

# Les boissons Dranken

## FRAÎCHES - KOUDE DRANKEN

<b>Jus de fruits frais</b> (au choix : orange, citron, pamplemousse)	4€
<b>Schweppes</b>	3€
<b>Coca-Cola, Coca-Cola Zero</b>	3€
<b>Bionade</b> (demandez nos parfums)	3,50€
<b>Jus de pomme Bio</b> du verger d'Ohain	3,50€
<b>Jus de fruits</b> (au choix : orange, tomate, pêche, ananas, cranberry)	3€
<b>Chaudefontaine pétillante/plate</b>	1/2 litre 5€ 1 litre 7€
<b>Supplément sirops</b>	0,50€

## BIÈRES - BIEREN

### BOUTEILLE

<b>Hoegaarden Blanche</b> (25cl)	3,50€
<b>Chimay / Duvel</b> (33cl)	4€
<b>Vedett</b> (33cl) / <b>Triple Karmeliet</b> (33cl)	4€
<b>Mort subite Kriek</b> (25cl)	3,50€

### PRESSIONS

	(25cl)	(33cl)
<b>Maes Pils</b>	3€	3,50€
<b>Grimbergen Blonde</b>	3,50€	4,50€

## CIDRE BRUT BIOLOGIQUE DU VERGER D'OHAIN

LA BOUTEILLE (75cl)	11€
LE VERRE	3,50€

## DIGESTIFS - LIKEUREN

<b>Cognac, Calvados, Poire, Génépi, Amareto, Grand Marnier</b>	6€
<b>Armagnac</b>	8€
<b>Vieille prune</b>	6,50€

8€ IRISH COFFEE - ITALIAN COFFEE - FRENCH COFFEE  
VIEILLE P... COFFEE - MARNISSIMO COFFEE

## BOISSONS CHAUDES - WARME DRANKEN

<b>Café / Espresso</b>	2€
<b>Décaféiné</b>	2,50€
<b>Cappuccino, Macchiato, Chocolat chaud, Lait russe</b>	3€

## THÉS (MAISON DAMMANN)

<b>Darjeeling</b> léger & aromatique	3€
<b>Earl Grey</b> aromatisé à la bergamote	3€
<b>Ceylan</b> à tout moment de la journée	3€
<b>Thé vert de Chine</b> Gunpowder	3€
<b>Thé vert à la menthe fraîche</b>	3€
<b>Thé au citron, Thé aux 4 fruits rouges</b>	3€
<b>Infusions</b> (camomille, tilleul, verveine)	3€

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION

# Les vins Onze streekwijnen

## LANGUEDOC-ROUSSILLON

	verre (15cl)	25cl	50cl	bouteille
<b>les Herbes Hautes</b> by Jeff Carell AOC Corbière (rouge)				21€
<b>Les Darons</b> by Jeff Carrel AOP Languedoc	5€	10€	19€	26€
<b>Chardonnay De Beauvignac</b> Languedoc (blanc)	4€	8€	14,50€	20€

## PROVENCE

<b>Domaine du Jas d'Esclan</b> (rosé cru classé)	5,50€	10€	19€	29€
<b>Domaine du Jas d'Esclan</b> Coup de foudre (rouge cru classé)				35€

## SUD-OUEST

<b>Domaine du Tariquet</b> VDP Côtes de Gascogne (blanc)	4€	7,50€	13€	21€
<b>Domaine du Tariquet</b> 1ères Grèves VDP (blanc doux)	5€	9,50€	17,50€	28€
<b>Marcillac</b> AOC les vigneron du Vallons (rouge)				22€

## LOIRE

<b>Domaine des Grandes Espérances</b> AOC Touraine (rouge)	4,10€	8€	13€	21€
<b>Sancerre Michel Thomas</b> AOC (rouge)				30€
<b>Menetou salon par G Saget</b> aop de Loire (rouge)				29€

## BOURGOGNE

<b>Domaine Mazilly</b> Gevrey-Chambertin Vieilles Vignes (rouge)				46€
<b>Domaine Mazilly</b> Hautes côtes de Beaune (rouge)				29,50€

## ALSACE

<b>Pinot Noir</b> Cave de Turckheim AOC				25€
---	--	--	--	-----

## CÔTES DU RHÔNE

<b>Croze Hermitage</b> E. Guigal (rouge)				35€
<b>Château d'Ampuis</b> AOC Côtes du Rhône E. Guigal (rouge)				30€
<b>Côte Rotie</b> E. Guigal (rouge)				65€

## BORDEAUX (demandez nos millésimes)

<b>Château Mac Carthy</b> St-Estèphe second vin du château Ht-Marbuzet (rouge)				35€
<b>Château Haut-Marbuzet</b> St-Estèphe cru Bourgeois exceptionnel (rouge)				65€
<b>Château Beauvillage</b> Médoc (rouge)	5€	10€	19€	29€
<b>Château Sociando Mallet</b> Médoc cru Bourgeois exceptionnel (rouge)				65€

## VINS ÉTRANGERS

<b>Vino Carta Vieja</b> (Chilien rouge)	5€	9€	17€	25€
<b>Rioja tinto Bodega Navaras</b> (Espagnol rouge)				22€

## VINS DE PAYS EN PICHET (Côtes de Thau)

	le verre	25cl	50cl
<b>Rouge, Rosé, Blanc</b>	3,50€	6,50€	11€

Vins issus de raisins de l'agriculture bio

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION



Restaurant  
Salon de thé  
Pain à l'ancienne  
Épicerie

# Les apéritifs Appetizers

## LES CLASSIQUES - KLASSIEKE

<b>Kir</b> (cassis, violette, coquelicot, melon, lavande) demandez nos parfums	3,50€
<b>Porto ou Martini</b> (rouge ou blanc)	4€
<b>Picon</b> (bière ou vin blanc)	4€
<b>Gin, Vodka, Tequila, Campari, Baileys, Rhum Bacardi</b>	6€
<b>Ricard</b>	3,50€
<b>Whisky JB</b>	6€
<b>Kir Royal d'Espagne au Cava</b>	5,50€
<b>Cava</b> (la coupe)	4,50€
<b>Champagne</b> Piper Heidsieck (la bouteille)	55€

## LES COCKTAILS

<b>Mojito</b>	7,50€
<b>Herbie 53</b> Gin infusé au concombre et gingembre, citron & sucre	7,50€
<b>Caipirinha</b>	7,50€
<b>Sex in the City</b> vodka, liqueur de melon et mûre, jus d'ananas et jus de cranberry	7,50€
<b>Spritz</b> Apérol, Cava, eau pétillante, orange	6€
<b>Sangria traditionnelle</b> (le verre) 4€ (le pichet - 50cl) 9€	

## A LA DÉCOUVERTE DES TERROIRS - ONZE APERTIEVEN OM DE STREEK TE ONTDEKKEN

<b>Banyuls</b> (5cl)	4,50€
<b>Ratafia</b> (5cl) assemblage de moûts de raisins et d'eau de vie de marc (17°)	4,50€
<b>Pastis des Homs artisanal</b> (4cl)	4,50€
<b>Vieux Pineau des Charentes</b> (5cl)	4,50€
<b>Orange Colombo</b> (5cl) parfum des oranges confites et du miel	4,50€
<b>Absente</b> (4cl) aux plantes d'absinthe	5,10€
<b>Vin de noix</b> (5cl)	4,50€

16€ ASSIETTE À PARTAGER - EN WAARON NIET TERWIJL U EET?  
Chorizo Iberico, pesto de roquette, parmesan, foie gras maison au cognac, mix de fromage en cubes, gressins au romarin, tomates confites

Prix nets, exprimés en euros.

## RETROUVEZ BIÈRES, SOFTS, BOISSONS CHAUDES & VINS AU DOS!

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION

# Les entrées

## Onze voor gerechten

<b>Soupe aux légumes de saison</b>	8€
<b>Cassiolette de calamars</b> , émincé de chorizo Iberico et scampis	10€
<b>Croquettes de crevettes</b>	9,50€
<b>Salade Aveyronnaise</b>	7,50€
<b>Foie Gras Maison</b> au cognac et son confit d'oignons	11,50€

13€

### FORMULE LUNCH - ONZE LUNCH

Chaque jour, l'Arrière-Pays vous propose de découvrir un plat  
*Elke dag kan u in l'Arrière-Pays een nieuw gerecht ontdekken*  
 Tous les midis en semaine, entrée/plat ou plat/dessert selon le chef

# Les tartines gratinées

## Onze boterhammen

10€

Toutes nos tartines sont préparées avec un pain au levain.

(2 par assiette, servies avec l'accompagnement "Arrière-Pays")

### Tartine Hors-piste

Moutarde à l'ancienne, pommes de terre, oignons et lard fumé poêlés, raclette

### Tartine des Grands Lacs

Guacamole, saumon frais, échalotes ciselées et aneth, parmesan

### Tartine Vivaldi

Compotée de figues, jambon Serrano (AOC), chèvre, roquette

### Tartine Nouvelle Vague

Poulet mariné à la sauce basque Sakari aux piments d'Espelette, poivrons, oignons, fromage de brebis

### Tartine des Plateaux

Échalotes émincées, crème fraîche, jambon de pays, fourme d'Ambert AOC, parmesan

### Tartine Pagnol

Pesto au basilic, lardons et oignons grillés, tomates, chèvre chaud aux herbes et au miel

### Tartine Daisy Duck

Pommes, confit d'oignons à la crème de balsamique, canard confit aux herbes, parmesan

### Tartine Tom Sawyer

Moutarde à l'ancienne, blanc de poulet, noix de Pécan, cheddar

### Tartine Anti-Pasti Parmesane

Aubergines grillées, poivrons grillés, cœurs d'artichauts, tomates confites, pesto, parmesan

### Tartine en Boîte

Camembert gratiné aux herbes de Provence, jambon Serrano (AOC)

14€

### FORMULE TENTATION !

Choisissez sans renoncer !  
Sélectionnez 3 tartines...

 Plats végétariens

# Les plats

## De gerechten

### LES SALADES - DE SALADEN

<b>Salade de Moulinsart</b>	15€
Galette de pommes de terre aux jeunes oignons et épinards, champignons de Paris, noix, raisins, lard paysan fumé, comté, salade mélangée	
<b>Salade Jolie Bec</b>	15€
Foie gras maison au Cognac sur toast, magret de canard fumé, noix, châtaignes, pommes, croûtons à l'ail, salade mélangée	
<b>Salade Cæsar</b>	13€
Blanc de poulet, roquette, tomates confites, éclats de noisette, concombre, copeaux de parmesan, croûtons, salade mélangée	
<b>Salade Aveyronnaise</b>	 12€
Pommes, noix, chèvre chaud au miel sur toast, raisins secs, salade mélangée	

### LES CLASSIQUES - DE KLASSTEREN

<b>Carbonnade flamande*</b>	16€
<b>Cuisse de Canard Confit*</b>	15€
<b>Tournedos poêlé* (200g)</b> sauce au poivre vert et au cognac (ou sauce tartare)	19€
<b>Tartare de bœuf poêlé*</b> aller/retour à la Provençale	16€
<b>Tartare de bœuf*</b>	15,50€
<b>Brochette de Gambas poêlées</b> et risotto de tomates confites	7,50€
<b>Fish and Chips*</b> sauce tartare	16€
<b>Croquettes de crevettes*</b> (3 pièces)	16€

\* Accompagnement au choix : frites maison ou mix de légumes ou riz sauvage  
 Supplément frites : 3€

### LES BURGERS

<b>Burger du Lac Majeur*</b>	17€
Saumon frais poêlé, gorgonzola, sauce tomate, oignons confits, roquette	
<b>Burger de Canard*</b>	17€
<b>Burger Végétarien... et gourmand*</b>	 17€
Galette de pommes de terre épinards et tofu, oignons et carottes poêlées, sauce «Secret Chef», comté	
<b>Spécial Burger de l'Arrière Pays*</b>	17€
Viande de boeuf, Camembert, oignons caramélisés, sauce à la moutarde et au miel, roquette	

\* Accompagnement au choix : frites maison ou mix de légumes ou riz sauvage

### LES PÂTES, GRATINS ET TARTES SALÉES - ONZE DEEGWAREN, GEZOUTEN TAARTEN

<b>Spaghetti al pesto</b> et tomates confites	 10€
<b>Spaghetti Bolognaise</b>	10€
<b>Gratin de l'Adour</b>	15€
Pennes artisanales, sauce aux 5 champignons et foie gras, fromage basque et magret de canard fumé	
<b>Tartiflette du chef</b>	14,50€
<b>Lasagne Chevrete</b>	 12€
Courgettes poêlées, poivrons rouges, tomates confites, chèvre au miel	

### MENU ENFANT

8€

Jambon Serrano, Frites  
 ou Spaghetti bolognaise  
 ou Fish & Chips, frites  
 + Boule de glace (au choix)  
 et bien sûr les mini-carambars  
 pour les enfants sages...

19,90€

### FORMULE BRUNCH (SAMEDI & DIMANCHE MIDI)

Boisson chaude au choix, jus de fruit frais pressé (orange, pamplemousse, citron), pain au levain, confiture, fromage blanc, salade de fruits et cheese-cake, œufs brouillés avec jambon de pays AOC ou saumon frais poêlé (+ 2€), roquette, comté affiné, coupe de Cava (+ 3€)

# Une envie de fromage ?

## Een verlangen naar kaas ?

### L'ASSORTIMENT DU FROMAGER

<b>L'assortiment du fromager AOC</b>	9,80€
Gorgonzola, Camembert, Comté affiné, roquette, noix	

# Les desserts

## De na gerechten

<b>Café Gourmand</b>	7,50€
<b>Panacotta</b> au chocolat blanc et à la rhubarbe	7€
<b>Crumble</b> framboise, chocolat blanc et glace vanille	7€
<b>Tarte Tatin</b> glace vanille	7€
<b>Fondant au chocolat</b> et glace caramel au beurre salé	7€
<b>Cheese-cake</b>	7€
<b>Salade de fruits exotiques</b> et sorbet à la framboise	8€

### NOS GLACES & SORBETS - ONS ROOMIJS & ONZE SORBETS

Fabrication artisanale - *Ambachtelijk bereid*

#### AU CHOIX

<b>Crème glacée</b> chocolat, café, vanille à la gousse de Bourbon, caramel au beurre salé	la boule 2,20€
<b>Sorbet</b> framboise, citron	la boule 2,20€
<b>Supplément Chantilly</b>	1€

#### LES CLASSIQUES

<b>Colonel</b> (2 boules citron et vodka)	7€
<b>Café liégeois</b>	7€
<b>Dame Blanche</b>	7€