



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

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 Daniel's	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
Rocheport 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	3,00
Chocolat Chaud	3,50
Chocolat en galet	3,50
Chocolat Chaud Viennois	3,70
Chocolat en galet et chantilly	3,70
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 : 4 tranchettes de focaccia grillées gratinées à l'ail	11,00
Planche Ardennaise: jambon d'Ardenne, fromage affiné, saucisson Gaumais, terrine campagnarde, œuf dur, oignons, cornichons, confit d'oignons	13,00
Dégustation Grecque: bâtonnets de calamars frits, citron, fêta, piment doux, feuille de vigne, tzatziki, tarama, olives, 1 gambas, pain grillé	13,00
Portion de bâtonnets de calamars frits: citron, dressing maison	12,00
Planche gourmande +/- 4 personnes jambon d'Ardenne, fromage affiné, saucisson Gaumais, terrine campagnarde, calamars frits, citron, tzatziki, olives, bitterballen, mini-pilons de poulet, pain grillé, sauces à l'ail et barbecue	29,00

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. 22,00
L'assiette de saumon fumé d'Écosse artisanal tranché main : citron, échalote, pain grillé, roquette, herbes fraîches	**E. 19,00 **P. 24,00
La terrine de foie gras de canard du chef : confit d'oignons maison, brioche juste tiède, son vin liquoreux	19,00

Nos Entrées Chaudes

Croquette de fromage (à la pièce)	7,00
Croquette aux crevettes grises de Zélande (à la pièce)	9,00

Scampis poêlés (8 pièces)

Beurre à l'ail, persil frais	16,00
Flambés au Ricard, crème, ail	17,00

La cassolette du pêcheur

Gambas, scampis, calamars, crevettes grises, beurre à l'ail, herbes fraîches	*E. 17,00 **P. 23,00
---	-------------------------

Nos Salades

Frisée aux lardons fumés : déglacés au vinaigre de Xérès, œuf poché, focaccia	17,00
Chèvre de Saint-Maure en Nems et magret fumé : Mesclun, cerneaux de noix, pomme Granny, vinaigrette au balsamique, caramel	18,00
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	19,00
L'Océane : saumon fumé d'Écosse tranché main, crevettes grises, anchois marinés, œuf dur, citron, herbes fraîches, granny Smith, oignons rouges, focaccia	23,00
La Grecque : Calamars frits, citron, chou-blanc, feuilles de vigne, fêta, olives, piment vert doux, pains grillés, tzatziki, tarama	20,00
El sud : queues de gambas, scampis, anneaux de calamars poêlés, ail et persil frais	19,00

Nos Tartares

Tartare de bœuf maison	19,00
Tartare de bœuf à l'italienne : pesto vert, focaccia, huile d'olive, tomates séchées, pignons de pin, parmesan, roquette	20,00

Nos Poissons

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

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	20,00
Le Romain: pur bœuf Angus 200grs, dans une focaccia méditerranéenne, mozzarella, tomates fraîches, roquette, dressing aux tomates séchées et basilic	20,00
L'Indian Chicken: aiguillettes de volaille panées, curry, piccalilli, cornichon, tomates, cressonnettes, oignons frits	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 -
beurre Maître d'Hôtel
Accompagnements : pommes frites - croquettes -
pomme au four - tagliatelles fraîches

Bœuf	
• Filet Mignon grillé « Aberdeen Angus » +/-250grs	24,00
• Entrecôte Charolaise « Sélection Bigard » +/-350grs relevée à la fleur de sel	26,00
• Entrecôte maturée Rubia Gallega +/- 350grs ♥ du Chef	34,00
Agneau	
• Brochette marinée	24,00
• Brochette d'agneau marinée façon « Mezze » Tzatziki, tarama, calamars frits, olives, piments, fêta, feuille de vigne, 1 gambas, mayonnaise à l'ail, pomme au four	28,00
Boulettes	
• À la Liégeoise	16,00
• Sauce tomate	16,00

Nos Escalopes

• Milanaise : Escalope panée, salade, citron	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 méditerranéenne : Escalope panée, courgettes grillées, ricotta, mozzarella gratinée, tomates séchées, roquette	20,00
• La savoyarde : Escalope panée, jambon fumé, tomate, oignons rouge, gratinée au fromage à raclette	20,00

Nos Pâtes

Spaghettis	
• Bolognaise	15,00
• Carbonara : pancetta, crème, Parmesan, relevé d'un jaune d'œuf	16,00
Lasagne	
• Bolognaise	15,00
Tagliatelles	
• El Sud : servies dans une poêle à paëlla, crème safranée, chorizo, scampis, gambas, anneaux de calamars et dés de courgettes	20,00
• Scampis : queues de scampis rôtis, pesto vert, tomates fraîches et copeaux de parmesan	19,00
• Champignons : trio de champignons parfumés à l'huile de truffe	18,00
• Volaille Grillée : pesto vert, fêta, tomates fraîches et séchées	19,00
• Napolitaine : sauce Napolitaine, basilic et parmesan	13,00
• Légumes du sud (végétarien) : poivrons, courgettes, tomates fraîches et séchées, roquette, pesto rouge	18,00

Les douceurs

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

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