

LES BOISSONS & APERITIFS



LES SOFTS

JUS FRAIS DU JOUR 4,00€
Pressé à froid

¼ BRU plate / pétillante 2,80€
½ BRU plate / pétillante 3,80€

SIMONE A SOIF ! 3,80€
Poire & Immortelle
Pomme & Géranium
Fraise & Mélisse
Concombre & Menthe
Griotte & Houblon

BIONADE Orange & Gingembre 3,90€

BIONINA 3,20€
Pamplemousse
Citron
DJ Cola

RITCHIE 3,80€
Citron & Framboise
Orange & Vanille
Pamplemousse & Ananas

TAO Hydratation 3,50€

SIROPS 0,50€
Coquelicot
Myrtille & Citron
Violette

LES BOISSONS CHAUDES

ESPRESSO 2,90€
CAFE 2,90€
CAPUCCINO 3,00€
LAIT RUSSE 3,50€
Nature
Caramel
Noisette
CHOCOLAT CHAUD 3,50€

LES THES 3,50€

THE VERT *Menthe poivrée*
THE VERT *Citronnelle, citron, coco, menthe*
THE NOIR *Earl Grey*
THE NOIR *Balade dans l'Himalaya*
THE BLANC *Fraise, framboise, pêche betterave*
ROOIBOS *Citronnelle, bouleau, écorce d'orange*
INFUSION *Gingembre, verveine, souci, mauve*
INFUSION *Coing, raisin, passiflore, abricot*

LES CIDRES

WIGNAC Nature 4,50€
WIGNAC Rosé 4,80€

LES BIERES

LUTGARDE Blonde 4,00€
LUTGARDE Blanche 4,20€
HOUPE Blonde 33/75cl 3,90€/9,50€
DUPONT SAISON Blonde 3,20€
SAINT JEAN Triple 4,00€
SAINT JEAN Blonde 3,80€
MOINETTE Ambrée 3,30€
KRIEK BOON Fruitée 3,20€
LUPULUS Blanche 3,50€
PAYS NOIR Blonde 4,10€
BLANCHETTE DE GAUME Blanche 3,90€
FINESSE Blonde 4,90€
SAINT JEAN A la myrte 3,90€
SWEET ALMA Blonde 4,50€
LEOPOLD 7 Blonde 3,90€
BLACK C Stout 4,00€

UN APERO ?

KIRR VIN BLANC (BELGE !) 4,50€
au sirop de coquelicot
KIRR ROYAL 8,50€
Philippe Le Noble Brut et sirop de coquelicot
COUPE DE PHILIPPE LE NOBLE BRUT 8,00€
VERMOUTH 5,00€
BITTER DE BIERCÉE & TONIC 8,00€
ARLEQUIN 5,00€

GIN

PANDA 9,00€
COLONNEL 10,00€
DR CLYDE 12,00€
BIERCÉE 9,00€
GEMBLUE 11,50€

RHUM

DR CLYDE SPICED 9,00€

WHISKY

RYE DE BIERCÉE 8,00€
CAROLUS 9,00€
OLD CLYDE 8,00€
BRUTUS 10,00€
SKOT TICHE 7,00€

LES BULLES & LES VINS BELGES

BULLES

*Philippe Le Noble Brut, Domaine du Ry d'Argent
La Bruyère*

Verre 50cl 75cl
8,00€ 32,00€

*Formidable, Château Bon Baron
Lustin*

39,00€

*Chant d'Eole Brut
Harveng*

35,00€

*Schorpion Brut Nature
Vliermaal*

31,00€

BLANCS

*Domaine de Mellemont
Thorembais-les-Béguines, 2015*

4,00€ 15,00€ 22,00€

*Kluisberg Kerner
Bekkevoort, 2016*

4,10€ 15,50€ 23,00€

*Kluisberg Pinot Gris
Bekkevoort, 2015*

4,40€ 16,70€ 25,00€

*Château Bon Baron Blanc de Noir
Lustin 2015*

39,00€

*Château Bon Baron Pinot Gris
Lustin 2015*

39,00€

ROUGES

*La Taille aux Renards, Domaine du Chenoy
Emines, 2013*

4,00€ 15,00€ 22,00€

*Château Bon Baron Cabernet
Lustin, 2015*

6,30€ 24,00€ 36,00€

*Château Bon Baron Pinot Noir
Lustin, 2016*

39,00€

ROSE

*Ten Gaerde
Begijnendijck, 2016*

5,00€ 16,00€ 23,00€

*Osez Rosé, Domaine du Ry d'Argent
Emines*

4,00€ 15,00€ 22,00€

VIN LIQUOREUX

Muscat Bleu, Domaine du Chenoy

5,60€ 16,80€





LES ENTREES

La soupe du jour



6,00€

L'artichaut vinaigrette

11,00€

Le toast aux champignons des bois

12,00€

Croquettes au fromage 2 pièces

12,00€

En plat 3 pièces, et petite salade

16,00€

Scampis frits

12,00€

Sauce tartare

Carpaccio de bœuf

11,00€



Œuf poché aux crevettes grises

12,50€

Croquettes aux crevettes 2 pièces

15,00€

En plat, 3 pièces et petite salade

19,50€

LA FORMULE DU MIDI

17€

Le plat du jour, et un café ou un thé

LES PATATES



PATATE BOLO

Bolo maison, fromage rappé, chips de parmesan

10,50€

PATATE CHEVRE

Fromage de chèvre, lard, pommes, noix, miel et salade

12,50€

PATATE VEGGIE

Légumes de saison, sauce tomate et salade

12,50€

PATATE SAUMON

Saumon fumé, crème aux herbes, radis pickles et salade

13,50€

PATATE CREVETTE

Crevettes grises, œuf poché, crème aux herbes et germes

14,00€

PATATE CESAR

Poulet grillé, œufs, dressing et croûtons

13,00€



PATATE TRUFFE

Poêlée de champignons des bois et crème truffée

14,00€

PATATE RACLETTE

Fromage à raclette fondu, lard oignons et crème de cornichon

14,00€

LES QUICHES

TOMATE & CHEVRE

10,00€

SAUMON FUME & EPINARDS

12,00€

LARDONS & FROMAGE

10,00€

POIREAUX

10,00€





LES SALADES

- ASSIETTE ENERGIE** 12,00€
Base de quinoa, épinards, mousses de légumes, une vingtaine de légumes de saison, graines, vinaigrette à la poire et croûtons
- SALADE OCEANE** 15,00€
Crevettes grises, saumon fumé, œuf poché, pointes d'asperges, avocats, jeunes oignons et vinaigrette

LES PLATS CHAUDS, A TOUTE HEURE

- BOULETTES** 13,50€
Sauce tomate, pommes-de-terre rôties et petits légumes
- BOULETS** 13,50€
A la sauce Liégeoise, pommes-de-terre rôties et petits légumes
- PAIN DE VIANDE** 13,50€
Sauce à l'estragon, purée et petits légumes
- PILONS DE POULET** 14,00€
Marinés au miel et taboulé aux légumes
- LASAGNE** 13,50€
A la bolognaise
- LASAGNE** 13,00€
Végétarienne
- POIVRON FARCI** 13,50€
A la sauce tomate, et pommes-de-terre rôties
- SALADE DE PÂTES** 13,00€
Aux légumes

LES PLATS ENFANT *(Plat + boule de glace)* 10,00€

PATATE BOLO

BOULETTE SAUCE TOMATE

LES DESSERTS



Crêpe <i>Au sucre, confiture ou chocolat</i>	4,00€
Gâteau au chocolat <i>Et caramel beurre salé</i>	5,50€
Mousse de poire <i>Au spéculoos</i>	5,50€
Tarte pomme et chocolat	5,50€
Tarte au sucre	4,50€
Tarte au citron <i>Meringuée</i>	5,50€
Duo de sorbets <i>Citron et fraise</i>	4,00€
Crumble aux pommes <i>Et glace vanille</i>	5,50€
Tarte Tatin <i>Et glace vanille</i>	5,50€
Moelleux chaud au chocolat <i>Cœur coulant au caramel et glace vanille</i>	5,50€

