

Les Softs

Coca-Cola	2,40
Coca-Cola Zero	2,40
Sprite	2,40
Fanta Orange, Citron	2,40
Nordic Mist Tonic	2,40
Nordic Mist Agrumes	2,40
Gini	2,40
Fuze Tea, Fuze Tea Pêche	2,40
Red Bull	2,40

Eaux

Chaudfontaine non pétillante 25cl	2,50
Chaudfontaine non pétillante 50cl	4,00
Chaudfontaine non pétillante 1L	7,50
Chaudfontaine pétillante 25cl	2,50
Chaudfontaine pétillante 50cl	4,00
Chaudfontaine pétillante 1L	7,50

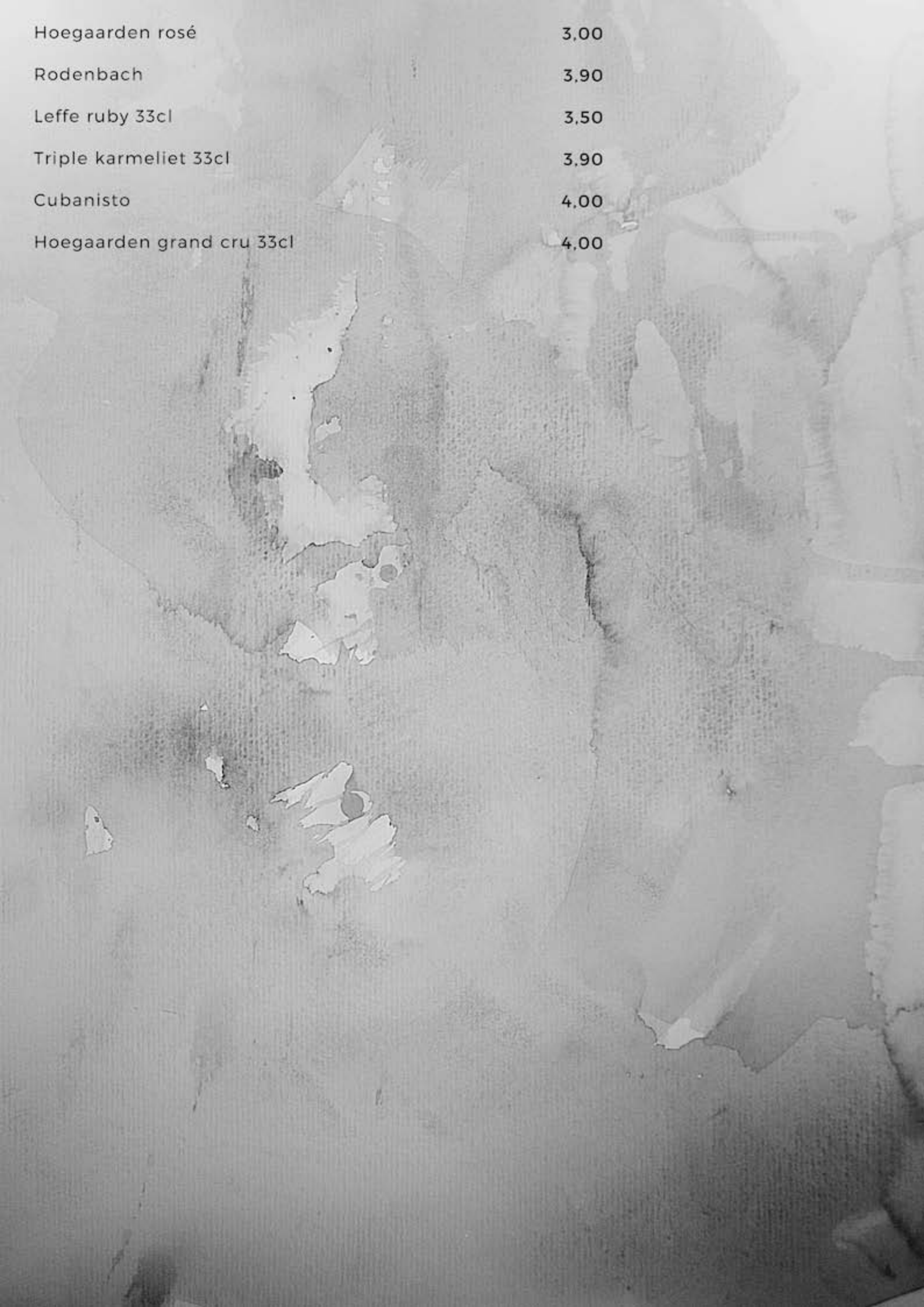
Non pétillant

Minute Maid Orange	2,80
Minute Maid Pomme-Cerise	2,80
Looza Ananas	2,80
Cécémel	2,80

Les apéritifs

Cocktail maison	6,00
Disaronno cocktail	6,50
Spritz appérol	6,50
Apéritif maison	5,50
Pisang	4,50
Campari	5,00
Gin	5,00
Get 27	5,00
Get 31	5,00
Vodka rouge ou blanche red bull	6,00
Martini blanc ou rouge	5,00
JB	5,00
Johnnie-Walker	5,00
Jack-Daniel's	6,00
Jack-Daniel's miel	6,50
William-Lawson's	5,00
Bacardi, rhum brun	5,00

Picon	5,00
Picon vin blanc	6,00
Picon bière	5,50
Riccard	4,00
Gancia	4,50
Malibu	5,00
Cynar	5,00
Suze	5,00
Batida coco	5,00
Kir	5,00
Porto blanc ou rouge	4,50
Pineau, muscat	4,50
Verre de vin blanc, rosé ou rouge	3,00
Suppléments softs (coca, jus, tonic)	1,50
Apéritifs sans alcool	
Appletiser	3,00
Pisang ou Pêche ▲	4,50
Le pétillant (appeltiser, jus citron, eau	4,50



Hoegaarden rosé	3,00
Rodenbach	3,90
Leffe ruby 33cl	3,50
Triple karmeliet 33cl	3,90
Cubanisto	4,00
Hoegaarden grand cru 33cl	4,00

Les autres bières

Jupiler zero	2,50
Wesmalle	3,90
Leffe brune	3,40
Duvel	3,60
Orval	4,00
Vieux-Temps	2,60
Saint-Feuillien	3,90
Blanche Hoegaarden	2,80
Gueuze	3,00
Super des fagnes	3,80
Chimay bleu 9°	4,00
Chimay blanche	3,60
Chimay rouge 7°	3,60
Rochefort 10°	3,90
Maredsous 10°	3,90
Kriek extra	2,80
Carlsberg	3,00

Cocktails

Le citron

6,50

(Limoncello, vanille, appeltizer, pulco)

Le bleu

6,50

(malibu, rhum, ananas, sucre de canne, curaçao)

Le rouge

6,50

(vodka rouge, vodka blanche, pomme cerise)

Le blanc

6,50

(sucre de canne, get 31, limoncello, eau pet)

St 14

6,50

(paso, gin, jus d'orange, grenadine)

Escala

7,00

(gin, cointreau, paso, sprite, tonic, granana, proscoco)

Le vert

6,50

(cointreau, pisang, rhum, jus de citron, gini)

Les boissons Chaudes

Café	2,50
Expresso	2,50
Décafeiné	2,50
Cappuccino	3,00
Thé (voir carte thé)	3,00
Chocolat chaud	3,00
Irish, italian ou french coffee	6,00
Café créole	6,00
Supplément chantilly	0,50

Les bières au fût

Jupiler 25cl	2,50
Jupiler 33cl	2,90
Jupiler 50cl	3,90
Scotch cts	3,00
Leffe blonde 25cl	2,80
Leffe blonde 33cl	3,50

Coupe faim

Assiette de fromage	4,00
Assiette de salami	4,00
Assiette mixte	5,00
Portion d'olives	4,00
Pain à l'ail, ail moza, ail lardon moza	5,00
Brochettes d'agneau au gigot (1pcs)	1,50

La petite restauration

Croque monsieur crudités	8,00
Croque madame crudités	8,50
Croque maison crudités (bolognaise)	9,00
Boulettes sauce tomate maison	13,00
Vol au vent maison	13,00
Carbonnade maison	13,00
Hamburger maison (sauce au choix)	10,00
Omelette nature	8,00
Omelette lardons, tomates, fromage	9,50
Assiette pitta	14,00

Poêlée d'escargots au beurre à l'ail (12pcs)	13,40
Poêlée d'escargots à l'ardennaise (12pcs)	13,50
Camembert nature au four	7,50
Camembert au ricard au four	8,00
Camembert spécial (lardon, ail, vin blanc)	9,00

Les plats enfants

Steak haché grillé frites salade	6,50
Boulette sauce tomate maison	6,00
Nuggets poulet (6pcs)	6,00

Les pâtes (spaghettis, penne)

Pâtes bolognaise	12,90
Pâtes carbonara crème	12,90
Pâtes scampis beurre à l'ail	14,90
Pâtes scampis ail crème	14,90
Pâtes scampis tomate, crème, basilique	14,90
Pâtes 3 fromages	13,40
Lasagne maison (30mins d'attente)	13,50

Les entrées froides

Duo de pêches au thon et crudités	11,50
Frisée aux lardons	11,70
Toasts de chèvre chaud au miel pomme	12,00
Carpaccio de BŒUF épicé, roquette, parmesan	12,00
Supplément plat	3,00
Supplément plat+frites (all-in)	5,00

Les entrées chaudes

Duo de croquettes artisanales au fromage	11,00
Duo de croquettes aux crevettes grises	13,00
Toast aux champignons	11,00
Beignets de calamars frits, tartare maison	12,50
Scampis au beurre à l'ail (6pcs)	13,50
Scampis à l'ail et crème (6pcs)	13,50
Scampis aux petits légumes et basilic (6pcs)	13,50
Scampis diaboliques (piquant 6pcs)	13,50
Scampis flambés au ricard (6pcs)	13,50
Brochettes de scampis grillés (12pcs)	18,50

LES MOULES (+/- 1.2KG)

Marinière (légumes)	18,00
Vin blanc (légumes, vin blanc)	19,00
Ail, crème (légumes, ail, crème)	19,00
Vin blanc, ail, crème (légumes)	20,00
Ail, tomate et crème (légumes)	21,00
Poivre vert (légumes, poivre vert, crème)	22,00
Roquefort (légume, roquefort, crème)	22,00
Maison (lardons, légumes tomate, ail, crème)	23,00

Toutes les moules sont servies
avec frites à volonté.

Les viandes

Steak frites salade (irl)	14,50
Steak tartare minute (irl)	14,00
Pavé grillé beurre maître d'hôtel (irl)	19,90
Brochette de BŒUF (irl +-300gr)	18,90
Couronne d'agneau grillées	24,50
Riz de veau flambé au cognac, champignons	26,50
Mixte grill (+500gr)	19,90
Jambonneau grillé, moutarde à l'ancienne (30mins d'attente)	19,90
Côte à l'os beurre maître d'hôtel (irl)	26,50
Onglet de bœuf échalote vin rouge crème (irl)	21,80
Blanc de poulet CHAMPIGNONS crème	14,50
Entrecôte de veau beurre citronné au thyn	25,50
Entrecôte de BŒUF irich (irl +-300gr)	20,50
Entrecôte de BŒUF simmental (irl +-300gr)	25,50
Entrecôte de BŒUF black angus (usa +-300gr)	32,50

Brochettes d'agneau au gigot (1pcs) 1,50

Tous nos plats sont accompagnés de frites, pomme
au four, croquettes et de crudités

Nos sauces maison 3,00

Poivre vert

Roquefort

Provençale

Champignons crème

Béarnaise

Choron (béarnaise tomatée)

Beurre maître d'hôtel (ail)

Tartare (froide)

Supplément frites 2,50

Supplément crudités 2,50

Les poissons

Pavé de saumon, crème de légumes 21,80

Filet de cabillaud, tomate crème et basilic 19,90

Les desserts * (de septembre à juin)*

Crème brûlée*	6,20
Tarte tatin et sa boule de glace vanille	6,50
Tarte tatin flambée au calvados	8,50
Tiramisu*	6,20
Sabayon vin blanc et sa boule vanille	7,50
Café gourmand*	6,50
Crêpes au sucre	5,60
Crêpes mikado	6,20
Crêpes comédie française	7,20
Camembert au four	7,50
Camembert au four ricard	8,00

Les glaces et sorbets

Dame blanche	6,20
Dame noire	6,20
Brésilienne	6,20
Café glacé	6,20
Coupe advocaat	6,50

Pêche melba	6,20
Coupe amaretto	7,60
Coupe spéculoos	6,70
Banana split	6,60
Coupe rhum raisins	7,50
Sorbet citron (2 boules)	4,50
Coupe enfant	3,00
Les digestifs	
Amaretto	5,00
Limoncello	5,00
Grappa	5,00
Grappa miel	5,00
Sambucca	5,00
Baileys	5,00
Grand marnier	6,00
Liqueur 43°	5,00
Calvados	6,00
Cognac, Cointreau	6,00

Menu Plaisir

Scampis au beurre d'ail

Ou

Duo de croquette au fromage

Steak frites salade

Ou

Tartare minute frites salade

Café gourmand

Ou

Glace au choix (supp. si alcool 1e)

Ou

Camembert au four nature ou ricard

Ce menu vous est proposé pour la modique somme

▲ de 27.9 euro

pas de changement possible

Vins blanc

Maîtres viticulteurs (pays d'oc, sec, agrumes)	16,90
Ch. Pouyanne graves (bordeaux, sec, fruité)	19,50
Bergerac moelleux	22,00
Riesling Alsace (sec, fruité, fleuri)	29,00

Vin rosés

Maîtres viticulteurs (pays d'oc, sec)	16,90
Côtes de Provence (sec fruité)	22,90
Cabernet d'Anjou (demi-sec, fruité)	22,90

Vins rouges

Laborie (pays de l'Hérault, rond, épicé, vieilles vignes)	18,90
Pinot noir Alsace (sec, rafraîchissant)	24,90
Ch. Pouyanne Graves, 3/4 (Bordeaux rond, souple)	25,00
C. du Rhône Pierrechaude (rond, fruité)	19,90

Vins au pichet (le verre blanc, rosé, rouge)

Le quart	5,40
Le demi	9,40
Le litre	16,40