

BRASSERIE - RESTAURANT



Le Sud

Cuisine traditionnelle
française
et méditerranéenne

Nos plaisirs à partager

Antipasti d'ici et d'ailleurs :

jambon fumé, olives marinées, pancetta, fromage d'abbaye, pipe Gaumaise, piments farcis au fromage, artichaut à l'huile, focaccia grillées 16,00

Dégustation Grecque: bâtonnets de calamars frits, gambas, citron, féta, 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, boulette maison, 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

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, féta, 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

Le Romain: pur bœuf Angus 200grs dans une focaccia méditerranéenne, mozzarella, tomates fraîches, roquette, dressing aux tomates séchées et basilic 20,00

Le Suisse: Pur bœuf Angus 200grs, fromage à raclette, lard grillé, cornichons, oignons rouge, salade, sauce aux trois poivres 20,00

Nos Viandes

Sauces : 3 champignons - béarnaise - 3 poivres - beurre à l'ail - roquefort

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

Bœuf

• Pièce de bœuf Irlandaise grillée <<Hereford>> +/- 250grs 25,00
• Entrecôte Charolaise « Sélection Bigard » +/- 350grs 30,00
relevée à la fleur de sel

Agneau

• Brochette marinée 25,00
• Brochette d'agneau marinée façon « Mezze » 30,00
Tzatziki, tarama, calamars frits, gambas, olives, piments, féta, feuille de vigne, mayonnaise à l'ail, pomme au four

Boulettes

• 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 25,00
Sauce béarnaise

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

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 16,00

• **Bolognaise** 16,00

• **Carbonara:** pancetta, crème, Parmesan, relevé d'un jaune d'œuf

Pappardelles fraîches

• **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



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

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 » 8,50
flambées au Grand Marnier

Crêpes « mikado » 7,50

Café gourmand 8,90
café accompagné d'un assortiment de douceurs

Trilogie de douceurs 7,50

Cookies mi-cuit au goût du jour et sa fraîcheur 8,00

Les glaces

Coupe dame blanche ou noire 7,00
(3 boules vanille ou 3 boules chocolat, chocolat chaud, chantilly)

Coupe brésilienne 7,00
(2 boules moka, 1 boule vanille, caramel, noisettes grillées, chantilly)

Coupe Tutti Frutti 7,50
(3 boules de sorbet du moment, sirop aux fruits)

Coupe carameloise 7,50
(2 boules caramel salé, 1 boule spéculoos, coulis caramel, spéculoos en crumble, chantilly)

Coupe Copacabana 7,50
(2 boules rhum raisin, 1 boule banane, rhum brun, amandes grillées, chantilly)

Coupe Pinacolada 7,50
(2 boules coco, 1 boule ananas, Batida, coco rappé, chantilly)

Coupe junior 5,00
(2 boules au choix + chantilly)

Nougat glacé 7,00
(aux amandes caramélisées + coulis de fruits rouges)

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