

Le Griffon

Brasserie • Restaurant

Menu



📍 Rue de Virginal 55 - 7090 Hennuyères

☎ 067 21 07 50

✉ legriffon55@gmail.com

🌐 www.legriffon.be

📱 Brasserie Restaurant Le Griffon

Ouvert tous les jours dès 11h30
Cuisine ouverte de 12h à 14h30 et
de 18h à 21h30

En saison d'été, brasserie
entre les 2 services

Boissons

Eaux Chaudfontaine

Plates et pétillantes

¼ L	2 €
½ L	4 €
1 L	8 €

Softs

Coca cola	2,50 €
Coca zéro	2,50 €
Coca life	2,50 €
Fanta	2,50 €
Sprite	2,50 €
Fuze tea	2,50 €
Fuze tea pêche	2,50 €
Fuze tea Camomille	2,50 €
Nordic agrumes	2,50 €
Nordic Tonic	2,50 €
Cécémel	2,50 €

Jus de fruits Minute Maid

Tomate	2,50 €
Orange	2,50 €
Pomme	2,50 €
Pomme cerise	2,50 €
Multi-fruits	2,50 €
Ananas	2,50 €



Boissons sans alcool

Pisang	4 €
Amaretto	5 €
Appeltiser	4 €
Finley Mojito	4 €
Verre de vin blanc	3 €
Jupiler 0,0 %	2,50 €

Bières

Jupiler	2,50 €
Jupiler 0,0 %	2,50 €
Blanche de Bruxelles	3,50 €
Blanche Rosée	3,50 €
Carlsberg	3 €
Kriek Boon	4 €
Gueuze Boon	4 €
Duvel	4 €
Barbar	4,50 €
Barbare Rouge	4,50 €
Hopus	4,50 €
Orval	5 €
Saint Feuillien blonde ...	4 €
Rocheport 8	4 €
Troll's	3,50 €
Chimay blanche	4 €
Chimay bleue	4 €
Triple westmalle	4 €
Triple Karmeliet	4 €
Leffe blonde ou brune ...	4 €
Leffe Ruby	4 €



Coup de cœur

Lupulus 0,75 cl	12,50 €
-----------------------	---------

Apéritifs · Alcools



Apéritif maison	6 €
Apérol Spritz	8 €
Cidre	5 €
Coupe de cava	5 €
Bouteille de cava	30 €
Porto blanc	6 €
Porto rouge	6 €
Pineau de Charentes	6 €
Picon vin blanc	7 €
Picon bière	6 €
Zizi Coin Coin	6 €
Cynar	6 €
Gancia	6 €
Suze	6 €
Martini blanc	6 €
Martini rouge	6 €
Kir	5 €
Kir royal	7 €
Campari	6 €
Pisang	6 €
Passoa	6 €
Batida	6 €
Ricard	
• 2 cl	3 €
• 4 cl	6 €



Vodka Eristof	6 €
Bacardi	6 €
Havana club	6 €
Havana club brun	7 €
JB	6 €
Jack Daniels	8 €
Johnnie Walker	6 €
Jameson	6 €
William Lawson	6 €
Whisky Dewar's	9 €
Gin Gordon	6 €
Gin Bombay Sapphire	8 €
Amaretto	6 €
Armagnac	8 €
Baileys	6 €
Cognac Réviseur	8 €
Calvados	7 €
Coïntreau	7 €
Eau de villée	8 €
Grand Marnier	7 €
Mandarine Napoléon	7 €
Poire William	8 €
Grappa	6 €
Elixir d'Anvers	6 €
Limoncello	6 €



Entrées

Potage du jour		6 €
Assiette de saumon fumé		13 €
Carpaccio de bœuf et copeaux de parmesan		15 €
Carpaccio de bœuf à l'huile de truffes		15 €
Terrine de foie gras et son confit		15 €
Croquettes au fromage		9,50 €
Croquettes artisanales aux crevettes		14 €
Duo de croquettes		12,50 €
Escargots à la Bourguignonne		13,50 €
Croquettes artisanales au Coucou de Malines		13,50 €
L'os à moelle au four		12,50 €
Toast au champignons crème		10,50 €
Cuisses de grenouilles crème ail		14,50 €
Scampis à l'ail		14,50 €
Scampis diaboliques		14,50 €
Scampis aux chicons		15,50 €
Scampis maisons (crème tomate ail champignons)		15,50 €
Gambas à la plancha à l'ail		
• 6 pièces		17 €
• 9 pièces		22 €

Découvrez nos différentes suggestions au tableau
ainsi que les propositions de poissons selon l'arrivage.

Plats

Escalopes de veau

Milanaise

Escalope panée

15 €

Santa Lucia

Escalope garnie de jambon et fromage panée sauce archiduc tomatée

17 €

Pizzaïolla

Escalope non panée sauce tomate câpres et ail

16 €

Escalope Parmigiana

Escalope non panée garnie de jambon italien aubergine sauce tomate et parmesan

17 €

Salades

Salade aux lardons

Crème balsamique

Entrée

12 €

Plat

14 €

Salade chèvre lardons

Crème balsamique et miel

13 €

15 €

Salade de scampis pancetta

Vinaigre de framboise

14 €

17 €

Pâtes

Spaghetti Bolognaise .. 11 €

Lasagne maison 13,50 €

Tagliatelles scampis 17 €

Tortellini
sauce 4 fromages 13,50 €

Burger - Black Angus

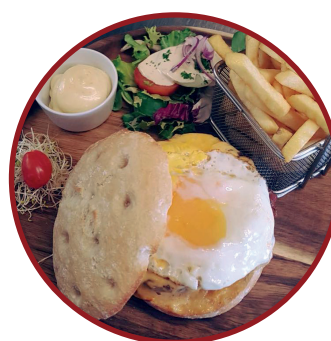
Burger Classique 15 €

Fromage lardons sauce
hamburger

Burger à cheval 16 €

Classique + œuf au plat

Nous adaptons tous nos plats pour
les enfants sauf les burgers.



Viandes

<i>Américain du chef</i>		15 €
<i>Moulu minute et préparé par nos soins</i>		
<i>Tartare de bœuf</i>		15,50 €
<i>Moulu minute à préparer vous-même</i>		
<i>Pièce de bœuf Irlandaise</i>		
• 200 gr		16 €
• 300 gr		18 €
<i>Entrecôte Irlandaise (+/- 400 gr)</i>		28 €
<i>Onglet à l'échalote (bleu ou saignant)</i>		20,50 €
<i>Rognons de veau à la Dijonnaise</i>		19,50 €
<i>Méli-Mélo de scampis et ris de veau aux pleurotes</i>		24 €
<i>Ossobuco traditionnel</i>		20 €
<i>Côtes d'agneau à l'ail</i>		21 €
<i>Coupées dans le carré</i>		
<i>Jambonneau sauce moutarde à l'ancienne</i>		20,50 €
<i>Cuisse de canard confite fricassée de chicons et gratin de pomme de terre aux cèpes</i>		21 €
<i>Assiette Périgourdine</i>		23 €
<i>Foie gras, gésiers, magret fumé, effiloché de cuisse de canard confite, rillettes, confit d'oignons et crudités</i>		
<i>Sauce au choix</i>		
<i>Archiduc - Poivre vert - Poivre concassé - Provençale - Roquefort</i>		2,50 €
<i>Sauce Béarnaise</i>		3 €



Desserts

Desserts

Crêpes au sucre	6 €
Crêpes mikado	8 €
Moelleux au chocolat	7 €
Tarte tatin	7 €
Crème brûlée	7 €
Assiette du fromager	9 €

Glaces

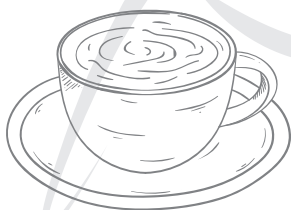
Dame blanche	7 €
Dame noire	7 €
Brésilienne	7 €
Coupe spéculoos	7 €
Coupe advocaat	8 €
Trio de sorbet ou sorbet au choix	8 €

N'hésitez pas à demander le tableau des suggestions de desserts



Boissons chaudes

Café	2,50 €
Thé	2,50 €
Cécémel chaud	2,50 €
Capuccino	3,50 €
Irish-coffee	8 €
French-coffee	8 €
Italian-coffee	8 €



Chers clients

Nous restons à votre disposition pour tout renseignement
concernant les allergènes présents dans nos plats.

Nous vous souhaitons un agréable moment et un bon appétit!

Vins



Vins blancs

Martinot Entre Deux Mers 2015		23 €
Dilema Rueda Verdejo 2016		24 €
Rincon del Sol		23 €
Château les Clauzots Graves		28 €
 Pinot gris d'Alsace « Charles Muller » 2016		26 €
 Riesling « Charles Muller » 2016		23 €

Vin rosé

Les Masques Essentielles 2017		30 €
----------------------------------	-------	------

Vins rouges

Château de Tresques Côtes du Rhône 2015		24 €
Château Tour de Rissac Cabardès 2016		25 €
Rincon Del Sol Malbec 2014		26 €
Domaine La petite Barde Montagne Saint-Emilion 2015		27 €
Château La grande Barde Montagne Saint-Emilion 2013		35 €
Château Cone-Taillason Sabourin Blaye Côtes de Bordeaux 2015		29 €
Château La Gorce Vin de Bordeaux Médoc 2012		35 €
 Pinot Noir d'Alsace « Charles Muller » 2016		28 €

Vins du patron

Cabochon du sud • Blanc Chardonnay • Rosé Syrah • Rouge Merlot

Verre		¼ litres		½ litres		Bouteille
3 €		6 €		12 €		18 €