



Brasserie Restaurant

Cuisine traditionnelle française et méditerranéenne

APÉRITIFS :

Aperol Spritz	7,50
Apéritif maison	6,50
Batida coco	5,50
Crément d'Alsace	5,50
Campari	5,50
Cynar	5,50
Estrella	5,50
Gancia	5,50
Limoncello Spritz	7,50
Martini blanc / rouge	5,50
Muscat de Rivesaltes	5,50
Porto blanc / rouge	5,50
Pineau des Charentes	5,50
Pisang	5,50
Picon	6,00
Ricard	5,50
Safari	5,50
Kirr	5,50
Kirr Royal	6,50

SANS ALCOOL

Applitiser	5,00
Bitter (pétillant)	5,00
Funny pêche	4,50
Funny Bitter	4,50
Funny Pisang	4,50

ALCOOLS :

Bacardi blanc	6,50
Bacardi brun	6,50
Amaretto	7,00
Bénédictine	6,50
Calvados	7,00
Cognac	7,00
Cointreau	6,00
Grand Marnier	6,00
Eau de Villée	7,00
Gin	6,50
Grappa	6,00
Limoncello	6,00
Poire Cognac	7,00
Vodka	6,50
Baileys	6,00
J&B	6,50
Jack Daniels	7,00
Poire Williams	6,50
Sambuca	6,00
Vecchia Romania	7,00
Sangria Blanche / Rouge (en saison)	7,50

SUPPLÉMENTS :	
Grenadine/Menthe	0,50
Soft en bouteille	2,00

BIÈRES AU FUT :

Jupiler 25 cl	2,50
Jupiler 33 cl	2,80
Jupiler 50 cl	4,20
Leffe Blonde 25 cl	3,20
Leffe Blonde 33 cl	3,30

BIÈRES :

Hoegaarden	3,00
Hoegaarden rosée	3,20
Duvel	4,10
Leffe Blonde	3,30
Scotch CTS	3,90
Desperados	4,60
Carlsberg	3,20
Rochefort 8	4,10
Maredsous brune	3,70
Orval	4,40
Chimay bleue	4,10
Liefmans	3,20
Lindemans la Pêcheresse	3,70
Auveloise	3,70
Jupiler 0%	2,50
Leffe 0%	3,30
Triple Karmeliet	4,10

EAUX :

Chaudfontaine plate 20 cl	2,40
Chaudfontaine plate 50 cl	4,20
Chaudfontaine plate 1 l.	6,20
Chaudfontaine pétillante 20 cl	2,40
Chaudfontaine pétillante 50 cl	4,20
Chaudfontaine pétillante 1 l.	6,20
Chaudfontaine semi-pétillante 50 cl	4,20

SOFTS :

Coca-Cola 1 l.	7,50
Coca-Cola zero 1 l.	7,50
Coca-Cola	2,50
Coca-Cola light	2,50
Coca-Cola zéro	2,50
Sprite	2,50
Fanta Orange	2,50
Schweppes Ginger Ale	2,70
Schweppes Tonic	2,70
Schweppes Agrumes	2,70
Ice Tea Nature	2,60
Ice Tea Pêche	2,60
Perrier Citron	2,50
Twist and Drink	2,30
Cecemel	2,60
Jus d'orange pressée	5,50

JUS Minut Maid :	
Orange, Ananas, Pamplemousse, Pomme-Cerise ou Multi-fruits	2,60

BOISSONS CHAUDES :

Café	2,50
Déca	2,60
Expresso	2,50
Cappucino	3,00
Cappucino Italien	3,00
Mousse de lait	
Chocolat Chaud	3,50
Chocolat en galet	
Chocolat Chaud Viennois	3,70
Chocolat en galet et chantilly	
French coffee (Cognac)	8,30
Irish coffee (Whisky)	7,50
Italiano coffee (Amaretto)	8,00
Xante coffee (Poire-Cognac)	8,50
Bayles coffee	8,00
Thé Marocain	4,00
Thé pure leaf	3,00

COCKTAILS : 8,00 €

Le Cuba : Vodka, Cointreau, Jus ananas, Passion

Mojito : Rhum blanc, Jus de citron, Menthe, Sucre et Eau gazeuse

Caïpirinha : Cachaca, Citron vert et Sirop de canne

Margarita : Tequila, Cointreau et Jus de citron

Tropique : Rhum blanc, Jus tropical, Jus d'ananas, Liqueur de pêche et Sirop de melon

Tequila Sunrise : Tequila, Jus d'orange et Grenadine

Pina Colada : Rhum blanc, Batida et Jus d'ananas

Le Sud : Cointreau, Ananas, Pamplemousse, Grenadine et Crément

La Mare aux Grenouilles : Vodka, Curacao, Sucre, Citron vert, Schweppes ginger, Crémant

Papa Pic : Martini blanc, Vodka, Citron vert, Bubble gum

Ginger Passion : Rhum brun, Citron vert, Sirop passion, Schweppes ginger

COCKTAILS SANS ALCOOL : 6,00 €

Le doux amer : Bitter, Orange et Grenadine

Vert tropical : Pisang N.A. et Jus multi-fruits

Agrumissimo : Apéritif tropical et pamplemousse

La Passionnata : 1 boule de passion, jus d'orange et sucre vanille

Mojito NA : Eau pétillante, menthe fraîche, citron vert, sirop mojito

Borabora : Passion, jus d'orange, jus d'ananas, citron vert

Spritz NA

SNACKS :

Chips sel	1,70
Chips paprika	1,70
Chips pickels	1,70
Chips ketchup	1,70

Nos plaisir à partager

El Pan :	11,00
4 tranchettes de focaccia grillées gratinées à l'ail	

Planche Ardenaise: jambon d'Ardenne, fromage affiné, saucisson Gaumais, terrine campagnarde, œuf dur, oignons, cornichons, confit doignons

Dégustation Grecque: bâtonnets de calamars frits, citron, fêta, piment doux, feuille de vigne, tzatziki, houmous, olives, 1 gambas, pain grillé

Portion de bâtonnets de calamars frits: 11,00
citron, dressing à l'ail

Portion de mini-pilons de poulet marinés: 11,00
sauce barbecue

Portion de Bitterballen (croquettes de vol-au-vent): 9,00
10 pièces

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

Lassiette de saumon fumé d'Écosse artisanal tranché main : citron, échalote, pain grillé, roquette, herbes fraîches

La terrine de foie gras de canard du chef : 17,00
confit doignons maison, brioche juste tiède, son vin liquoreux

Nos Entrées Chaudes

Croquette de fromage (à la pièce) 6,50

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

Scampis poêlés (8 pièces)

Beurre à l'ail, persil frais 14,50

Diavola (tomates fraîches, ail, piments) 15,00
(féculent au choix)

Flambés au Ricard, crème, ail 15,00

La cassolette du pêcheur

Gambas, scampis, calamars, crevettes grises, beurre à l'ail, herbes fraîches

Nos Salades

Frisée aux lardons fumés : 15,00
déglaçés au vinaigre de Xérès, œuf poché

Chèvre de Saint-Maure en Nems et magret fumé : 17,00
Mesclun, cerneaux de noix, pomme Granny et vinaigrette au balsamique caramel

La Caesar : volaille grillée, sauce Caesar à l'ail doux, copeaux de parmesan, œuf dur

L'Océane : tranchettes de saumon fumé, crevettes grises, œuf dur, citron, herbes fraîches, granny Smith, oignons rouges

La Grecque : bâtonnets de calamars frits et citron, chou-blanc, feuilles de vigne, fêta, olives, piments vert doux, tzatziki et houmous

El sud : queues de gambas, scampis, anneaux de calamars rôtis

La Perigourdine: Mesclun aux fruits secs, terrine de foie gras maison, magret de canard fumé, Pomme granny, confiture à foignons, brioche, caramel

Nos plats végétariens

Tagliatelles fraîches:

- Napolitaine :** basilic et parmesan 13,00
- Arabiate :** sauce Napolitaine, ail, piments, olives noires et parmesan 14,00
- Légumes du sud :** Poivrons, courgettes, tomates fraîches et séchées, roquette, pesto rouge 16,50

Lassiette de fromages et ses accompagnements: 15,00
Fromage de la petite Ferme

Nos Tartares

Tartare de bœuf maison 17,00

Tartare de bœuf à l'italienne : pesto vert, grillée, huile d'olive, tomates séchées, pignons de pins, parmesan, roquette

Nos Poissons

Pavé de saumon rôti 19,50
Sauce béarnaise

Nos Burgers

Le New-yorkais: pur bœuf Angus 200grs, cheddar, lard grillé, tomate, cornichon, sauce barbecue, salade

Le Béarnaise: pur bœuf Angus 200grs accompagné d'une véritable sauce béarnaise, tomate fraîche, salade

L'Aubois: pur bœuf Angus 200grs, chèvre de Sainte-Maure, miel d'acacia, lard grillé, salade

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

Le Mexicain: aiguillettes de poulet, avocat, piment doux, cheddar, crème, tomate

Le Périgord: pur bœuf Angus 200grs, confit doignons, foie gras

Nos Viandes

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

Accompagnements : pommes frites - croquettes - tagliatelles fraîches

Suppléments (+1,50) : gratin dauphinois - légumes chauds

Bœuf

- Filet Mignon grillé « Aberdeen Angus » +-250grs** 22,00
- Entrecôte Charolaise « Sélection Bigard » +-350grs** 24,50 relevée à la fleur de sel
- Entrecôte maturée Rubia Gallega +- 350grs** 30,00

♥ coup de cœur du Chef

Agneau

- Brochette géante** 22,00
- Brochette d'agneau marinée façon « Mezze »** 27,00

Veau

- Milanaise:** Escalope panée, salade, citron 18,00
- Façon Tagliata:** Escalope panée garnie de tomates confites, roquette, oignons rouges, mozzarella et parmesan 19,00
- Parmigiana:** Escalope panée, aubergine, tomates, parmesan, mozzarella gratinée 20,00

Boulettes

- À la Liégeoise** 14,00
- Sauce tomate** 19,00

Nos Pâtes

Spaghettis 13,50

- Bolognaise**

Lasagne 13,50

- Bolognaise**

Tagliatelles

- El Sud :** servi dans une poêle à paëlla, crème safranée, chorizo, scampis, queue de gambas, anneaux de calamars et dés de courgettes 18,50
- Scampis :** queues de scampis rôtis, pesto vert, tomates fraîches et parmesan 17,50
- Champignons :** trio de champignons parfumés à l'huile de truffe 17,50
- Volaille Grillée :** pesto vert, tomates fraîches et séchées, cubes de fêta 17,50

Penne

- Carbonara :** pancetta, parmesan, relevé d'un jaune d'œuf 14,00
- Jambon-fromage gratin** 13,50

Les douceurs

Mousse au chocolat 6,00

Crème brûlée à la vanille de Madagascar 7,00

Mœlleux au chocolat noir fondant et sa fraîcheur 7,00

Tiramisu Passion 7,00

Crêpes au sucre 5,00

Crêpes « comédie française » flambées au Grand Marnier 8,50

Crêpes « mikado » 7,50

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

Trilogie de douceurs 7,50

Lassiette de fromages 8,50
fromages de la Petite Ferme

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, 1b banane, rhum brun, amandes grillées, chantilly)

Coupe Pinacolada 5,00
(2 boules coco, 1 boule ananas, batida, coco rappé, chantilly)

Coupe junior 7,00
(2 boules au choix + chantilly)

Nougat glacé (aux amandes caramélisées)

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, cookies, smarties, spéculoos, pâte de caramel beurre salé, amandes grillées, noisettes grillées, alcool, coulis fruits rouges, coulis passion, coulis cuberdon

Informations sur les allergènes : disponibles sur demande

***La composition des produits peut changer**

***E = Entrée** ***P = Plat**

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

