

Carte Brasserie

LES APERITIFS

Kir sauvignon	8,0	Martini blanc, rouge	8,0
Cocktail du Moment	15,0	Campari orange	9,0
Apérol Spritz	12,0	Pisang orange	8,0
Italicus Spritz	12,0	Ricard	8,0
Sarti Spritz	12,0	Cynar	8,0
Mojito	12,0	Gancia	8,0
Picon vin blanc	8,0	Jurançon Moelleux	9,0
Pineau des Charentes	8,0	Apéritifs sans alcool	
Porto rouge, blanc/Sherry	8,0	Crodino Spritz	8,0
		Gin Ceder’s Crisp Tonic	12,0
		Virgin Mojito	10,0

BIERES

Bières à la pression			Spéciales blondes		
Jupiler	25 cl	3,5	Chouffe	33 cl	6,0
Jupiler	33 cl	4,5	Duvel	33 cl	6,0
Smash	25 cl	4,5	Redoutable	33 cl	7,5
Triple Karmeliet	33 cl	6,5	Tripick, 6°	33 cl	7,0
Curtius <i>(bière liégeoise)</i>	25 cl	5,0	Bières fruitées		
Scotch C.T.S.	25 cl	4.6	Hoegaarden rosée	25 cl	4,0
Bières trappistes			Lindemans pêcheresse	25 cl	5,0
Chimay bleue		6,5	Lindemans Tarot Noir	25 cl	5,0
Orval		7,5	Lindemans Tarot d’Or	25cl	5,0
Rochefort 8°		6,5	Autres bières		
Rochefort 10°		7,5	Hoegaarden blanche	25 cl	4,0
Rochefort triple		7,5	Carlsberg Premium Pils	25 cl	4,0
Westmalle triple		6,0	Gueuze Boon	25 cl	5,0
Bières d’Abbaye			Cantillon – Kriek	37,5cl	10,0
Saint Feuillien Grand Cru		6,5	Cantillon – Gambrinus	37,5cl	10,0
Val Dieu brune		6,0	Corne Triple	33 cl	6,0
Leffe blonde	33 cl	5,5	Jupiler 0,0%	25 cl	3,5
Leffe brune	33 cl	5,5	Leffe 0,0%	33 cl	5,0

BOISSONS CHAUDES

Cafés		Thés	
Expresso.....	3,50	☑ Thé vert (nature) bio.....	3,50
Café Lungo.....	3,50	Thé vert Jasmin.....	3,50
Décaféiné Lungo.....	3,50	☑ Thé menthe bio	3,50
Double expresso.....	5,00	☑ Thé menthe fraîche.....	4,50
Cappuccino italien		Thé Earl Grey.....	3,50
(Mousse de lait).....	4,00	Rooibos nature	3,50
Cappuccino viennois (Chantilly).....	4,50	Thé noir Englis Breakfast,	
Chocolat Chaud.....	4,50	tranches de citron	4,00
Chocolat Chaud Viennois.....	5,00		
Lait chaud.....	3,00		
Latte macchiato.....	4,50		
Irish coffee.....	12,00		
Italian coffee	12,00		
French coffee.....	12,00		
Vin chaud.....	7,50		

Les Infusions Harney & Son's	
3,50	
Camomille, Verveine, Tilleul, Rhasberry	
Herbal, Organic Rooibos Chaï,	
Japenese Sencha	

LES ALCOOLS

+ Accompagnement soft: 2,0 + Orange ou citron pressé: 2,5

Whisky	Liqueurs	Rhum	Digestifs
Johnnie Walker Black Label . . 11,0	Amaretto Disaronno 9,0	La Hechicera 15,0	Pékèt des Houyeux 7,0
J&B 8,0	Amaro 9,0	Saint James fleur de canne . . 11,0	Grappa invecchiata 9,0
Glenlivet 13,0	Cointreau 9,0	Saint James 12 ans 12,0	Cognac Rémy Martin VSOP . . 12,0
Scapa 18,0	Mandarine Napoleon 9,0	Eaux de vie	Armagnac Grand Assemblage . . 12,0
Ardbeg 18,0	Chartreuse verte 13,0		Calvados Drouin VSOP 12,0
Port Charlotte 25,0	Chartreuse jaune 11,0		Marc de Gewurtztraminer 10,0
Belgian Owl. 15,0	Limoncello 9,0	Eau de villé 10,0	Sambuca 9,0
	Bailey's 9,0		
Bourbons		Vodka	
Jack Daniel's 8,0		Ketel One 10,0	
Horse with no name 13,0		Absolut Blue 9,0	

LA SELECTION DE VINS

Demandez conseil à notre sommelière & notre carte complète de vins

Vins Maison	Verre	1/4	1/2
Rouge/Blanc/Rosé	7,0	12,0	19,0
Bulles	Verre	*PL 4ocl	Bouteille
Champagne Pommery Brut Silver	14,0		85,0
Prosecco Brut, Bedin, Italie	9,0		40,0
Blanc			
Olivier Mavit – Tandem Blanc – Chenin	9,0	36,0	51,0
La Cave de Tain – Lady Marsanne 2025 – Rhône	7,0	27,0	40,0
Maison Lissner – Pinot Blanc	6,5	26,0	39,0
Icare – Chardonnay – Côtes de Thongue	8,0	30,0	45,0
Rosé			
Languedoc – Les Abrigans – Bigades 2023	9,5	37,0	54,0
AOC Lubéron – Famille Perrin – 2023	8,0	30,0	45,0
Côtes du Rhône – La Florane – A Fleur 2024	9,0	36,0	51,0
Rouges			
Olivier Mavit – Languedoc – Tandem Rouge – Cinsault	9,5	37,0	54,0
Côtes du Rhône – Domaine du Séminaire – Syrah	7,5	28,0	42,0
DOC Negroamaro, Pouilles – I Muri – 2022	8,0	30,0	45,0
Domaine Les Abrigans – JaJa Grenache & Cinsault	8,0	30,0	45,0
* <i>PL</i> -> <i>Pot Lyonnais 4ocl</i>			

BOISSONS FRAICHES

Vittel –San Pellegrino	25 cl.	3,0
Vittel – San Pellegrino	50 cl.	5,0
Vittel – San Pellegrino.....	100 cl.	8,0
Coca-Cola, Zéro	20 cl.	3,5
Sprite, Fanta	20 cl.	3,5
Schwepes tonic	25 cl.	3,5
Schwepes agrum’s, Zero	25 cl.	3,5
Schwepes Premium	25 cl.	6,0
<i>Hibiscus, Ginger beer, Ginger Ale, Indian Tonic</i>		
Fever-Tree	25 cl.	6,0
<i>Mediterranean, Elderflower</i>		
Perrier	33 cl.	3,9
Ice Tea, green, pêche	25 cl.	3,5
Thé glacé maison	25 cl.	5,0
Liégeois	20 cl.	3,5
Kombucha So Wood – Douglas	33 cl.	6,0
Kombucha So Wood – Aubépine	33 cl.	6,0
Sirops (menthe, grenadine, cassis)		1,0

JUS DE FRUITS

Jus de fruits en bouteille.	20 cl.	4,0
<i>Orange, Tomate, Pomme-cerise, Ananas</i>		
Jus orange frais	20 cl.	6,0
Jus citron frais.	20 cl.	6,0
☑ Jus de pomme Bio Constant Berger, Aubel	20 cl.	6.0

Carte Brasserie

Les Classiques du Restaurant

A PARTAGER OU NON

Jambon Lomo Ibérique (80g)	30,0
Tapenade d'olives artisanale & toasts croustillants	8,00
Rillettes authentiques du Mans (80 g), toasts grillés	9,00
Fondus au fromage croustillants	8,00
Cornet de frites fraîches & mayonnaise maison	5,00
Portion fromage (50 g)	5,00
Saucisson artisanal (50 g)	5,00
Duo gourmand : fromage & saucisson	5,00

Les Classiques de la Brasserie

Servis non-stop de 11h30 à 21h00

LES INCONTOURNABLES

♥ Filet américain façon tartare 24,00

Préparé minute selon notre recette maison, accompagné de frites croustillantes et d'une salade fraîche.

Boulets à la liégeoise 20,00

Les véritables boulets fondants nappés de leur authentique sauce liégeoise, servis avec frites et salade.

♥ Soupe du jour, pain & beurre 7,00

♥ Salade de chèvre chaud, pommes croquantes & noix 19,50

TOASTS

Toasts au fromage frais, fines herbes & radis croquants 9,50

Toast Cannibale, cornichons, oignons & salade 12,50

Tartines de rillettes du Mans, cornichons, oignons & salade 10,50

♥ Toasts au saumon fumé, 18,00

fromage frais, petits oignons, persil & citron

Croque-Monsieur traditionnel, salade croquante 13,50

Croque-Monsieur à l'italienne, salade croquante 14,50

Club Sandwich gourmand, frites fraîches, salade 20,00

Pâtes

Spaghetti Bolognaise maison, fromage râpé 18,00

♥ Pappardelles aux légumes de saison & Ras el Hanout 19,00

Pappardelles Carbonara au Guanciale 19,00

Menu des Petits Gourmands

Boulet à la Liégeoise & frites fraîches

- 1 pièce 10,00
- 2 pièces 13,00

Spaghetti Bolognaise 10,00

Servis uniquement de 12h00 à 14h00 & de 18h00 à 21h00

Les Suggestions :

En Entrée,

Escargots de Bourgogne, beurre à l'ail 23.5

Gravelax de Saumon – Sauce Gribiche 15,0

Frisée au lardons fumés (avec son œuf poché + 3) 15,0

Saint jacques poêlées, laquée & chicons caramélisés 26,0

OEuf parfait, mousseline, champignon & lardons 18,0

Bouchée de brochet, épinards, bisque & écrevisses 22,0

En plat :

Râble de lièvre, sauce poivrable, champignons, poires & airelles 37,0

Chevreuil, sauce grand veneur, champignons, poires & airelles 38,0

Magret de Canard, velouté de patate douce et abricots 29,0

Barbue Grillée, chicons caramélisé & purée de pdt 37,0

Tagliata de bœuf, 29,00

roquette, copeaux de parmesan & pâtes fraîches

Entrecôte d'Angus Beef grillée (300 g), sauce béarnaise maison 36,00

Blanquette de veau à l'ancienne, 24,00

légumes de saison & pommes nature

Rognons de veau à la liégeoise ou à la Dijonnaise 29,00

♥ Croquettes de crevettes grises

De généreuses croquettes artisanales, riches en crevettes grises.

1 pièce 13,00 | 2 pièces 22,00

Croquettes de fromage

Une croûte dorée et croustillante - un cœur délicieusement fondant.

1 pièce 10,00 | 2 pièces 19,00

Hamburger d'Angus beef, bacon, frites, roquette 24,50

Salade de caille aux raisins, foie gras & magret fumé 22,0

Cheese Burger d'Angus beef, bacon frites, roquette 25,50

Burger végétarien 24,50

Un burger généreux, savoureux et riche en saveurs végétales, frites.

♥ Chicons au gratin 22,00

De tendres chicons enrobés de jambon, gratinés au fromage et servis avec une onctueuse purée maison.

Bouchée à la Reine 22,00

Un grand classique de la cuisine belge : une pâte feuilletée croustillante garnie d'une sauce crémeuse au poulet et aux champignons, servie avec des frites

Poissons

Cabillaud vapeur, beurre tomate & Flan d'épinard 30,00

Bar snacké à la plancha, 32,00

Légumes de saison & beurre citron aux herbes

Aile de raie, à la Grenobloise 33,00

Blanquette de poisson, panché de légumes 30,00

Pâte aux scampis et bisque de Langoustine 22,0