



CARTE

Les Entrées

| | |
|---|-------|
| Fondus aux Parmesan | 9.00 |
| Toast aux Champignons | 10.00 |
| Poêlée de Champignons des Bois | 11.00 |
| Salade au Roquefort | 10.50 |
| Salade aux Lardons | 10.50 |
| Escargolette de Petits gris de Bourgogne | 12.00 |
| Assiette de Jambon Serrano, Crudités ou Melon | 12.00 |
| Croquettes aux Crevettes grises | 13.00 |
| Scampis à l'ail (6 pièces) | 12.00 |
| Scampis Aux petit Légumes | 12.00 |
| Tomate aux Crevettes grises | 13.50 |

Les Spécialités belges et bruxelloises

| | |
|---|--------|
| Boulettes à la Marolienne | 14.00 |
| Bouchée à la Reine | 14.00 |
| Stoemp du jour, Saucisses de Campagne | 15.00 |
| Salade liégeoise au Vinaigre de Xérès | 15.00 |
| Waterzooï de Poulet à la Gantoise | 15.00 |
| Boulettes Chat-Rabiat | 15.50 |
| Boulets à la Liégeoise, sauce Lapin | 15.50 |
| Blanquette de Veau à l' Ancienne | 17.00 |
| Rognon de Veau à la Liégeoise flambé au Pecquet | 17.50 |
| Rognon de Veau à la Moutarde du Père Villain | 18.50. |

Les Poissons

| | |
|--|----------------------------|
| Duo de Solettes Meunière | 16.50 |
| Scampis Mauresques (9 pièces), Riz Pilaw | 18.00 |
| Tomates aux Crevettes grises (2 pièces) | 19.50 |
| Sole Meunière | <u>Prix selon arrivage</u> |

Les Viandes

| | |
|---|-------|
| Américain garni | 15.00 |
| Steak haché jockey Club (pur bœuf Irlandais) | 15.00 |
| Tournedos grillé ou poêlé (tache noir, 200 gr) | 16.00 |
| Pavé de Bœuf grillé ou poêlé (tache noir, 350 gr) | 19.00 |
| Onglet aux Echalotes ou Araignée | 19.00 |



Les Sauces

Béarnaise, Choron, Poivre vert-crème, Poivre concassé-crème, Dijonnaise, Estragon, Archiduc, Roquefort, Chat-Rabiat, Cosaque, Ravigote 4.00

Les Suppléments

Portion de Frites, Salade mixte, Légumes du Jour 4.00

Les Desserts

Coupe aux 3 Parfums 4.00
Mousse au Chocolat 5.50
Mousse au Chocolat Mikado 6.50
Sorbet au Fruits du Jour 6.00
Dame Blanche 6.00
Coupe Brésilienne 6.00
Café glacé 6.00
Moelleux au chocolat noir 6.50
Tarte Tatin, glace Vanille, flambée au Calvados 7.50

EN SEMAINE, A MIDI :

PLAT DU JOUR

12 €

Service traiteur et plats à emporter

Organisation de banquet ici ou chez vous.

Consultez nous

Tel : 02.346.62.78

Gsm : 0477.40.43.95

Vins Blancs

| | | | | |
|--|-------|------|-------|-------|
| Sélection Maison. Domaine Pardon | verre | 1/4 | 1/2 | 3/4 |
| Chardonnay 2011 Vin de Pays d'Oc | 3.00 | 6.00 | 12.00 | |
| Dom. du Vieux Bourg A.O.C Côtes de Duras 2012 | 3.50 | 7.00 | 14.00 | 21.00 |
| MALICE BLANC, Côtes Catalanes 2013 ***COUP DE CŒUR GUIDE HACHETTE 2015 | | | | 24.50 |
| Domaine Papolle Sauvignon 2013 | | | | 23.50 |
| Domaine A. Scherer Tokay) Pinot Gris 2011/12 Réserve Particulière | | | | 29.50 |
| Domaine des Sanzay Saumur 2012 Cuvée du Domaine | | | | 25.50 |
| Château Les Petits Arnauds Premières Côtes de Blaye 2013 | | | | 26.50 |

Vins rosés

| | | | | |
|--|-------|------|-------|-------|
| Domaine Pardon Pays D'oc | verre | 1/4 | 1/2 | 3/4 |
| | 3.00 | 6.00 | 12.00 | 19.00 |
| Côtes de Provence Château Puget cuvée du domaine | | | | 25.50 |

Vins Rouges

| | | | | |
|---|-------|------|-------|-------|
| Sélection Maison Domaine Pardon | verre | 1/4 | 1/2 | 3/4 |
| Merlot-Syrah 2012 Vin de Pays d'Oc | 3.00 | 6.00 | 12.00 | |
| Château de Barre A.O.C Bordeaux 2011 | 3.50 | 7.00 | 14.00 | 21.00 |
| Graves de Vayres-Château Barre Gentillot-Cazenave 2012 cuvée du Domaine | | | | 29.00 |
| Château Les petits Arnauds Première Côtes de Blaye 2011 Cuvée Tradition | | | | 27.90 |
| Domaine la Gardière Saint-Nicolas de Bourgueil 2013 cuvée vieilles vignes | | | | 29.50 |
| Domaine des Sanzay Saumur Champigny 2014 Cuvée du Domaine | | | | 27.00 |
| * Guide Hachette 2016 | | | | |

Domaine Pardon & Fils

| | |
|------------------------------|-------|
| Brouilly 2014 Les Quartelets | 29.50 |
|------------------------------|-------|

Domaine Le Mas Des Flauzières

| | |
|-------------------------------------|-------|
| Ventoux 2012 La Réserve du Pereyras | 28.00 |
|-------------------------------------|-------|

| | |
|--|-------|
| L'Oustau des LECQUES Côtes du Rhône 2013 | 25.00 |
|--|-------|

| | |
|---|-------|
| Domaine L'Ousteau des Lecques Vacqueyras 2011 Cuvée Bernardin | 31.00 |
|---|-------|

BIÈRES PRESSION

| | 25 cl | 33 cl |
|---------------|-------|-------|
| STELLA ARTOIS | 2.40 | 2.90 |
| MAES-PILS | 2.40 | 2.90 |
| JUPLIER | 2.40 | 2.90 |

BIÈRES SPÉCIALES

| | |
|--|------|
| RODENBACH | 3.00 |
| BLANCHE DE HOEGAARDEN | 3.00 |
| KRIEK MORT SUBITE | 3.00 |
| CHIMAY BLEUE | 4.50 |
| CHIMAY ROUGE | 4.50 |
| LA 1830 : Le roi brune, la loi triple, la liberté ambrée | 4.50 |
| ABBAYE LA CAMBRE, BLONDE, 5,6° | 4.50 |

EAUX ET JUS DE FRUITS

| | |
|-----------------------------|------|
| COCA COLA | 2.20 |
| COCA ZERO | 2.20 |
| ICE TEA | 2.20 |
| CHAUDFONTAINE PETILLANT 1/4 | 2.20 |
| CHAUDFONTAINE 1/2 | 4.00 |
| TONIC | 2.20 |
| SCHWEPPE AGRUME | 2.20 |
| CHAUDFONTAINE 1/4 | 2.20 |
| CHAUDFONTAINE 1/2 | 4.00 |
| JUS DE TOMATES | 2.50 |
| JUS D'ORANGES | 2.50 |



BOISSONS CHAUDES

| | |
|---------------------|------|
| CAFÉ, THÉ, INFUSION | 2.50 |
| IRISH COFFEE | 8.00 |

APÉRITIFS ET ALCOOLS

| | |
|--|------|
| MARTINI, PORTO, PINEAU DES CHARENTES, GANCIA, KIRR | 4,50 |
| PISANG Nature | 5.50 |
| PICON + Soda | 5.50 |
| CAMPARI + Soda, Tonic | 5.50 |
| PISANG Orange | 6.00 |
| PICON + Vin blanc | 6.00 |
| RICARD, GIN, VODKA, WHISKY, BACARDI | 6.00 |
| CAMPARI, GIN, VODKA, BACARDI + Orange | 6.50 |
| APÉRITIFS MAISON | 6.50 |
| DIGESTIFS | 7.50 |

AMUSE-GUEULE

| | |
|--|-------|
| PORTION DE FROMAGE | 4.00 |
| PORTION SAUCISSON PUR PORC | 4.50 |
| PORTION MIXTE SAUCISSON, FROMAGE | 6.50 |
| <u>ASSIETTE DE JAMBON DE SERRANO EXTRA A L'APERO</u> | 10.00 |