

BRASSERIE - RESTAURANT



Le Sud

Cuisine traditionnelle
française
et méditerranéenne

Nos plaisirs à partager

El Pan : 4 tranchettes de focaccia grillées gratinées à l'ail	11,00
Antipasti d'ici et d'ailleurs : jambon fumé, olives noires marinées à l'ail, pancetta, fromage d'abbaye, pipe Gaumaise, piments farcis au fromage, focaccia grillées	16,00
Dégustation Grecque: bâtonnets de calamars frits, gambas, citron, fêta, piment doux, feuille de vigne, tzatziki, tarama, olives, pain grillé	15,00
Portion de bâtonnets de calamars frits: citron, dressing maison	14,50

Planche gourmande +/- 4 personnes Jambon d'Ardenne, fromage d'Abbaye, pipe Gaumaise, oignon rings, calamars frits, citron, bitterballen, mini-pilons de poulet, pain grillé, sauces à l'ail et barbecue	30,00
---	-------

Nos Entrées Froides

Carpaccio de Bœuf à l'italienne : huile d'olive, citron, oignons rouges, parmesan, tomates semi-séchées, mozzarella, focaccia, roquette, crème balsamique, pignons de pin	*E. 17,00 **P. 23,00
L'assiette de saumon fumé d'Écosse artisanal tranché main : citron, échalote, pain grillé, roquette, herbes fraîches	**E. 19,00 **P. 25,00

Nos Entrées Chaudes

Croquette de fromage (à la pièce)	8,00
Croquette aux crevettes grises de Zélande (à la pièce)	12,00

Scampis poêlés (8 pièces)

Beurre à l'ail, persil frais	17,00
Flambés au Ricard, crème, ail	17,00

Nos Tartares

Tartare de bœuf maison	21,00
Tartare de bœuf à l'italienne : Focaccia, huile d'olive, tomates séchées, pignons de pin, parmesan, roquette	21,00

Nos Salades

Frisée aux lardons fumés : déglacés au vinaigre de Xérès, œuf sur le plat, focaccia	18,00
Chèvre de Saint-Maure en Nems et magret fumé : Mesclun, cerneaux de noix, pomme Granny, vinaigrette au balsamique, miel	21,00
La Caesar : volaille grillée parfumée aux épices, pommes de terre rissolées à l'ail et persil frais, pains grillés, sauce Caesar à l'ail doux, copeaux de parmesan, œuf dur	21,00
La Grecque : calamars frits, citron, chou-blanc, feuilles de vigne, fêta, olives, piment vert doux, pains grillés, tzatziki, tarama	21,00
El sud : scampis, anneaux de calamars poêlés, ail, persil frais	22,00

Nos Burgers

Le New-yorkais: pur bœuf Angus 200grs, cheddar, lard grillé, tomate, cornichon, sauce barbecue, salade	20,00
L'Aubois: pur bœuf Angus 200grs, chèvre de Sainte-Maure, miel d'acacia, lard grillé, salade, dressing à la moutarde	20,00
Le Romain: pur bœuf Angus 200grs dans une focaccia méditerranéenne, mozzarella, tomates fraîches, roquette, dressing aux tomates séchées et basilic	20,00
Le Caesar: volaille croustillante, dressing à l'ail, salade, copeaux de parmesan, tomate fraîches	20,00
Le Suisse: Pur bœuf Angus 200grs, fromage à raclette, lard grillé, cornichons, oignons rouge, salade, sauce aux trois poivres	20,00

Supplément : œuf sur le plat + 1.50€

Nos Viandes

Sauces : 3 champignons - béarnaise - 3 poivres - beurre à l'ail - beurre Maître d'Hôtel - chimichurri

Accompagnements : pommes frites - croquettes - pomme au four - pappardelles

Bœuf	
• Pièce de boeuf Irlandaise grillée <<Hereford>> +/- 250grs	25,00
• Entrecôte Charolaise « Sélection Bigard » +/-350grs relevée à la fleur de sel	30,00
Agneau	
• Brochette marinée	25,00
• Brochette d'agneau marinée façon « Mezze »	30,00
Tzatziki, tarama, calamars frits, gambas, olives, piments, fêta, feuille de vigne, mayonnaise à l'ail, pomme au four	
Boulettes	
• À la Liégeoise	17,00
• Sauce tomate	17,00

Tous nos plats sont accompagnés d'une salade, d'une sauce et d'un féculent au choix - Sauce supplémentaire 2,50€
Accompagnement supplémentaire 1,50€ - Légumes chauds 2,50€
Rest-O-Pack (reprise de votre plat) : 0.50€/plat

Pour le bon déroulement du service et pour vous évitez une attente trop longue, nous demandons aux tables supérieure à 6 adultes de regrouper leur choix d'entrées et de plats à maximum 6 choix différents.

Nos Poissons

Pavé de saumon rôti Sauce béarnaise	25,00
Filet de bar rôti sur peau à la Sicilienne: tomates cerises, olives noires, câpre, ail, roquette, oignons rouge, persil frais	25,00

Nos Escalopes

• Milanaise: Escalope panée, salade, citron, sauce aux choix	18,00
• Façon Tagliata: Escalope panée, tomates confites, roquette, oignons rouges, mozzarella, parmesan, crème balsamique	20,00
• Parmigiana: Escalope panée, aubergine, tomates, parmesan, mozzarella gratinée	20,00
• La savoyarde: Escalope panée, jambon fumé, tomate, oignons rouge, gratinée au fromage à raclette	20,00

Nos Pâtes

Spaghettis • Bolognaise	16,00
• Carbonara : pancetta, crème, Parmesan, relevé d'un jaune d'œuf	16,00
Lasagne • Bolognaise	16,00
Pappardelles • El Sud: servies dans une poêle à paëlla, crème safranée, chorizo, gambas, scampis, anneaux de calamars, dés de courgette	22,00
• Scampis: pesto rouge, crème, roquette tomates fraîches et copeaux de parmesan	21,00
• Champignons: trio de champignons parfumés à l'huile de truffe	18,00
• Volaille Grillée: pesto rouge, crème, fêta, tomates fraîches et séchées, roquette, copeaux de parmesan	21,00
• Légumes du soleil (végétarien): poivrons, courgettes, tomates fraîches et séchées, roquette, pesto rouge	18,00
• Scampis crème de tomate	21,00

Les douceurs maison

Mousse au chocolat	6,00
Crème brûlée à la vanille de Madagascar	7,00
Moelleux au chocolat noir fondant et sa fraîcheur	7,00
Crêpes au sucre	5,00
Crêpes « comédie française » flambées au Grand Marnier	8,50
Crêpes « mikado »	7,50
Café gourmand café accompagné d'un assortiment de douceurs	8,90
Trilogie de douceurs	7,50
Cookies mi-cuit au goût du jour et sa fraîcheur	8,00

Les glaces

Coupe dame blanche ou noire (3 boules vanille ou 3 boules chocolat, chocolat chaud, chantilly)	7,00
Coupe brésilienne (2 boules moka, 1 boule vanille, caramel, noisettes grillées, chantilly)	7,00
Coupe Tutti Frutti (3 boules de sorbet du moment, sirop aux fruits)	7,50
Coupe carameloise (2 boules caramel salé, 1 boule spéculoos, coulis caramel, spéculoos en crumble, chantilly)	7,50
Coupe Copacabana (2 boules rhum raisin, 1 boule banane, rhum brun, amandes grillées, chantilly)	7,50
Coupe Pinacolada (2 boules coco, 1 boule ananas, Batida, coco rappé, chantilly)	7,50
Coupe junior (2 boules au choix + chantilly)	5,00
Nougat glacé (aux amandes caramélisées + coulis de fruits rouges)	7,00

La boule de glace au choix (2,20€/la boule)

Parfum au choix : vanille, chocolat, moka, caramel salé, coco, spéculoos

La boule de sorbet du moment (2,30€/la boule)

Suppléments (1€/ingrédient)

Chantilly, chocolat chaud, spéculoos,
pâte de caramel beurre salé, amandes grillées, alcool,
coulis fruits rouges,

Pour les femmes enceintes, tous nos plats peuvent être accompagnés de légumes chauds

*Informations sur les allergènes disponibles sur demande

**La composition des produits peut changer

*E = Entrée *P = Plat **P = Plat + Féculent au choix



Ouvert du mardi au jeudi de 10h à 18h,
le vendredi et le samedi de 10h à 21h
et le dimanche de 10h à 17h.

Service TVA compris