

Bières

Jupiler

Kriek

Calsberg

Hoegaarden

Leffe blonde & brune



Eaux

Chaufontaine

Chaufontaine 1lt.

Perrier 1/5

San Pelligrino 50 cl

Coca 25 cl

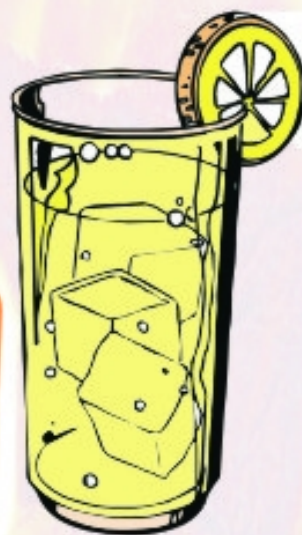
Coca 1lt.

Tonic

Sprite

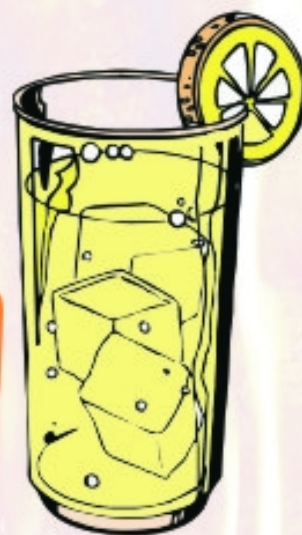
Fanta

Jus d'Orange



Apéritifs

Apéritif Maison
Apéritif sans alcool
Gancia
Gancia orange
Cynar
Ricard, Ouzo ou Raki
Gin
Gin tonic
Pisang orange
Picon Vin blanc
Kir
Campari nature
Campari orange
Pineau des Charentes
Muscat
Martini rouge ou blanc
Rosso antico
Porto, rouge ou blanc
Marsala
Saint-Raphaël





Entrées Froides

Carpaccio de boeuf

(Fines tranches de boeuf à l'huile d'olive citronné, parsemé de parmesan)

Saumon fumé

(Fines tranches de saumon fumé et sa garniture)

Jambon de parme

(Jambon de parme accomodé aux melons et crudités)

Entrées Chaudes

Scampis maison

(Scampis pôelés parfumés à l'estragon, saucé d'un coulis de tomates à la crème)

Scampis à l'ail

(Scampis pôelés parfumés à l'ail de Tarn de Garonne)

Scampis du chef

(Scampis pôelés tomatés à la crème, champignons et parfumés à l'ail)



Nos Charbonnades

Filet de Coucou de Malinnes

Plat junior (±150 gr. Boeuf ou agneau ou Volaille Uniquement -10 ans)

Boeuf

Agneau

Boeuf et Volaille Coucou de Malinnes

Agneau et Volaille Coucou de Malinnes

Boeuf et Agneau

Entrecôte (±400 gr.)

Charbonnade mixte (±300 gr. Boeuf - agneau - Volaille)

Charbonnade Super mixte (±400 gr. Boeuf - agneau - Vol.)

Supplément de viandes (±150 gr. Boeuf - agneau - Volaille)

Salade mixte



CES PLATS SONT ACCOMPAGNÉS DE FRITES ET DE TROIS SAUCES FROIDES.

Sauces

Merveilles du palais"

(Sauce au coulis de tomates fraîches, champignons, persil, ail et crème)

Champignons

Poivre vert



*Nos Charbonnades
Crustacés*

Sephia (±300 gr.)

Scampis (12 pièces)

Gambas (6 pièces)

Panaché de la mer (3 Scampis, 3 Gambas et sephia)



CES PLATS SONT ACCOMPAGNÉS DE FRITES ET DE TROIS SAUCES FROIDES.



MENU CHARBONNADE

(4 services)

Jambon de parme ou Scampis Maison



Charbonnade mixte



Dessert du jour



Café



39,50 Euro par personne

54,50 Euro Boisson à volonté

TVA ET SERVICE COMPRIS



**Nos fondue
Bourguignonne**

Filet de Coucou de Malinnes (±300 gr.)

Boeuf (±300 gr.)

Scampis (±200 gr.)

*Plat junior (±150 gr. Boeuf ou Volaille
Uniquement -10 ans)*

Supplément de viandes (±150 gr.)

Salade mixte



CES PLATS SONT ACCOMPAGNÉS DE FRITES ET DE TROIS SAUCES FROIDES.

Sauces

Merveilles du palais"

(Sauce au coulis de tomates fraîches, champignons, persil, ail et crème)

Champignons

Poivre vert



MENU

"FONDUE BOURGUIGNONNE"

(4 services)

Jambon de parme ou Scampis Maison



Fondue Bourguignonne (Boeuf ou Volaille)



Dessert du jour



Café



39,50 Euro par personne

54,50 Euro Boisson à volonté

Nos Plancha

Filet de Coucou de Malinnes

Plat junior (± 150 gr. Boeuf ou agneau ou Volaille *Uniquement -10 ans*)

Boeuf

Agneau

Boeuf et Volaille

Agneau et Volaille

Boeuf et Agneau

Entrecôte (± 400 gr.)

Plancha mixte (± 400 gr. Boeuf - agneau - Volaille)

Plancha Super mixte

Supplément de viandes (± 150 gr. Boeuf - agneau - Volaille)

Salade mixte



CES PLATS SONT ACCOMPAGNÉS DE FRITES ET DE TROIS SAUCES FROIDES.

Sauces

Merveilles du palais"

(Sauce au coulis de tomates fraîches, champignons, persil, ail et crème)

Champignons

Poivre vert





Nos Plancha Crustacés

Sephia (±300 gr.)

Scampis (12 pièces)

Gambas (6 pièces)

Panaché de la mer (3 Scampis, 3 Gambas et sephia)



**CES PLATS SONT ACCOMPAGNÉS DE
FRITES ET DE TROIS SAUCES FROIDES.**



MENU PLANCHA

(4 services)

Jambon de parme ou Scampis Maison



Plancha mixte (Boeuf - agneau - Volaille)



Dessert du jour



Café

39,50 Euro par personne **54,50** Euro Boisson à volonté



Nos Charbonnades & Couscous

(MINIMUM DEUX COUVERTS)

Filet de Coucou de Malinnes

Plat junior (± 150 gr. Boeuf ou agneau ou Volaille *Uniquement -10 ans*)

Boeuf

Agneau

Boeuf et Volaille Coucou de Malinnes

Agneau et Volaille Coucou de Malinnes

Boeuf et Agneau

Entrecôte (± 400 gr.)

Charbonnade mixte (± 300 gr. Boeuf -

Charbonnade Super mixte (± 400 gr.)

Supplément de semoules

Supplément de bouillon de légumes

Supplément de viandes

Nos Charbonnade Couscous Crustacés

(MINIMUM DEUX COUVERTS)

Sephia (± 300 gr.)

Scampis (12 pièces)

Gambas (6 pièces)

Panaché de la mer (3 Scampis, 3 Gambas et sephia)

CES PLATS SONT ACCOMPAGNÉS DE SEMOULES ET BOUILLON DE LÉGUMES

