

ENTRÉES

Les Croquettes Crevettes Maison	16,00
Les Fondus Parmesan (Maison)	14,00
Le Camembert Grillé avec Jambon du Pays.....	14,50
Les Sauteuses des Prés au Beurre d'Ail	14,00
Les Sauteuses des Prés à la Crème	15,50
La Petite Salade Folle (Lardons, vinaigre de framboise, oeuf poché, crème).....	13,50
Le Petit Emincé de Chicons aux Petits Lardons Crème, pommes nature	13,50
La Cassolette de Scampi Crème à l'ail	16,00
La Cassolette de Scampi Vieux Bourg (sauce crème ail à la Grèque)	16,00

PLATS ENFANTS

Le boulet à la Liégeoise Maison Frites et Salade.....	10,00
Spaghetti Bolognaise.....	9,00
Vol-au-vent Maison Frites et Salade	12,00
Brochette de dinde Frites et Salade.....	12,00

NOTRE CARTE DE SALADES

Croque Monsieur et sa salade.....	9,90
Canibale et sa salade.....	13,90
La Belle tomate mozzarella basilic	15,90
Vol-au-vent Maison.....	16,90
L'Emincé de Chicons aux lardons, crème, pommes naturees	17,00
La Salade Folle (lardons, oeuf poché, crème, vinaigre).....	17,00
L'Américain préparé ou non, accompagné de salade	17,50
La belle Salade de Crevettes Grises	21,90
Les Tomates de Crevettes Grises.....	21,90
La Salade de Roquefort et Noix.....	17,00
La salade de chèvre chaud sur toast	16,90
Le jambon et melon (en saison).....	19,90

NOS POISSONS

La Sole Meunière grillée au beurre	29,90
Les Filets de Sole à l'Effiloché de Chicons.....	28,00
Le Poisson du Jour	28,00

NOS MOULES

(prix selon saison)

Les Moules Casserole	
Les Moules au Vin Blanc	
Les Moules au Beurre d'Escargot.....	
Les Moules au Ricard.....	
Les Moules à la Crème (avec ou sans ail)	
Les Moules à la Crème et au Roquefort.....	
Les Moules à la Provençale	

La Brasserie du Vieux Bourg vous souhaite la bienvenue

NOS PLATS DU VIEUX BOURG

Les boulets à la Liégeoise / ou à la Provençale Maison	15,00
Le Hamburger du Vieux Bourg	19,00
Le Jambonneau Grillé à la Sauce Moutarde et ses Crudités	23,00
La Cassolette de Boudin Rouge et ses Pommes.....	17,00
Le Gratin de Chicon au Jambon (en saison)	17,00
Le Filet Américain (préparé ou non)	17,50
Les Cailles Flambées au Calvados à la Sauce Crème.....	23,50
Le Magret de Canard au Poivre Crème	26,90
Le Magret de Canard aux Fruits Rouges	26,90
Les Carbonades à la Flamande (en saison)	17,90
La Choucroute Garnie (en saison)	17,00
La Choucroute Jambonneau (en saison)	19,00
La Fondue Bourguignonne (2 cvts min.).....	52,00
La Fondue Savoyarde (2 cvts min.)	44,00
1/2 Poulet rôti Champignons crème ou provençale	17,00

NOS ABATS

La Tête de Veau (à la tête)	22,00
Le Ris de Veau aux champignons, crème.....	29,90
Les Rognons à l'ancienne	23,00
Le Foie de Veau à la Moutarde de Meaux	24,00

Service et TVA compris

NOS PÂTISSERIES

Les Profiteroles au Chocolat Chaud.....	6,50
La tartelette Pommes Chaudes.....	6,50

NOS SPÉCIALITÉS

Moëlleux chocolat chaud.....	8,00
Mousse au chocolat Maison.....	6,50
Tiramisu Maison.....	6,50
Le Nougat Glacé.....	6,50
Le Sabayon (min. 2 couverts).....	14,00
L'Irish Coffee.....	6,50

NOS GLACES

La Dame Blanche et son Chocolat Chaud.....	6,50
La Dame noire et son chocolat chaud.....	6,50
Le Café Glacé.....	6,50
La Brésilienne.....	6,50
La Fraise Melba (en saison).....	8,00
Nos différents Goûts de Glaces : 2 boules.....	4,00
(vanille, moka, chocolat), 3 boules.....	6,00
Nos différents goûts de Sorbets : 2 boules.....	4,00
(citron, framboise, fraise) : 3 boules.....	6,00
Le supplément de crème fraîche.....	1,50

NOS FROMAGES

L'Assiette de Fromages.....	13,00
-----------------------------	-------