

Disponible à la location, pour vos fêtes, conférences, réunions, ...

SERVICE TRAITEUR ET PLAT À EMPORTER

ZAAL OP DE EERSTE VERDIEPING

Beschikbaar voor feesten, conferenties, vergaderingen, ...

TRAITEUR AAN HUIS EN GERECHTEN ON MEE TE NEMEN

ROOM UPSTAIRS

Available for rental, for your parties, conferences, meetings, ...

CATERER SERVICE AND TAKE-AWAY



PODIUM MUSICAL

Régulièrement le vendredi, nous accueillons des artistes qui explorent, en toute liberté, la riche diversité musicale du Sud

Op vrijdagavond ontvangen wij regelmatig artiesten die in volle vrijheid de rijke muzikale diversiteit van het Zuiden exploreren

Regularly on fridays, we welcome artists who investigate, quite freely, the rich musical diversity of the South



T.: +32 (0)2 512 18 64 - WWW.HORLOGEDUSUD.BE

INFO@HORLOGEDUSUD.BE - FACEBOOK.COM/LHORLOGE.DUSUD