

LES HORS D’OEUVRES

Dégustation de chinoiseries (avec l'apéro pour 2 ou 4 pers.)	19,50 €	
Dégustation mixte (avec l'apéro pour 2 ou 4 pers.)	19,50 €	
Le fabuleux mezzé fou de la vache (avec l'apéro ou en entrée pour 2 ou 4 pers.)	24,50 €	

LES ENTRÉES

	Entrée	Plat	
	9,50 €	+ 6,50 €	
Carpaccio de boeuf belge BBB des prés fermiers			
	15,50 €	+ 7,00 €	
Foie gras de canard mi-cuit, croûton rôti à la tartufata et poivre rare			
	17,00 €	+ 10,00 €	
Gambas à la plancha aux épices de la Méditerranée			
NEW	Protiferoles d'escargots à l'ail, chiffonnade de roquette	10,50 €	+ 5,50 €
NEW	Brusquetta au tartare de tomate et légumes grillés et son gaspacho glacé	9,00 €	+ 5,00 €
	Les fameuses croquettes aux trois fromages de La Vache	9,50 €	+ 6,00 €
NEW	Scampis au curry thaï et lait de coco	16,00 €	+ 7,00 €
	Légumes grillés et huile de colza riche en Oméga 3	10,50 €	+ 5,00 €

NEW	Les yakitoris (<i>mini brochettes marinées et épicées, rôties ou grillées</i>)		
	- Boeuf	9,50 €	+ 7,00 €
	- Volaille	9,50 €	+ 7,00 €
	- Canard	9,50 €	+ 7,00 €
	- Porc	9,50 €	+ 7,00 €
	- Crevette	12,00 €	+ 7,00 €
	- Mezzé de yakitoris	12,00 €	+ 8,00 €

LES GRILLADES

Toutes nos grillades de viandes et de poissons sont servies avec une salade et un accompagnement au choix. Les origines de nos viandes sont toutes certifiées et varient selon nos arrivages. Renseignements auprès de votre serveur.

Pavé de vachette BBB des prés fermiers +/- 250g	16,50 €	
Entrecôte Cuberol +/- 300g	19,50 €	

Contre-filet de boeuf +/- 350g	21,50 €	
Filet pur de boeuf +/- 250g	25,00 €	
Picanha +/- 350 g	17,50 €	
Aiguillettes de filet de volaille +/- 220g	16,00 €	
Carré d'agneau +/- 300g	22,00 €	
Filet pur de cochon +/- 350g	18,50 €	
NEW	Magret de canard +/- 250g	18,50 €
Onglet de boeuf +/- 300g	17,50 €	
NEW	Chateaubriand +/- 250g	22,50 €
NEW	Spare ribs +/- 850g	16,00 €
NEW	Surf and turf (pièce de boeuf de premier choix surmontée d'un demi homard grillé)	31,50 €
NEW	Tagliata de boeuf, parmesan, roquette et pesto (tranche de boeuf cuit sur caquelon minute)	19,00 €
	Grillardin fou de La Vache (Assortiment de 5 viandes, choix du chef) +/- 450 g	27,00 €

NOS BURGERS

Burger de Volaille	16,00 €	
<i>Pain burger, filet de volaille grillé, épicé chimichuri, cheddar, lard grillé, sauce estragon</i>		
Burger Rossini	21,00 €	
<i>Pain cramelin, burger de bœuf, jambon serrano, béchamel truffée, foie gras, légumes grillés</i>		
Burger Italien	16,00 €	
<i>Pain ciabatta, burger de bœuf, tomate fraîche, mozzarella, oignons grillés, sauce du chef</i>		

NOS POISSONS

Bar de ligne entier rôti, herbes et épices espagnoles, huile d'olive	19,00 €	
Steak de thon rouge de l'Atlantique mi-cuit, grillé.	25,00 €	
NEW	Homard grillé +/- 500g et son beurre d'herbes et d'épices	28,00 €
NEW	Coeur de cabillaud sur un lit d'écrasé de pommes de terre à l'huile d'olive	23,50 €

LES ACCOMPAGNEMENTS

Risotto du marché	Quinoa aux herbes et épices	
Frites belges cuites à la graisse blanc de boeuf	Gratin dauphinois	
Quartier de pommes de terre USA aux épices	Pommes de terre au four	

LES SAUCES ET LÉGUMES

Légumes à la plancha en accompagnement	5,00 €		
Beurre maître d'hôtel, mayonnaise, ketchup, moutarde	1,50 €		
Sauce échalotes vin rouge	3,00 €		
Sauce poivre vert relevée	3,00 €	Sauce champignons	3,00 €
Sauce béarnaise	3,00 €	Sauce choron	3,00 €
Sauce gorgonzola	3,00 €	Sauce du chef	3,00 €
Sauce BBQ	3,00 €	Périgourdine	5,00 €

LES TARTARES - *accompagnement au choix*

	Entrée	Plat	
	11,00 €	15,00 €	
Tartare du chef			
	11,00 €	16,00 €	
Tartare italien			
	11,00 €	16,00 €	
Tartare de bœuf et foie gras			
	13,00 €	19,50 €	
Tartare de thon rouge			
	16,50 €	23,50 €	
NEW	Tartare de légumes	10,00 €	15,00 €
Mezzé de tartare de bœuf, légumes et poissons	<i>/</i>	25,00 €	

POUR LES ENFANTS

Tous les plats de la carte sont à **10,00 €** pour les enfants de - **12 ans**.

LES PÂTES

	Entrée	Plat	
	12,00 €	16,50 €	
Ravioles de boeuf et foie gras sauce périgourdine relevées au poivre vert			
Ravioles de lotte au safran sauce crème de champagne	11,00 €	15,00 €	
Ravioles de volaille aux épices thaï sauce curry légère	10,00 €	14,50 €	

LES SALADES

	Entrée	Plat	
	12,00 €	15,00 €	
Salade italienne (mozzarella, tomates, jambon de parme)			
Salade de chèvre rôti et frais	12,00 €	15,00 €	
Salade César	12,00 €	15,00 €	

	NEW	
MENU GOURMAND		
Entrée* + Plat* + Dessert *	35,50 €	
<i>*Choix à la carte.</i>		
<i>Suppléments: + 4,00 € pour le thon et le filet pur. + 7,00 € pour le homard et le surf and turf.</i>		

POUR LES DEUX

	NEW	
Côte à l'os 2 pers. (Origine selon arrivage) +/- 1200g	25,00 € / pers.	
Surf and turf (pièce de boeuf de choix surmontée d'un demi homard grillé)	29,50 € / pers.	
Grillardin fou de la vache (Assortiment de 5 viandes, choix du chef) +/- 450 g	26,00 € / pers.	
Mezzé de tartare de bœuf, légumes et poissons	24,00 € / pers.	

À VOLONTÉ

Tous les jours sauf le vendredi soir et samedi soir.

	NEW		
Lundi	Spare ribs	+ accompagnement	16,00 €
Mardi	Gratin de poisson	+ accompagnement	16,00 €
Mercredi	Cheese burger	+ accompagnement	16,00 €
Jeudi	Poulet thaï	+ accompagnement	16,00 €
Vendredi	Tartare du chef	+ accompagnement	15,00 €
Samedi	Tagliata de bœuf	+ accompagnement	19,00 €
Dimanche	Ravioles de volaille	+ accompagnement	16,80 €

LES DESSERTS

Pour les desserts chauds, 15 minutes de patience.

Fondue au chocolat belge (fruits de saison, biscuit et guimauve)	12,00 €	
Nathabelle (gâteau au chocolat aux éclats de Petit Beurre)	6,50 €	
Crème brûlée	6,50 €	
Dame blanche au chocolat chaud	6,50 €	
NEW	Café glacé en cappuccino	6,50 €
NEW	Coupe spéculoos et Baileys	6,50 €
NEW	Profiteroles farcies et glacées	6,50 €
NEW	Tarte Tatin servie chaude et glace vanille	6,50 €
NEW	Moelleux au chocolat et glace spéculoos	6,50 €

SUGGESTIONS

Voir nos suggestions ou demandez à notre serveur.

+	Possibilité d'un «Menu» pour les groupes et un service traiteur. Voir avec le chef.
----------	---

LES APÉRITIFS

Le Maison (crémant, violette)	6,50 €	Martini Royal - <i>Apéro de l'été</i>	5,00 €
Rosé de La Vache	5,50 €	Ice tropez - <i>Apéro de l'été</i>	5,00 €
Piscine de vin	6,00 €	Ice pink panter - <i>Apéro de l'été</i>	5,00 €
Piscine de cava	9,50 €	Picon	5,00 €
Pineau	5,00 €	Coupe de cava	6,50 €
Jack Daniels	6,00 €	Coupe de champagne	10,00 €
Tipunch	7,00 €	Ricard	5,00 €
Moelleux	5,00 €	Kir	4,50 €
Kir royal	10,00 €	Campani	5,00 €
Pisang	5,00 €	Vodka Heristoff	5,00 €
Gin Bombay Sapphire	5,00 €	Martini Rouge	5,00 €
Martini blanc	5,00 €	Rhum Bacardi ou voir la carte	
+ Soft	1,00 €		

BIÈRES

Carlsberg	3,00 €	Salitos Mojitos	3,00 €
Ramée 25cl	4,00 €	Salitos Tequilas	3,00 €

Demandez-nous la bière de saison.

LES SOFTS

Coca-Cola, Zero	2,50 €	Ice tea	2,50 €
Schweppes soda, agrumes, tonic	2,50 €	Oasis 33cl	2,50 €
Orangina	2,50 €	Atomic	3,00 €
Sprite	2,50 €	Nalu	3,00 €

LES JUS DE FRUITS

Pomme, pomme cerise, tomate, pamplemousse, ananas, orange, multi-fruits	3,00 €
---	---------------

LES COKTAILS *avec ou sans alcool*

Carnaval	<i>sans alcool</i>	5,00 €	<i>avec alcool</i>	8,00 €
Caipirinha	<i>sans alcool</i>	5,00 €	<i>avec alcool</i>	8,00 €
Margarita	<i>sans alcool</i>	5,00 €	<i>avec alcool</i>	8,00 €
Mojito	<i>sans alcool</i>	5,00 €	<i>avec alcool</i>	8,00 €
Piña colada	<i>sans alcool</i>	5,00 €	<i>avec alcool</i>	8,00 €

LES H₂O

Bru - Plate	50 cl	3,50 €
Bru - Pétillante	50 cl	3,50 €
Bru - Plate	100 cl	7,00 €
Bru - Pétillante	100 cl	7,00 €
SPA - Plate	50 cl	3,50 €
Villers - Plate	50 cl	3,50 €
Villers - Légèrement pétillante	50 cl	3,50 €
Chaudfontaine - Plate	50 cl	3,50 €
Chaudfontaine - Légèrement pétillante	50 cl	3,50 €
Chaudfontaine - Pétillante	50 cl	3,50 €
Perrier - Pétillante	25 cl	3,00 €
Badoit - Pétillante	75 cl	7,00 €
Evian - Plate	75 cl	7,00 €
Vittel - Plate	50 cl	3,50 €
San Pellegrino - Pétillante	50 cl	3,50 €
Vichy	25 cl	3,00 €
Hépar - Plate	75 cl	3,00 €

SUGGESTIONS

Voir nos suggestions ou demandez à notre serveur.

Nos millésimes sont susceptibles de changer régulièrement (renseignements auprès du responsable de salle)

VINS ROSÉS

M de Minuty (Provence)	32,00 €
M de Minuty, Magnum (Provence)	68,00 €
Summertime	27,00 €
Ines (Canne)	24,50 €

VINS BLANCS

Chablis Maligny (Bourgogne)	36,00 €
Callia alta Chardonnay (Argentine)	26,00 €
Château de la Grave, grains fins (Côte de Bourg)	29,00 €
Château les Moutins, Sauvignon (Bordeaux)	23,00 €
Domaine Lascamp (Côte du Rhône)	24,00 €
Riesling BIO Stoeffler (Alsace)	28,00 €
Destinea Sauvignon (Loire)	25,00 €
G de Galetis chardonnay viognier (Languedoc)	25,00 €
M de Minuty (Provence)	30,00 €

VINS ROUGES

Pinot Noir Stoeffler (Alsace)	28,00 €
M de Minuty (Provence)	29,50 €
Château de la Grave Nectar (Côte de Bourg)	39,00 €
Barbera d'asti (Cascina Castelet, Italie)	30,00 €
In Situ (Cabernet-Syrah, Chili)	27,00 €
Les Brulières de Beychevelle (Haut Medoc)	43,00 €
Montepulciano d'abruzzo (Italie)	23,00 €
Misiones de rengo (Carmenere, Chili)	25,00 €
Callia alta (Shiraz-Malbec, Argentine)	29,00 €
Lambloch esate (Shiraz, Australie)	30,00 €

Lealtanza Capitoso (Rioja, Espagne)	28,00 €
Bodega Hector Stagnari (Tanat viejo, Uruguay)	43,00 €
Domaine Lascamp (Côte du Rhône)	27,00 €
Château de la Grave (Côte de Bourg)	28,00 €
Les Hauts de la Gaffeliere (St-Emilion)	40,00 €

VINS MAISON

	1/4	1/2	Bouteille
Vins maison* (blanc, rouge, rosé)	7,00 €	14,00 €	18,00 €

** Vins du Pays d'Oc Domaine Les Amandiers*

LES EFFERVESCENTS

Veuve Monier Brut	54,00 €
Champagne Sadi Malot Cuvée réserve	55,00 €
Champagne Sadi Malot Rosé	61,00 €
Pommery	65,00 €
Pommery rosé	75,00 €
Martini brut	38,50 €
Cava blanc Espagne	38,50 €

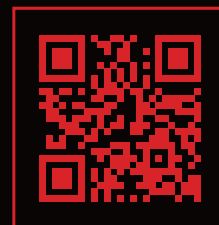
BONS CADEAUX

À cours d'idée pour les différentes fêtes de l'année ?
Nous vous proposons des bons cadeaux «La vache sur le toit» d'une valeur au choix. N'hésitez plus à les demander à notre serveur.

APPLICATION

Téléchargez l'application iPhone et Android en scannant le QR Code ci-contre ou allez sur

www.lavachesurletoit.be



MENU



Restaurant - Grillades contemporaines
BAR A RHUMS - BAR A EAUX

Lillois - Lasne - Wavre - Limelette

www.lavachesurletoit.be