

Apéritifs & Boissons

Sangria Maison au Cointreau	€	6,00
Mojito (rhum blanc, menthe fraîche, sucre de canne et soft)	€	7,75
Cuba Libre (rhum blanc et coca)	€	7,75
Coupe de Cava Brut	€	6,00
Kir (crème de cassis et vin blanc)	€	5,00
Kir Royal (crème de cassis et cava brut)	€	6,50
Picon au Vin Blanc	€	6,50
Pisang à l'Orange	€	6,00
Campari à l'Orange	€	6,50
Cocktail Sans Alcool (Pisang orange, Bitter, Mojito,...)	€	5,00
Martini	€	5,50
Porto Rouge 10 Ans d'Âge	€	6,00
Pineau des Charentes	€	5,00
Sherry Dry	€	5,00
Cynar	€	6,50
Ricard	€	6,50
Whisky J&B, Bacardy, Vodka, Cointreau, Gin Gordon	€	6,50
+ Soft (jus d'orange, eau,...)	€	1,50
+ Soft bouteille (cola, tonics,...)	€	2,75

Et bien plus de références au bar...

Jus de Fruits (pomme, multifruits, tomate, orange)	€	2,75
Jus de Fruits Pressés Minute (orange, citron, pamplemousse)	€	5,50
Ice Tea, Tonic, Coca-Cola, Limonade, Eau	€	2,75
Bouteille d'eau de 50 cl.	€	5,00
Jupiler	€	2,75
Carlsberg	€	3,50
Blanche - Hoegaarden	€	3,50
Leffe Blonde ou Brune	€	4,00
Tripel Westmalle (trappist)	€	4,50

Consultez notre sélection de vins

>>> Si vous êtes **ALLERGIQUE** à certains aliments, **merci de nous le signaler** <<<

>>> If you are **ALLERGIC** to some ingredient, **please let us know** <<<

Allergènes potentiellement présents : Gluten (blé, seigle, orge, avoine ou souches hybridées), Crustacés, Oeufs, Poissons, Arachides, Soja, Lactoses, Fruits à coque (amandes, noisettes, noix, pistaches), Céleri, Moutarde, Graines de sésame, Anhydride sulfureux et sulfites, Lupin et Mollusques.

Doggy-bag : 1,00€



Tous nos plats sont réalisés dans les règles de l'art et "à la minute". Le temps de préparation peut varier suivant le nombre de commandes en cours et la diversité des plats commandés pour une même table.

All our dishes are prepared individually on order and in the respect of the art. The preparation time can vary depending on the number of current orders and variety of dishes ordered for the same table.

>>> Si vous êtes **ALLERGIQUE** à certains aliments, **merci de nous le signaler** <<<

>>> If you are **ALLERGIC** to some ingredient, **please let us know** <<<

Allergènes potentiellement présents : Gluten (blé, seigle, orge, avoine ou souches hybridées), Crustacés, Oeufs, Poissons, Arachides, Soja, Lactoses, Fruits à coque (amandes, noisettes, noix, pistaches), Céleri, Moutarde, Graines de sésame, Anhydride sulfureux et sulfites, Lupin et Mollusques.

Doggy-bag : 1,00€

Le Chef vous propose...

Menu 3 services à 32,50 €

La Salade d'Avocat & Mozzarella au Vinaigre Balsamique Ou

La friture de Scampis et Calamars Ou

Le Jambon de Serrano & Cruautés à l'Huile d'Olive

oooooo

Le Filet Mignon de Bœuf sauce Portugaise Ou

Le Wok de Saumon & Scampis à l'Indienne Ou

L'Escalope à l'Italienne & Pâtes

oooooo

La Crème Brûlée aux Spéculeos Ou

Les Profiteroles au Chocolat Ou

La Coupe Glacée Pralinée à l'Amaretto

Menu découverte à 35,50 € (servi pour min. 2 cts)

La Sangria Maison

L'Assortiment de Tapas

La Paëlla à l'Andalouse

La Suggestion de Desserts

>>> Si vous êtes **ALLERGIQUE** à certains aliments, **merci de nous le signaler** <<<

>>> If you are **ALLERGIC** to some ingredient, **please let us know** <<<

Allergènes potentiellement présents : Gluten (blé, seigle, orge, avoine ou souches hybridées), Crustacés, Oeufs, Poissons, Arachides, Soja, Lactoses, Fruits à coque (amandes, noisettes, noix, pistaches), Céleri, Moutarde, Graines de sésame, Anhydride sulfureux et sulfites, Lupin et Mollusques.

Doggy-bag : 1,00€

La Carte

Egalement à emporter (sur commande)
Eat in or takeaway (only on order)

LES ENTREES - Starters

Potage du jour	€	6,00
Soup of the day		
Poêlée de Légumes chauds à l'ail, huile d'olives et parmesan	€	13,50
Mixed vegetables with olive oil and garlic		
Salade César aux lardons, poulet et parmesan (en plat : + 4,00 €)	€	13,50
Caesar salad chicken, bacon, parmesan (in main course : + 4,00 €)		
Duo de Croquettes Artisanales (crevettes grises et fromages)	€	12,50
Croquettes (shrimps and cheese)		
Toast au Saumon Fumé d'Ecosse	€	13,00
Smoked salmon on toast		
Cassolette de Scampis (sauce au choix: à l'ail, diablo)	€	14,50
Cassolette of shrimps, either with garlic or curry with hot sauce		
Scampis à la Plancha sauce Tartare et Crudités	€	13,50
Grilled shrimps with tartare sauce and vegetables		
Duo de Scampis et Calamars frits sauce Tartare et Crudités	€	14,50
Fried duet of shrimps and squids with tartare sauce and vegetables		
Jambon de Serrano avec Crudités ou Fruits de saison	€	15,50
Serrano ham raw either with vegetables or seasonal fruits		
Assiette Ibérique (charcuterie, fromage manchego et crudités)	€	15,50
Iberian plate (delicatessen, manchego cheese and vegetables)		
Tapas Maison (scampis, calamars, charcuterie fromage et crudités) Min.2 cts-prix/pers.	€	14,50
Tapas for min. 2 (shrimps, squids, delicatessen, cheese and vegetables) - price/pers.		

POUR LES POUSSINS - For the chicks

Pâtes (crème, tomate, jambon et fromage)	€	9,00
Pasta (cream, tomato, cheese & ham)		
Chicken Nuggets avec compote, frites et sauce	€	8,00
Chicken Nuggets with stewed apples, fries and sauce		

>>> Si vous êtes **ALLERGIQUE** à certains aliments, **merci de nous le signaler** <<<

>>> If you are **ALLERGIC** to some ingredient, **please let us know** <<<

Allergènes potentiellement présents : Gluten (blé, seigle, orge, avoine ou souches hybridées), Crustacés, Oeufs, Poissons, Arachides, Soja, Lactoses, Fruits à coque (amandes, noisettes, noix, pistaches), Céleri, Moutarde, Graines de sésame, Anhydride sulfureux et sulfites, Lupin et Mollusques.

Doggy-bag : 1,00€

LES VIANDES - Meats

Chateaubriand (tranches de boeuf grillées)	€	19,50
Chateaubriand (grilled slices of beef)		
Filet Mignon de boeuf grillé	€	17,50
Grilled beef filet mignon		
Côtes d'Agneau à la Plancha (poivrons à l'ail)	€	18,50
Grilled lamb chops with garlic red peppers		
Emincé de filet de poulet sauce portugaise (crème tomatée, fines herbes et piments)	€	16,50
Chicken fillet with portuguese sauce (tomato cream, herbs and peppers)		
Escalope à l'Italienne (jambon, fromage, pâtes sauce tomatée)	€	17,50
Italian style cutlet (ham, cheese, tomato sauce pasta)		
Escalope Viennoise (panée) servie avec des pâtes	€	16,50
Breaded cutlet with pasta		
Escalope en Cordon bleu (jambon, fromage, sauce champignons crème)	€	17,50
Cordon bleu cutlet (ham, cheese and mushrooms cream sauce)		
Grillade de viandes royale (côtes d'agneau, saucisse, poulet, lard, brochette,...)	€	21,00
Grilled meat (lamb chops, sausage, chicken, smoked bacon,...)		

LES SAUCES & ACCOMPAGNEMENTS - Sauces and side dish

Tous nos plats sont servis avec frites, pâtes, riz ou pommes au four

All our dishes are served with fries, pasta, rice or oven-baked potatoes

Mayonnaise ou Aioli	€	1,00
Mayonnaise or aioli		
Béarnaise, à l'Estragon, Portugaise, Archiduc, Roquefort ou 4 poivres	€	4,00
Bearnaise, Tarragon, Portuguese, Archiduc, Roquefort or 4 peppers		
Poêlées de Légumes chauds	€	7,50
Warm vegetables		
Salade mixte	€	4,50
Mix salad		
Supplément de Frites, Pâtes, Riz	€	1,00
An extra portion of French Fries, pastas, rice		

>>> Si vous êtes **ALLERGIQUE** à certains aliments, **merci de nous le signaler** <<<

>>> If you are **ALLERGIC** to some ingredient, **please let us know** <<<

Allergènes potentiellement présents : Gluten (blé, seigle, orge, avoine ou souches hybridées), Crustacés, Oeufs, Poissons, Arachides, Soja, Lactoses, Fruits à coque (amandes, noisettes, noix, pistaches), Céleri, Moutarde, Graines de sésame, Anhydride sulfureux et sulfites, Lupin et Mollusques.

Doggy-bag : 1,00€

LES POISSONS & CRUSTACES - *Fishes & shellfishes*

Scampis à l'indienne (crème, curry) et riz basmati	€	19,50
Shrimps "Indian Way" and basmati rice (cream, curry)		
Gambas à la Plancha et Pom. au four	€	23,50
Prawns "a la plancha" with oven-baked potatoes		
Filet de Saint-pierre à l'Ostendaise (crème tomate, estragon,...)	€	19,50
Cod filet Ostend way (shrimps with tomato-tarragon cream)		
Duo de Bar et Saumon sur lit d'Épinards et crème à l'ail	€	22,50
Duet of bar and salmon on a spinach's bed with garlic cream		
Filet de Saumon Crème Safranée aux Petits légumes	€	19,50
Filet of salmon with saffron cream and vegetables		
Scampis et Calamars en Sauce Pimentée et riz Basmati	€	19,50
Shrimps and squids in a hot spicy tomato sauce with Basmati rice		
Gambas et Calamars à la Plancha (poivrons à l'ail)	€	24,50
Large prawns and squids "a la plancha" with garlic red peppers		

LES PATES & WOKS - *Pastas & Woks*

Pâtes aux Scampis à l'ail	€	17,50
Pasta with garlic shrimps		
Pâtes à la Sicilienne (légumes, ail, piments et fromage)	€	14,50
Pasta in a sicilian way (vegetables, garlic, peppers and cheese)		
Pâtes à la Florentine (poulet, épinards, crème et fromage)	€	16,50
Pasta in a florentine way (chicken, spinach, cream and cheese)		
Pâtes aux Fruits de mer	€	18,50
Pasta with seafood		
Wok de Poulet à l'indienne (légumes, soja, curry et riz)	€	16,50
Indian style chicken wok (vegetables, soy, curry and rice)		
Wok mixte - Poulet et Scampis à l'indienne (légumes, soja, curry et riz)	€	19,50
Indian style wok of chicken and shrimps (vegetables, soy, curry and rice)		

>>> Si vous êtes **ALLERGIQUE** à certains aliments, **merci de nous le signaler** <<<

>>> If you are **ALLERGIC** to some ingredient, **please let us know** <<<

Allergènes potentiellement présents : Gluten (blé, seigle, orge, avoine ou souches hybridées), Crustacés, Oeufs, Poissons, Arachides, Soja, Lactoses, Fruits à coque (amandes, noisettes, noix, pistaches), Céleri, Moutarde, Graines de sésame, Anhydride sulfureux et sulfites, Lupin et Mollusques.

Doggy-bag : 1,00€

Nos spécialités

Our specialties

PAELLAS

Andaluz	(Assortiments de viandes, volailles, poissons et fruits de mer) (Mix of meat, poultry, fish and seafood)	€	17,50
Carne	(Assortiments de viandes : porc, poulet et chorizo) (Mix of meat: pork, chicken and chorizo)	€	15,50
Marinera	(Assortiments de poissons et fruits de mer) (Mix of fish and seafood)	€	20,50
Extra	(Extra fruits de mer) (Extra seafood)	€	21,50
Royal	(Spéciale fruits de mer avec Homard ou Gambas géantes) (Special seafood with Lobster or prawns)	€	33,50

ZARZUELAS

Ragoût de poissons, coquillages, calamars,...	€	24,50
Stew of fish, shellfish, squids,...		

Nos spécialités sont servies pour min. 2 couverts.

Temps de préparation minimum 35 minutes.

Egalement à emporter sur commande.

Our specialties are served for minimum 2 pers.

With a preparation time of at least 35 minutes.

We can prepare those dishes to take away.

>>> Si vous êtes **ALLERGIQUE** à certains aliments, **merci de nous le signaler** <<<

>>> If you are **ALLERGIC** to some ingredient, **please let us know** <<<

Allergènes potentiellement présents : Gluten (blé, seigle, orge, avoine ou souches hybridées), Crustacés, Oeufs, Poissons, Arachides, Soja, Lactoses, Fruits à coque (amandes, noisettes, noix, pistaches), Céleri, Moutarde, Graines de sésame, Anhydride sulfureux et sulfites, Lupin et Mollusques.

Doggy-bag : 1,00€