

Carte & Menus

Entrées

TARTARE DE SAUMON AUX AGRUMES, CRÈME AIGRE À LA CIBOULETTE	12,00€
DE BŒUF, ROQUETTE, PARMESAN, ÉMULSION BALSAMIQUE	11,50€
CROQUETTES AUX CREVETTES GRISSES MAISON, SALADE (2 PCS)	14,00€
SCAMPIS CRÈME À L'AIL (6PCS)	13,00€

Viandes

CÔTE À L'OS 700GR (1 PERS.)	24,00€
FILET PUR DE BŒUF (BBB) ±300GR	22,00€
BROCHETTE DE FILET PUR DE BŒUF (BBB)	21,00€
JAMBONNEAU SAUCE MOUTARDE À L'ANCIENNE	18,00€
JAMBON À L'OS GRILLÉ	15,50€
ONGLET SAUCE À L'ÉCHALOTE	17,00€
BURGER MAISON	16,00€
ACCOMPAGNEMENTS AU CHOIX : FRITES, CROQUETTES OU PÂTES	
SUPPLÉMENT FRITES, CROQUETTES OU PÂTES	2,50€
SUPPLÉMENT SAUCES	2,50€
Champignon, poivre vert, échalote, roquefort, moutarde à l'ancienne	

Poissons

PAVÉ DE SAUMON RÔTI SUR PEAU, EFFILOCHÉ DE POIREAUX, BEURRE BLANC AUX CREVETTES	19,00€
FILET DE BAR VICTORIA SNACKÉ, CONDIMENT DE TOMATES, PURÉE DE FENOUIL	18,50€
ALLER-RETOUR DE THON ROUGE SNACKÉ AU SÉSAME WOK DE LÉGUMES, GINGER KETCHUP, NOUILLES	24,50€

Salades

SALADE VÉGÉTARIENNE	14,00€
SALADE CHÈVRE CHAUD, MIEL, LARDONS	15,50€
SALADE NORDIQUE Saumon fumé, saumon cuit, scampis, crevettes	16,50€
SALADE FOLLE Jambon Ganda, copeaux de foie gras, saumon fumé, scampis, copeaux de parmesan	16,50€

Plats brasserie

TOMATES CREVETTES GRISES (2 PCS), FRITES	19,00€
CROQUETTES CREVETTES GRISES MAISON (3 PCS), FRITES	21,00€
TARTARE DE BŒUF, FRITES	16,00€
AMÉRICAIN PRÉPARÉ, FRITES	14,00€
BOULETTES À LA LIÉGEOISE, FRITES	14,90€

Pâtes

PENNES AU SAUMON	14,00€
PENNES À LA BOLOGNAISE	12,50€
LASAGNE BOLOGNAISE	14,00€

Moules

En saison

MOULES MARINIÈRES, FRITES	19,00€
MOULES VIN BLANC, FRITES	21,00€
MOULES AIL ET CRÈME, FRITES	22,00€

Plats enfant

PENNES BOLOGNAISE	8,50€
AMÉRICAIN PRÉPARÉ, FRITES	8,50€
FISH-STICKS, FRITES	8,50€

Menu « Le Boudoir »

29,00€

TARTARE DE SAUMON OU CARPACCIO DE BŒUF
FILET PUR DE BŒUF OU FILET DE BAR
DAME BLANCHE OU IRISH COFFEE

Glaces

DAME BLANCHE	7,50€
CAFÉ GLACÉ	7,50€
COUPE FRAISE (EN SAISON)	8,00€
COUPE COLONEL (3 BOULES SORBET CITRON, VODKA)	8,00€
CRÈME BRÛLÉE	7,00€

Desserts divers

Disponible dans notre frigo vitrine

7,00€

Crêpes

2 pièces

CRÊPES AU SUCRE GLACE	5,00€
CRÊPES AU CHOCOLAT CHAUD MAISON	5,50€
CRÊPES CHANTILLY	5,50€

Gaufres de Bruxelles

GAUFRE AU SUCRE GLACE	5,00€
GAUFRE AU CHOCOLAT MAISON	5,50€
GAUFRE CHANTILLY	5,50€

Une seule addition par table
Pour les allergènes, renseignez-vous auprès de nos serveurs

Carte des boissons

Apéritifs

SANGRIA (BLANCHE & ROUGE)	5,80€
PICON VIN BLANC	5,50€
APÉROL SPRITZ	6,00€
WHISKY COCA	6,00€
BACARDI	5,00€
VODKA (BLANCHE & ROUGE)	5,00€
PISANG ANANAS	5,50€
SUPPL. SODA, JUS, RED-BULL, ...	1,00€
COUPE DE CHAMPAGNE	8,00€
CAMPARI ORANGE OU SODA	5,50€
KIR ROYAL (CHAMPAGNE)	8,50€
KIR VIN BLANC	5,50€
MARTINI (BLANC & ROUGE)	4,50€
MARTINI ROSATO	5,00€
PINEAU DES CHARENTES	4,20€

PISANG ORANGE	5,50€
PORTO (BLANC & ROUGE)	4,20€
RICARD	4,90€

Softs

COCA COLA ZÉRO	2,50€
COCA COLA	2,50€
FANTA ORANGE	2,50€
NORDIC «TONIC»	2,50€
NORDIC «AGRUMES»	2,50€
NESTEA	2,50€
NESTEA «PÊCHE»	2,50€
JUS D'ORANGE	2,50€
JUS MULTI-VITAMINÉ	2,50€
JUS POMME-CERISE	2,50€
RED-BULL	3,00€

Eaux

CHAUDFONTAINE (PLATE)	2,20€ ^{1/4}	4,30€ ^{1/2}	7,50€ ^{1 litre}	
SAN PELLEGRINO (PÉTILLANTE)	2,20€ ^{1/4}	4,30€ ^{1/2}	7,50€ ^{1 litre}	
SUPL. SIROP				0,50€
Menthe, grenadine, citron				

Cocktails

COCKTAIL MAISON	6,00€
Vodka, pêche de vigne, jus d'orange, jus de cranberry	
COCKTAIL SANS ALCOOL	5,00€
CUBA LIBRE	7,00€
MOJITO	7,00€
MOJITO FRAISES (EN SAISON)	7,00€

MOJITO SANS ALCOOL	5,50€
MOJITO FRAISE SANS ALCOOL (EN SAISON)	5,50€
GIN DU MOMENT	9,00€

Planche Apéro

PLANCHE APÉRO 2 PERS.	5,50€
PLANCHE APÉRO 4 PERS.	9,50€

Bières

Bières au fût

JUPILER	2,20€ ^{25cl} 4,00€ ^{50cl}
LEFFE BLONDE	4,20€ ^{33cl}
KARMELIET (EN SAISON)	4,20€ ^{33cl}
KASTEEL ROUGE (EN SAISON)	4,20€ ^{33cl}

Bières blondes en bouteille

DUVEL	4,20€
OMER	4,00€
TOURNAY	4,00€
PAIX DIEU	4,20€
ST MARTIN	4,00€
WESTMALLE	4,20€
MOINETTE	4,20€
JUPILER 0%	2,00€
ORVAL	4,50€
BON VOEUX	4,20€
QUINTINE	4,20€

BLANCHE		3,20€
	Bières brunes en bouteille	
LEFFE		4,00€
ST MARTIN		4,00€
	Bières fruitées en bouteille	
LEFFE RUBY		4,00€
KRIEK BELLE-VUE		3,20€
BLANCHE ROSÉE		3,20€
STRONGBOW POMME		3,50€
STRONGBOW RED-BERIES		3,50€

Les impériaux

Armagnac

BAS-ARMAGNAC 6Y		8,00€
Domaine Laguille		
BAS-ARMAGNAC 2005		9,50€
Domaine Laguille		

Calvados

FERMIER RÉSERVE 3 ÉTOILES		8,00€
Domaine Fourmond - Lemorton		
FERMIER RÉSERVE 6Y		8,50€
Domaine Fourmond - Lemorton		

Cognac

DOMAINE PIERRE VALLET 5Y		7,50€
DOMAINE PIERRE VALLET 10Y		9,50€

Rhum

BUMBU		10,00€
ZACAPA 23Y		10,00€
DON PAPA 7Y		8,00€

Whiskys

NIKKA (JAPON)	8,00€
REDBRAEST 12Y (IRLANDE)	12,00€
BLANTON'S ORIGINAL (USA)	8,00€
THE BELGIAN OWL (BELGIQUE)	11,00€
ARD.BEG «TEN» (TOURBÉ)	10,00€
CHIVAS 18Y	10,00€

Boissons chaudes

CAFÉ	2,50€
EXPRESSO	2,50€
DÉCAFÉINÉ	2,50€
CAPPUCCINO	2,70€
CHOCOLAT CHAUD	2,70€
CHOCOLAT CHAUD VIENNOIS	2,90€

Thés et infusion

INFUSION MENTHE POIVRÉE	3,00€
THÉ NOIR VANILLÉ	3,00€
THÉ NOIR ENGLISH BREAKFAST	3,00€
IRISH COFFEE, ITALIAN COFFEE, BAILEY'S COFFEE	6,50€

Digestifs

AMARETTO	5,00€
COINTREAU	5,50€
GET 27	5,00€
POIRE COGNAC	5,00€
POIRE WILLIAN'S	5,00€
EAU DE VILLÉE	5,50€
BAILEY'S	5,00€
GRAND MARNIER	5,50€
LIMONCELLO	5,00€

Nos vins

Blancs

MUSCADET DE SÈVRE ET MAINE « PRESTIGE DE L'ENCLOS » DOMAINE POIRON - DABIN

Cépage : Melon de Bourgogne / Goût : Floral, Minéral, Souple / Accords : poissons, crustacés, fruits de mer

24,00€ Bouteille

CHARDONNAY DU VAL DE LOIRE « DOMAINE DES FORGES »

Cépage : Chardonnay / Goût : Floral, Fruité, Élégant / Accords : poissons, volailles, fromages

25,00€ Bouteille

« VIOGNIER » DU PAYS DU GARD (RHÔNE) CELLIER SAINT-VALENTIN

Cépage : Viognier / Goût : Fruité, Élégant / Accords : apéritif, poissons, volailles

26,00€ Bouteille

Blanc Doux

ANJOU « TENDRESSE » (LOIRE) DOMAINE DES FORGES

Cépage : Chenin / Goût : Doux, Fruité, Élégant / Accords : apéritif, foie gras, desserts

27,00€

Rosés

COTEAUX D'ARDÈCHE « GRIS » (RHÔNE) CAVE DE LABLACHÈRE

Cépage : Grenache Gris / Goût : Fruité, Léger, Élégant / Accords : apéritif, poissons, salades

23,00€ Bouteille

TAVEL (RHÔNE) « DOMAINE LAURENT »

Cépages : Grenache, Clairette, Carignan, Cinsault / Goût : Fruité, Epicé, Puissant / Accords : salades, charcuteries, grillades de bœuf

29,00€ Bouteille

GRAIN D'AMOUR « LES VIGNERONS DU BRULHOIS »

Cépage : Muscat de Hambourg / Goût : Doux, Fruité, Léger / Accords : apéritif, foie gras, salades, desserts

20,00€ Bouteille

Rouges

ANJOU (LOIRE) « DOMAINE DES FORGES »

Cépage : Cabernet Franc / Goût : Souple, Fruité, Élégant / Accords : poissons, volailles, charcuteries, salades, fromages

25,00€ Bouteille

BORDEAUX « CHÂTEAU LE FAURE »

Cépages : Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon / Goût : Léger, Fruité, Élégant / Accords : volailles, charcuteries, grillades boeuf, fromages

24,00€ Bouteille

MONTAGNE SAINT-EMILION « LA PETITE TOUR » (BORDEAUX) « DOMAINE GONZAGUE MAURICE »

Cépages : Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon / Goût : Puissant, Fruité, Epicé, Boisé / Accords : grillades boeuf, gibiers, fromages

30,00€ Bouteille

LANGUEDOC PRAT BIBAL

Cépages : Syrah, Grenache, Mourvèdre / Goût : Puissant, Fruité, Epicé / Accords : grillades boeuf, gibiers, fromages

29,00€ Bouteille

COTEAUX D'ARDÈCHE « PINOT NOIR » (RHÔNE)

Cépages : Pinot Noir / Goût : Léger, Fruité, Souple / Accords : volailles, charcuteries, fromages

25,00€ Bouteille

Nos bulles

CRÉMANT DU LUXEMBOURG « POL CLÉMENT »

Une robe or très pâle. Bulles très fines avec beaucoup de finesse et de longueur en bouche. Une superbe bulle qui se dégustera dès l'apéritif.

25,00€ Bouteille

CHAMPAGNE « TRADITION » MAISON MARCOULT

Issu de 60% Chardonnay et 40% Pinot Noir, ce Champagne sera plein de fraîcheur avec un beau fruité en bouche. La maison Marcoult est une propriété familiale. Indépendant, propriétaire et récoltant.

49,00€ Bouteille

Vins maison

BLANC, ROSÉ OU ROUGE

3,70€ Verre

6,50€ 1/4

12,50€ 1/2