

ULTIME
ATOME

BRASSERIE BELGE
DEPUIS 1986

@_ultime_atome_

#ultimeatome

C'est un Ultime bonheur
de te retrouver, fieu !



J'AI FAIM!

LES ENTREES



Croquettes au fromage

Cheese croquettes

12,90 €

Croquettes aux crevettes

Shrimps croquettes

15,50 €

Mixte de croquettes fromage et crevettes

Shrimps and cheese croquettes

14,50 €

Carpaccio de boeuf

(Roquette, tomates séchées, parmesan, tartufata, tomates cerises)

(Arugula, sun-dried tomatoes, parmesan, tartufata, cherry tomatoes)

15,90 €

Shakshuka (Ultime brunch ♥)

(Poêlée de poivrons, tomates, oignons, œuf, feta et coriandre)

Servi avec pain pita & houmous

(Pan-fried peppers, tomatoes, onions, egg, feta cheese and coriander)

Served with pita bread & humus

12,90 €

Aubergines grillées au yaourt grec et fines herbes (Ultime brunch ♥)

Grilled Eggplant with Greek Yogurt and Herbs

11,90 €

LES SALADES



Salade de crottin de chavignol et miel 🥕

Goat cheese salad with honey

13,50 €

Assiette Libanaise

(houmous, caviar d'aubergines, tzatziki, merguez, falafel, pain libanais)

Libanese plate

(hummus, eggplant caviar, tzatziki, merguez sausage, falafel, libanese bread)

16,50 €

Assiette Libanaise Veggie 🥕

(houmous, caviar d'aubergines, tzatziki, falafel, pain libanais)

Veggie libanese plate

(hummus, eggplant caviar, tzatziki, falafel, libanese bread)

14,90 €

Salade César façon Utime

Caesar salad Utime style

13,90 €

Salade poulet avocat (Ultime brunch ♥)

Chicken - avocado salad

14,90 €

Lunch
du jour 14,90€
Jeudi : veggie

SO TASTY DISHES! SUPER-FRIENDLY SERVICE AND WARM AND COSY
ATMOSPHERE. WANT TO CHECK OUT MORE OF THEIR MENU WHICH IS
A BIT DIFFERENT THAN THE USUAL BELGIAN CUISINE,
IT SEEMS, SO I'LL BE BACK!

J'AI FAIM!

LA BELGITUDE



Filet américain préparé ou nature ** 15,50 €

Beef tartare steak

Les pintjes du barman : **Ciney au fût, Cuvée des Trolls**

Carbonnade de bœuf à la flamande ** 16,50 €

Flemish style beefstew

Les pintjes du barman : **St. Bernardus Brune, Rochefort 6**

Boulets liégeois déglacés à la Chimay ** 15,50 €

Meatballs à la Chimay

Les pintjes du barman : **Brunehaut ambrée, Affligem double**

Vol-au-vent grand-mère * 16,50 €

Les pintjes du barman : **Vedett, Grimbergen blonde au fût**

Tomates-crevettes * 20,00 €

Tomatoes stuffed with shrimp

La pintje du barman : **blanche de Bruges au fût**

LES VIANDES



Entrecôte grillée 300gr, beurre maître d'hôtel ** 23,00 €

300gr grilled cube roll, maître d'hotel butter

Steak de boeuf grillé 250gr, beurre maître d'hôtel ** 17,00 €

250gr grilled beef steak, maître d'hotel butter

Tagliata de boeuf 17,50 €

(Boeuf snacké, roquette, parmesan, tomates confites, pdt, pignons de pain, vinaigrette à la tartufata)

Beef tagliata

(Beef, arugula, parmesan, candied tomatoes, potatoes, pine nuts, tartufata dressing)

LES ATOMIC BURGERS



Le Cheesy ** 15,50 €

220gr - 100% bœuf - sauce burger maison - cheddar oignons rouges - tomates - salade

220gr - 100% beef - chef's burger sauce - cheddar

red onions - tomatoes - salad

Le BBQ Cheese & Bacon ** 15,90 €

220gr - 100% bœuf - sauce BBQ - cheddar - bacon

oignons frits - tomates - salade

220gr - 100% beef - BBQ sauce - cheddar - bacon

fried onions - tomatoes - salad

Le St Boniface ** 15,90 €

220gr - 100% bœuf - sauce pepper maison

vieux brugge - oignons rouges - tomates - salade

220gr - 100% beef - chef's pepper sauce

vieux brugge - red onions - tomatoes - salad

Le Cocotte ** 14,90 €

Burger de poulet - sauce miel-moutarde - chèvre

oignons rouges - tomates - salade

Chicken burger - honey-mustard sauce - goat cheese

red onions - tomatoes - salad

Le Veggie ** 14,50 €



Burger végétarien - sauce guacamole - cheddar

oignons frits - tomates - salade

Veggie burger - guacamole sauce - cheddar

fried onions - tomatoes - salad

LES SAUCES MAISON

3 poivres / 3 peppers 2,50 €

Béarnaise / Bearnaise 2,50 €



Mayo du chef / Chef's Mayo 2,50 €



Archiduc / Mushrooms 2,50 €

En cas d'allergie, veuillez vous adresser à notre équipe / In case of allergy, please ask our team.

* accompagnés de frites / with fries - ** accompagnés de frites et salade / with fries and salad.

J'AI FAIM!

LES POISSONS



Dorade entière, légumes de saison et pommes de terre sautées 19,90 €

Whole sea bream, seasonal vegetables and pan-fried potatoes

Pavé de saumon grillé, haricots, frites, béarnaise 18,90 €

Grilled salmon steak, green beans, french fries, bearnaise

LES MOULES (SELON ARRIVAGE)



Marinières * 21,50 €

Nature

Vin blanc * 22,50 €

White wine

Blanche de Bruges * 22,50 €

White beer

Crème & ail * 23,50 €

Cream & garlic

Diable * 22,50 €

Spicy

LES ACCOMPAGNEMENTS

Frites de patates douces / Sweet potatoes fries 3,90 €

Frites / French fries 3,50 €

Riz / Rice 3,50 €

Pommes sautées / Sauteed potatoes 3,50 €

Bouquetière de légumes / Mixed vegetables 4,90 €

Salade mixte / Mixed salad 3,50 €

LES PATES



Spaghetti bolo 12,50 €

Spaghetti bolo

Spaghetti «alla carbonara» 13,50 €

Spaghetti «alla carbonara»

Linguine au pesto de basilic et tomates confites 14,50 €

Linguine with basil pesto and candied tomatoes

Orecchiette aux deux saumons et poivre rose 16,90 €

(Sauce crème, oignons, ciboulette, aneth, vin blanc, poivre rose)

(Cream sauce, onions, chives, dill, white wine, pink pepper)

POUR LES P'TITS BOUTS



1 SOFT + 1 PLAT + 1 DESSERT 12,50 €

1 SOFT + 1 DISH + 1 DESSERT

Tenders de poulet, frites, compote

Chicken tenders, fries, apple sauce

Poisson pané et frites

Fish & chips

Spaghetti bolognaise

Spaghetti bolognese

Boule de glace

vanille / chocolat / spéculoos / fraise

Ice cream - vanilla / chocolate / speculoos / strawberry

On a
du Wifi

Veggie Vegan

LE MEILLEUR POUR LA FAIM!

MAKE YOUR OWN

Find our suggestions on the boards

Daily press

LES GAUFRES ET CRÊPES

1. GAUFRE OU CRÊPE ?

Gaufre de Bruxelles / Crêpes au sucre **5,00 €**
Brussels waffle or crepe with sugar

2. AJOUTE UNE RAWETTE DE DOUCEURS

Chantilly, chocolat fondant, Nutella, sucre, confiture, **0,70 €**
caramel, coulis de fruits rouges, crème anglaise
Whipped cream, melting chocolate, Nutella, sugar, jam, caramel, red fruit coulis, custard

Boule de glace (vanille, choco, fraise, speculoos) **1,00 €**
Ice cream (vanilla, choco, strawberry, speculoos)

Bananes, fraises **1,50 €**
Bananas, strawberries

LES DESSERTS DU CHEF

Cheesecake maison au spéculoos, coulis de fruits rouges **7,30 €**
Homemade cheesecake with speculoos, red fruit sauce

Tarte tatin chaude, boule de glace vanille **6,90 €**
Hot apple pie with vanilla ice cream

Crème brûlée **6,30 €**

Tiramisu maison **6,90 €**
Homemade tiramisu

Moelleux au chocolat, boule de glace vanille **6,90 €**
Creamy chocolate cake with vanilla ice cream

Un début de dimanche grandiose
Un buffet brunch haut en couleur et en goût, envie de revenir par temps de soleil pour profiter de la terrasse et de l'ambiance du quartier

En cas d'allergie, veuillez vous adresser à notre équipe / In case of allergy, please ask our team.
Pas de factures séparées aux heures d'affluence. No separate bills on crowded times.

LE MEILLEUR POUR LA FAIM!

LES GLACES



Dame blanche / Dame Noire / Brésilienne Dame blanche / Dame Noire / Brazilian	6,90 €
Banana Split / Café Glacé / Parfait Speculoos Banana Split / Iced coffee / Speculoos parfait	6,50 €
Palette de sorbets citron, mangue, framboise Mix of lemon, mango, raspberry sorbets	6,00 €

LES MILKSHAKES



Vanille / chocolat / café / speculoos Vanilla / chocolate / coffee / speculoos	5,90 €
Banane / framboise / fruits rouges / fraise (en saison) Banana / raspberry / red fruit / strawberry (in season)	6,50 €
Le choco gourmand Nutella ou/ou kinder bueno	7,50 €

LES CAFÉS



Café / Coffee	2,50 €
Ristretto	2,50 €
Espresso	2,50 €
Espresso Macchiato* avec mousse de lait / with milk foam	2,70 €
Double Espresso	4,00 €
Décaféiné / Decaffeinated	2,70 €
Cappuccino* chantilly ou Italien / whipped cream or milk foam	3,50 €
Café Milano* lait, noisette ou vanille / latte, hazelnut or vanilla	3,90 €
Matcha latte*	
Ultime caramel Macchiato*	4,50 €
Lait russe / Latte*	3,50 €
Grand lait russe / Large latte*	4,20 €
Chocolat chaud maison / Hot chocolate*	3,50 €
Cécémel	2,80 €
Café frappé / Iced coffee* lait, sucre de canne, glace pilée / milk, sugar, ice	3,50 €
Verre de lait / Glass of milk*	2,50 €
Lait chaud avec miel / Hot milk with honey*	2,80 €
Irish coffee	7,50 €
Vin chaud / Hot wine (en saison)	5,90 €
Jus pomme cannelle chaud (en saison)	4,00 €
Grog rhum blanc, thé noir de Chine, citron pressé, miel / witte rum, zwarte thee, citroen, honing (en saison)	7,50 €

LES THÉS & INFUSIONS



Sélectionnés par la Maison du Thé (depuis 1897) Selected by «La Maison du Thé» (since 1897)	
Thé Chunmee vert / Chunmee green tea Bio	3,80 €
Thé vert parfumé au jasmin / Green tea with jasmin flavour	3,80 €
Thé vert à la menthe fraîche / Fresh mint tea Bio	4,00 €
Earl Grey	3,30 €
Thé noir à l'orange / Black tea with orange flavour	3,30 €
Thé maison / Utime tea	3,30 €
Thé anglais lait chaud, thé noir de Chine / black tea with milk	3,50 €
Thé noir Nilgiri Tigerhill / Nilgiri Tigerhill black tea	3,80 €
Indian Chai eau chaude ou latte	3,80 €
Ultime infusion gingembre & citron frais / fresh ginger & lemon	4,00 €
Camomille - Verveine - Tilleul - Gingembre	
Rooibos - Fruits noirs	3,50 €
Chamomile-Verbena-Tilleul-Ginger-Rooibos-Black Fruits	
Infusion Hivernale (en saison) Winter infusion (in season)	3,50 €

Vous buvez quoi avec ça?

* Toutes nos boissons lactées sont disponibles avec lait de soja (+0,50€).

* All our lactose drinks are available with soy milk (+0,50€).

J'AI SOIF!

On a un peu
faim aussi,
non?

PLANCHETTE'KE À PARTAGER

L'ultime planche'ke (Charcuterie, fromage, olives)	12,90 €	La terroir (Saucisson) / (Saucisson, fromage de Chimay)	9,90 € / 12,90 €
La veggie (Tzaziki, houmous, tapenade)	8,90 €	Nachos	8,90 €
La Belge, une fois (Bitterballen, frites et mayo du chef)	8,50 €	Apero frites / frites de patates douces	5,00 € / 7,50 €

LES PINTJES

LES PRESSIONS D'ICI

	25cl	33cl	50cl	1l
Maes 5,2°	2,50 €	3,50 €	4,50 €	8,00 €
Tango ou Mazout	2,80 €	3,60 €	-	-
Grimbergen Blonde 6,7°	-	3,90 €	6,00 €	10,90 €
Grimbergen Double 6,5°	-	3,90 €	6,00 €	-
Blanche de Bruges 4,8°	3,00 €	-	5,50 €	-
Mort Subite Kriek Lambic 4,3°	3,50 €	-	6,50 €	-
Ciney Blonde 7°	3,50 €	-	6,50 €	12,00 €
Affligem Blonde 6,8°	-	4,20 €	6,50 €	-

LES SANS ALCOOLS

Maes 0% 25cl	3,00 €
Carlsberg 0% 25cl	3,50 €

LES BIERES BELGES ARTISANALES BIO

Brunehaut Blanche 5° (Gluten free) - 33cl	4,80 €
Brunehaut Blonde 6,5° (Gluten free) - 33cl	5,10 €
Brunehaut Ambrée 6,5° (Gluten free) - 33cl	5,10 €
Moinette Blonde 7,5° - 33cl	5,50 €

LES GUEUZES

Mort Subite Gueuze Lambic 4,5° 25cl	4,50 €
Cassis Lindemans 3,5° 25cl	3,90 €
Pêcheresse Lindemans 4° 25cl	3,90 €
Faro Timmermans 4° 37,5cl	5,50 €
Framboise Boon 5° 25cl	5,10 €

LES BIERES TRAPPISTES

Orval Ambrée 6,2° 33cl	5,50 €
Rochefort 6 Brune 7,5° 33cl	4,80 €
Rochefort 8 Brune 9,2° 33cl	5,50 €
Rochefort 10 Brune 11,3° 33cl	5,50 €
Chimay Bleue Brune 9° 33cl	5,50 €
Chimay Blanche Triple Blonde 8° 33cl	5,10 €
Chimay Rouge Brune 7° 33cl	4,80 €
Westmalle Triple 9,5° 33cl	5,50 €

LES BIERES D'ABBAYE

Affligem Triple 9° 30cl	5,50 €
Affligem double Double 6,8° 30cl	5,10 €
St-Bernardus Brune 8°/Triple Blonde 8° 33cl	4,80 €
Maredsous Brune 8° 33cl	5,10 €
Tongerlo Blonde 6° 33cl	5,50 €
La Lutgarde IPA Blonde 6° 33cl	5,50 €

LES BIERES D'ICI OU D'AILLEURS

Barbar Blonde 8° 33cl	4,80 €
Big Nose Triple blonde 9° 33cl	5,50 €
Bush (Pipaix) Ambrée 12° 33cl	5,50 €
Carlsberg Blonde 5,5° 25cl	3,50 €
Carolus d'Or Brune 8,5° 33cl	5,50 €
Corona Blonde 4,5° 25cl	5,50 €
Cuvée des Trolls Blonde 7° 25cl	3,90 €
De Koninck Ambrée 5° 25cl	3,00 €

les pintjes
préférées du
barman sont
au tableau

J'AI SOIF!

Delirium Tremens Blonde 8,5° 33cl	5,50 €
Delta Belgian IPA 6,5° 33cl	5,50 €
Desperados 5,9° 33cl	5,50 €
Duchesse de Bourgogne 6,2° 25cl	4,50 €
Duvel Blonde 8,5° 33cl	5,10 €
Duvel Tripel Hop 9,5° 33cl	5,50 €
Fruit Defendu Ambrée 8,5° 33cl	5,50 €
Grand Cru Hoegaarden Blonde 8,5° 33cl	5,50 €
Grosse Bertha Belgian Hefeweizen 7° 33cl	5,50 €
Guinness Brune 8° 33cl	5,50 €
Gulden Draak Brune 10,5° 33cl	5,50 €
Hapkin Blonde 8,5° 33cl	5,10 €
Hoegaarden - Fruit Defendu 8,5° 33cl	5,50 €
Hoegaarden - Grand Cru 8,5° 33cl	5,50 €
Hoegaarden rosée 3° 25cl	3,90 €
Hopus Blonde 8,3° 33cl	5,10 €
Jambes-de-Bois 8° 33cl	5,50 €
Kwak Ambrée 8,4° 33cl	5,50 €
La Belgoo Blonde 4 céréales 6,6° 33cl	5,50 €
La Bière des Amis Blonde 5,8° 33cl	5,50 €
La Chouffe Blonde 8,5° 33cl	5,10 €
Lupulus Organicus Blonde 8,5° 33cl	5,50 €
Maes Radler Citron 2° 25cl	3,50 €
Moinette II Blonde 8° 33cl	4,80 €
Omer Blonde 8° 33cl	5,10 €
Papegaie Blonde 8° 33cl	5,50 €
Piraat Blonde 10,5° 33cl	5,50 €
Quintine Blonde/ambrée 8° 33cl	5,50 €
Rodenbach 5,2° 25cl	3,00 €
Sabotage IPA Blonde 5,5° 33cl	5,50 €
Saison Dupont Blonde 6,5° 33cl	4,80 €
Satan Gold Blonde 8° 33cl	5,50 €
St-Feuillien Blonde 7,5° 33cl	5,50 €
Taras Boulba Blonde 4,5° 33cl	4,80 €
Tripel Karmeliet Triple blonde 8,4° 33cl	5,50 €
Troubadour Magma Triple IPA 9° 33cl	5,50 €
Vedett Blonde 5,2° 33cl	3,50 €
Vedett IPA Blonde 6° 33cl	4,50 €
Zinnebir Blonde dorée 6° 33cl	4,80 €


LES BULLES



	Bouteille	1/2	Verre
Champagne Brut Louis Constant	55,00 €	-	10,00 €
Prosecco Colli Trevigiani-Brisotto	35,00 €	-	8,50 €
Cava Brut Masia de la Luz	29,00 €	-	7,00 €

LES VINS



	Bouteille	1/2	Verre
BLANC			
Chardonnay Pays d'Oc-L'Impossible	22,10 €	16,00 €	4,90 €
Bordeaux blanc-Château La Coudraie	27,90 €	17,00 €	6,10 €
Pinot Gris d'Alsace-Klipfel	28,30 €	-	6,10 €
Chablis-Ropiteau	35,80 €	-	6,50 €
Pouilly-Fumé «Florilège»-J. Pabiot 	38,70 €	-	8,00 €

ROSÉ

Côtes-de-Provence rosé-Roc d'Azur	27,40 €	-	5,50 €
Bordeaux rosé-Château La Coudraie	28,30 €	17,00 €	6,10 €

ROUGE

Merlot Pays d'Oc-L'Impossible	25,30 €	16,00 €	4,90 €
Côte-du-Rhône-Petit tracteur	26,20 €	-	5,50 €
Bordeaux sup. «Ch. Couronneau»-Piat 	26,50 €	-	5,50 €
Nero d'Avola «Kerasos» 	27,50 €	-	5,50 €
Carmenère du Chile-Rucahue	27,90 €	-	5,50 €
Bordeaux-Château La Coudraie	28,60 €	17,00 €	6,10 €
Malbec d'Argentine-Bodegas Reservadas	29,40 €	-	6,10 €
Côtes-de-Blaye-Château La Blanchetterie	29,60 €	-	6,10 €
Saumur «La Pierre Frite»-Saint Martin 	32,50 €	-	6,50 €
Vin du Pays d'Oc «Montplaisir»-C. Cirgues 	33,90 €	-	6,50 €
Rioja crianza-Marques de Caceres	34,40 €	-	6,50 €
Montagne St-Emilion-Despagne 	39,60 €	-	8,00 €

VINS MAISON

	Bouteille	1/2	1/4	verre
	21,00 €	12,00 €	7,00 €	4,50 €
Rouge / Red : Nero d'Avola				
Rosé / Rose : Rosato del Veneto				
Blanc / White : Chardonnay Del Veneto				

En cas d'allergie, veuillez vous adresser à notre équipe / In case of allergy, please ask our team.

Pas de factures séparées aux heures d'affluence. No separate bills on crowded times.

J'AI SOIF!

LES JUS DE FRUITS / LÉGUMES PRESSÉS MINUTE



Les agrumes : orange ou citron ou pamplemousse (ou combo de 2)	4,50 €
Les fruity : Créole (mangue, banane, kiwi) ou framboise ou fraise	5,50 €
Les morning boost : carotte-pomme-orange ou carotte-pomme-gingembre	5,50 €

LES SMOOTHIES

ULTIME combo de 3 ingrédients : base orange ou pomme + framboise, menthe, kiwi, pamplemousse, banane, fraise, carotte,gingembre	5,90 €
HANK orange - pomme - banane	5,50 €
JOHNJOHN orange - citron - kiwi	5,50 €
DEE (en saison) orange - fraise - menthe fraîche	5,50 €
STAN orange - carotte - gingembre	5,50 €

LES JUS LOOZA

Orange/Pomme/Pomme-cerise/Pamplemousse	3,00 €
Pêche/Tomate/Ananas/Tropical/Multivitamine ACE	3,00 €

LES EAUX

	1l	1/2	1/4
Chaudfontaine pétillante / plate naturelle	6,00 €	3,50 €	2,50 €
BRU légèrement pétillante / plate naturelle	6,00 €	3,50 €	2,50 €
Vittel			2,70 €
San Pellegrino			2,70 €
Perrier			2,70 €
Grenadine, menthe			0,50 €
Sirop cassis, pêche, violette, fraise, framboise			0,80 €

LES SOFTS

Thé glacé pêche ou citron	3,00 €
Fuze Tea sparkling lemon / mango chamomille / peach-hibiscus	2,80 €
Bionade	3,50 €
Coca-Cola regular / light / zero	2,80 €
Fanta orange / Orangina	2,80 €
Canada dry / Sprite	2,80 €
Gini	2,80 €
Schwepes tonic / bitterlemon / agrumes	2,80 €
Red Bull	3,90 €

LES APEROS

Kir	4,50 €
Kir Royal	8,50 €
Half & Half	5,50 €
Cidre	5,00 €
Porto rouge ou blanc	5,50 €
Martini Bianco - Rosso - Rosato	5,50 €
Pineau des Charentes	5,50 €
Campari	5,50 €
Batida de coco	5,50 €
Pisang Ambon	5,50 €
Ricard	4,50 €
Aperol Spritz	7,50 €

*" AVEC SON STYLE ART DÉCO QUI SENT BON
LE SIÈCLE DERNIER ET SA CARTE PLUTÔT BIEN DIVERSIFIÉE,
C'EST UNE ADRESSE QUI TROMPE RAREMENT. "*

En cas d'allergie, veuillez vous adresser à notre équipe / In case of allergy, please ask our team.

Pas de factures séparées aux heures d'affluence. No separate bills on crowded times.

J'AI SOIF!



LES COCKTAILS

Mojito / Mojito strawberry	9,50 €
White rum, lime, cane sugar, mint, sparkling water	
Cosmopolitan	9,50 €
Vodka, Triple sec, cranberry juice, lime	
Caipirinha	9,50 €
Cachaça, lime, cane sugar	
Cuba Libre	9,50 €
Dark rum, lime, coca-cola	
Daïquiri	9,50 €
White rum, lime, cane sugar	
Margarita raspberry / creole / strawberry	9,50 €
Tequila, Triple sec, lime, cane sugar, raspberry juice / creole	
Bloody Mary	9,50 €
Vodka, tomato juice, lime, Worcestershire sauce, Tabasco	
Gin fizz	9,50 €
Gin, lime, cane sugar, soda	
Moscow Mule	10,00 €
Vodka, ginger beer, lime, cane sugar	
Basil splash	10,00 €
Gin, basilic, triple sec, lime, cane sugar	
Long Island Ice Tea	11,00 €
Vodka, gin, white rum, triple sec, tequila, lime, coca	
Sex On The Beach	9,50 €
Vodka, peach liqueur, pineapple juice, grenadine	

LES MOCKTAILS

Virgin Mojito	7,00 €
Lime, sugar cane, mint, Canada dry	
Raspberry passion	7,50 €
Raspberries, passion juice, mint, lime, cane sugar, sparkling water	
Lake Monster's Granny	8,00 €
Kiwifruit, Granny apple, mint, lemon, cane sugar, mineral water	

LES ALCOOLS

Armagnac Fine Delord	7,50 €
Cognac VS Martell	7,50 €
Calvados Fine Berueto	6,50 €
Four Roses Kentucky Straight Bourbon Whiskey	9,00 €
J&B Blended Scotch Whisky	7,50 €
Jack Daniels Tennessee Whiskey	8,50 €
Johnnie Walker Black Label Blended Scotch Whisky	9,00 €
Johnnie Walker Red Label Blended Scotch Whisky	7,50 €
Talisker 10 ans Single Malt Whisky	10,00 €
William Lawson's Blended Scotch Whisky	7,50 €
Gordon's London Dry Gin	7,50 €
Hendrick's Scotch Gin	10,00 €
Tanqueray London Dry Gin	9,50 €
Captain Morgan	8,00 €
Pampero Rhum Añejo Blanco	7,50 €
Pampero Rhum Añejo Especial	9,00 €
Shot	5,00 €
Vodka Ciroc	8,50 €
Vodka Ketel One	9,50 €
Amaretto Disaronno	6,50 €
Baileys Irish cream	6,50 €
Cointreau	6,50 €
Jägermeister	7,50 €
Limoncello Originale Italiano	6,50 €
Mandarine Napoléon	6,50 €
Poire Williams	7,50 €

ACCOMPAGNEMENTS :

Red Bull, Fever tree 3,0 € / Fresh fruit juice 2,0 € / Soft 1,5 €

*Privatisez
une de nos salles
pour vos
événements !*

*“ L’ULTIME ATOME EST UNE INSTITUTION,
UN LIEU INCONTOURNABLE DU HAUT
DE LA VILLE. J’EN VEUX POUR PREUVE SA LONGÉVITÉ
ET SON SUCCÈS JAMAIS ÉBRANLÉ. L’ESPRIT EST TOUJOURS
LE MÊME. UN BAR COSMOPOLITE, COOL OÙ L’ON PEUT
MANGER À TOUTE HEURE. PERSONNEL TRÈS SYMPA.
IL Y A TOUJOURS BEAUCOUP D’AMBIANCE ET ... DE BRUIT AUSSI.
LA PETITE PLACE SAINT BONIFACE EST AUSSI TRÈS SYMPA
SURTOUT QUAND LE TEMPS PERMET DE PROFITER
DE LA TERRASSE.
UN DES MES BARS PRÉFÉRÉS
À BRUXELLES.”*

LA CUISINE EST OUVERTE

Du lundi au samedi de 11h30 à 22h30
(vendredi et samedi jusqu’à 23h30)

NON STOP - 7/7

Rue Saint-Boniface, 14 - 1050 Bruxelles

Info & reservations : 02 513 48 84

contact@ultimeatome.be

www.ultimeatome.be



FR - EN