



THE WARLORD



THE WARLORD TAVERN

VOTRE TAVERNE MÉDIÉVALE & WARGAME COOPÉRATIVE

The Warlord Tavern est bar vraiment atypique !

Atypique, pourquoi ?

Et bien d'abords par son modèle économique :

Nous avons à cœur de promouvoir le modèle coopératif et donc nous avons choisi la forme d'une société coopérative pour accueillir notre activité, plus encore car nous visons à être agréé ! Mais ce n'est pas tout car, comme toute bonne société coopérative agréée, notre but n'est pas de remplir les poches des dirigeants mais de soutenir ses coopérateurs et plus particulièrement les associations étant actives dans les secteurs culturels et ludique.

L'idée est simple, nous générons (ou espérons générer) du bénéfice afin de le redistribuer aux coopérateurs sous forme de sponsoring. Le but ? Soutenir financièrement le/les secteur(s) des coopérateurs en leur permettant d'avoir une assise financière plus confortable pour organiser leur événement.

Mais c'est aussi son thème :

Nous sommes également atypique par le thème du bar. En effet, l'idée de notre bar est de vous plonger dans l'ambiance d'une auberge médiévale ! Et pour ce faire, nous avons mis les petits plats dans les grands, car au-delà de vous accueillir dans un bâtiment datant de plusieurs siècles (dont la même la façade est classée au patrimoine Wallon), nous avons installé un décor vous faisant traversé le temps !

Mais ce n'est pas tout, car notre bar est aussi un bar à jeu et plus particulièrement tous les jeux de rôle ainsi que les jeux de stratégie avec figurines, plus communément appelé les « Wargames ». Aussi, vous trouverez à l'arrière du bar, un espace consacré aux jeux.

Eh oui, le nom exacte de notre coopérative se trouve être WARGAME & ROLEPLAYING TAVERN, en abrégé, WARP Tavern (les plus connaisseurs reconnaîtront le jeu de mot. Et pour ce qui souhaiterait savoir d'où vient le nom du bar, et bien, c'est très simple ! Dans tous les Wargames et dans beaucoup de jeux de rôle, il y a quelque part un seigneur de guerre, un WARLORD !

Et enfin c'est son ambiance :

Nous avons à cœur de proposer une ambiance des plus décontracter, tranquille. La musique (sauf lors d'évènements culturels) ne sera jamais dans des volumes nécessitant de devoir crier pour se faire entendre ! Mais si vous souhaitez connaître notre ambiance musicale, eh bien il s'agit de musique celtique, de Pagan, d'ambiance de taverne médiévale ou encore d'héroïque fantaisie et même des musiques irlandaises ou de pirates.

Nos boissons médiévales :

Les hydromels :

Le Warlord

Le verre.....3,80 €
La bouteille 1L.....25,00 €
Hydromel doux de la maison issu d'un savoir ancestral et gardé secret.

Le Sang de Draghil

Le verre.....3,80 €
La bouteille 1L.....25,00 €
Une version fruitée du Warlord. Son mélange de douceur et d'intensité vous réconfortera même après une dure bataille.

L'Elfique (Patience, il est bientôt disponible)

Le verre.....4,00 €
La bouteille 1L.....27,00 €
Notre dernier hydromel maison, plus sec et plus intense. Cet hydromel est produit par notre partenaire local Symbioses Développement.

Le Doux

Le verre.....3,80 €
La bouteille 1L.....25,00 €
Doux et sec, cet hydromel a du caractère grâce à son arrière-goût bien typé.

Le Magique

Le verre.....3,80 €
La bouteille 1L.....25,00 €
Avec ses fruits, ses épices et sa vanille qui réveille votre palais après chaque gorgée, cet hydromel vous donnera le pouvoir d'aimer le moment présent.

Le Caramel

Le verre.....3,80 €
La bouteille 1L.....25,00 €
Une véritable friandise à boire.

L'hydromel / vin du mois

Le verre.....3,50 €
La bouteille 1L.....23,00 €
Demandez au tavernier si vous l'osez.

La table ronde.....7,00 €

Composé de 7 shooters, un de chaque hydromel, idéal si l'on ne sait pas lequel choisir.

Les hypocras :

L'hypocras classique

Le verre.....3,80 €
La bouteille 1L.....25,00 €
Hypocras rouge aux épices allégées. Convient à tous les palais, indiquée pour ceux qui n'ont jamais goûté d'hypocras.

Le vin d'Elethür (Rouge) (Patience, il est bientôt disponible)

Le verre.....4,00 €
La bouteille 1L.....27,00 €
Hypocras rouge de la maison, plus épicé que l'hypocras classique, il fait pour les connaisseurs. Cet hypocras est produit par notre partenaire local Symbioses Développement.

Le vin d'Yr-Thanas (Blanc) (Patience, il est bientôt disponible)

Le verre.....4,00 €
La bouteille 1L.....27,00 €
Hypocras blanc de la maison, épicé et parfumé. Cet hypocras est produit par notre partenaire local Symbioses Développement.

Le Triangle Arcanique.....3,00 €

Composé de 3 shooters, un de chaque hypocras, idéal si l'on ne sait pas lequel choisir.

Les autres boissons médiévales :

Le Moretum (Patience, il est bientôt disponible)

Le verre.....4,50 €
La bouteille 75cl.....25,00 €
Une recette médiévale de vin de mûre au miel, délicieux !

Le Claret (Patience, il est bientôt disponible)

Le verre.....4,50 €
La bouteille 75cl.....25,00 €
Une autre recette médiévale, cette fois-ci, un mélange de vin blanc et miel avec un soupçon d'eau de rose. Attention, ça se boit comme du petit lait !

La Sauget (Patience, il est bientôt disponible)

Le verre.....4,50 €
La bouteille 75cl.....25,00 €
Vin de sauge, excellent apéritif rafraîchissant aux propriétés médicinales reconnues

Le Trium Virat.....4,00 €

Composé de 3 shooters, un de chaque boisson médiévale, idéal si l'on ne sait pas lequel choisir.

Nos bières :

Au fût :

Pils d'or (25cl/33cl/50cl).....2,30 €/2,70 €/4,30 €

Moinette 33cl.....4,40 €

Kriek Lindemans 25 cl.....3,50 €

Bière du moisSur demande

Bières Bouteilles :

Bush Triple 33cl.....4,30 €

Chimay Bleu 33cl.....4,80 €

Desperados 33cl.....4,00 €

Desperados 0% 33cl.....4,00 €

Duvel 33cl.....4,80 €

Gauloise brune 33cl.....4,60 €

Heineken 25cl.....3,30 €

Hoegaarden blanche 25cl.....3,40 €

Jupiler 25cl.....1,80 €

Lupulus Organicus 33cl.....5,50 €

Lupulus Organicus 75 cl.....12,00 €

Lupulus triple blonde 33cl.....5,20 €

Orval 33cl.....5,00 €

Paix dieux 33cl.....5,50 €

Queue de charrue blonde 33cl.....4,20 €

Queue de charrue rouge 33cl.....5,00 €

Queue de charrue vieille brune 33cl.....4,20 €

Quintine nature 33cl.....4,60 €

Westmalle Triple 33cl.....4,90 €

Nos softs :

Cecemel.....2,60 €

Chaudfontaine plate.....2,40 €

Chaudfontaine plate + sirop (grenadine, citron, menthe)..2,50 €

Chaudfontaine pétillante.....2,40 €

Coca cola.....2,30 €

Coca cola zéro.....2,30 €

Fanta citron.....2,30 €

Fanta orange.....2,30 €

Fuze tea pêche.....2,40 €

Fuze tea pétillant.....2,40 €

Minute Maid - Ace Original.....2,50 €

Minute Maid - Orange.....2,50 €

Minute Maid - Pomme.....2,50 €

Minute Maid - Pomme cerise.....2,50 €

Nordic Myst (Tonic).....2,50 €

Red Bull.....3,60 €

Sprite.....2,30 €

Nos boissons chaudes :

Café.....2,50 €

Capuccino.....2,80 €

Chocolat chaud.....2,60 €

Irish coffee.....7,00 €

Thé Lipton (Nature - Menthe - Citron).....2,60 €

Thé artisanal (de notre partenaire Symbioses Développement)

- Retour du Désert (Thé vert menthe).....3,00 €

- Gourmand (Thé noir, caramel, vanille, orange)....3,00 €

Nos Alcools :

Amaretto.....	5,20 €
Cointreau.....	5,20 €
Get 27.....	5,20 €
Pisang (orange).....	4,20 €
Rhum - Kraken shoot 3cl.....	3,30 €
Rhum - Kraken 6cl.....	6,50 €
Rhum Coca.....	6,00 €
Rhum - Don Papa shoot 3cl.....	4,30 €
Rhum - Don Papa 6cl.....	8,50 €
Rhum - Cuvé des mouettes shoot 3cl.....	4,00 €
- Différentes saveurs disponibles - Demander au tavernier	
Rhum - Cuvé des mouettes 6cl.....	8,00 €
- Différentes saveurs disponibles - Demander au tavernier	
Ricard.....	5,00 €
Vodka blanche / rouge - Tovaritch 5cl.....	5,00 €
Vodka blanche / rouge - Tovaritch shoot 3cl.....	3,00 €
Vodka blanche / rouge - Redbull.....	6,00 €
Whisky - Bushmills shoot 3cl.....	3,10 €
Whisky - Bushmills 6cl.....	6,00 €
Whisky Coca.....	5,50 €
Whisky - Bushmills single malt 10 ans shoot 3cl.....	4,10 €
Whisky - Bushmills single malt 10 ans 6cl.....	8,00 €

Autres spiritueux :

Cidre 33cl.....	3,60 €
Vin blanc.....	4,00 €
Vin rosé.....	4,00 €
Vin Rouge.....	4,00 €

Snacks :

Chips Lays (sel, paprika, poivre & sel).....	1,50 €
Planche apéro saucissons.....	5,00 €
Planche apéro fromages.....	5,00 €
Planche apéro mixte.....	6,00 €

Un peu d'histoire sur nos boissons médiéval :

L'hydromel

L'hydromel est comme son nom l'indique une boisson à base d'eau et de miel. Ce breuvage alcoolisé dont les plus anciennes traces remontent à plusieurs millénaires avant J.-C. est souvent considéré comme l'ancêtre de la bière. Or, elle n'y ressemble pas vraiment.

En effet, l'hydromel se caractérise par un goût sucré et ne pétille pas. C'est une boisson légèrement sirupeuse et très douce. Désignée dans de nombreuses cultures comme une boisson divine et appréciée depuis longtemps, les années de savoir-faire n'ont fait que la rendre meilleure pour votre plus grand bonheur.

L'hypocras

L'hypocras est une boisson à base de vin, de miel, parfois de sucre et d'épices.

Souvent attribué à tort au médecin grec de l'antiquité Hippocrate, le terme «hypocras» apparaît au XIV^e siècle.

On trouve la trace de vins « aux épices et au miel » dans la Rome antique et chez les Celtes (à partir de 8 avant J.-C.).

Il existe de nombreuses manières de faire de l'hypocras.

À partir du XII^e siècle et tout au long du moyen-âge, l'hypocras est une boisson prisée. On le consommait au court du repas aussi bien en apéritif, avec les plats ou les desserts. Les épices n'étaient pas là que pour le goût ... Elle servait surtout à masquer le "mauvais" goût du vin.

En effet, les vins, conservés en tonneaux fermés par un bouchon ce qui le mettait forcément en contact rapidement avec l'air au fur et à mesure qu'on tirait du vin. L'oxydation arrivait vite et rendait le vin oxydé, aigre ...

Y ajouter du miel et des épices permettait de masquer le « mauvais » goût et de conférer au vin une conservation beaucoup plus longue. Cela augmentait par la même sa valeur marchande. Ce « recyclage » était courant au moyen-âge : de nombreux traités de cuisine proposaient ainsi des techniques pour donner une « deuxième vie » aux aliments et boissons !

Le moretum

Le Moretum est une boisson spiritueuse à base de vin très appréciée au Moyen-Âge. La recette remonte à cette période de l'histoire où il existait trois boissons réservées à l'élite : l'hydromel, l'hypocras et le Moretum. Cette dernière est la moins connue aujourd'hui mais est aussi très appréciée par nos contemporains. Elle est composée de vin rouge, miel, épices et d'un fruit rouge.

Du latin « mortarium » (mortier), le Moretum remonte à l'Antiquité, il était très répandu du 13^e au 15^e siècle, et remplacé ensuite par l'hypocras avec la diffusion des épices en Europe.

Il a été longtemps le vin de prédilection des moines qui le consommaient les jours de fête, d'où son autre nom « vin des moines ».

Cette boisson se préparait avec n'importe quel fruit existant à l'époque (mûres, myrtilles, framboises, prunes, cerises...). Les fruits étaient écrasés, parfois chauffés avant d'être incorporés au miel puis au vin. Sans colorants, sans arômes artificiels, cette boisson originale et agréable est à consommer très fraîche à l'apéritif, au dessert ou en soirée.

Le Claret

Le Claret est une boisson médiévale proche de l'hypocras car il partage avec lui de nombreux éléments, mais dans des proportions très différentes, avec plus de cardamome et de gingembre et moins de cannelle.

L'hypocras et le Claret seraient nés à Laon on terre picarde. On attribuerait l'invention de ces breuvages à Guillaume de Harcigny, célèbre médecin de Charles VI. Né vers 1300 Né vers 1300, il fut initié en herboristerie par des chanoines de l'hôpital de Laon, puis parti en Palestine apprendre la médecine araba, fort reconnue à cette époque.

Il opéra des cures si remarquables que sa réputation ne cessa de grandir et l'on venait le consulter de tous les coins du Royaume. Il fut appelé au chevet de Charles VI et fut nommé Médecin du Roi

Il aurait donné au Tirel de Taillevent, Maître Queue du Roi, la recette d'une boisson à base de vin, de miel, d'épices, du nom d'Hypocras

La sauguet

La Sauge était avec l'hypocras une des boissons les plus consommées au Moyen-Âge. La sauge a été de tout temps reconnue pour ses vertus bienfaisantes. Ne disait-on pas « Qui a de la sauge dans son jardin n'appelle jamais le médecin » ?

Avant l'arrivée des épices, on utilisait beaucoup de plantes ou de fruits pour parfumer le vin et masquer sa qualité médiocre.