

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	33 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	6,0	Bières fruitées		
Scotch C.T.S.	25 cl	5,0	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 A l’Ancienne	25 cl	5,0
Bières d’Abbaye			Corne Triple	33 cl	6,0
Saint Feuillien Grand Cru		6,5	Jupiler 0,0%	25 cl	3,5
Val Dieu brune		6,0	Leffe 0,0%	33 cl	5,0
Leffe blonde	33 cl	5,5			
Leffe brune	33 cl	5,5			

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 Oasis du désert..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 Darjeeling,
Lait chaud.....3,00	tranches de citron.....4,00
Latte macchiato.....4,50	
Irish coffee.....12,00	Les Infusions Harney & Son’s
Italian coffee.....12,00	3,50
French coffee.....12,00	Camomille, verveine, Orange Royale,
Vin chaud.....7,50	Lady dodo, Panier de Grand-Maman,
	Masala Chaï...

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		Armagnac Grand Assemblage 12,0
Ardbeg 18,0	Chartreuse verte 13,0	Eaux de vie	Calvados Drouin VSOP 12,0
Port Charlotte 25,0	Chartreuse jaune 11,0	Poire Williams 10,0	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
Les Têtes – Colombard – Les Parcelles 2020	7,0	28,0	40,0
Dirringer – Alsace – Pur Jus 23 – Auxerrois	8,5	31,0	48,0
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
Olivier Mavit – Languedoc – Grenache & Cinsault	8,5	31,0	48,0
	* PL -> Pot Lyonnais 4ocl		

BOISSONS FRAICHES

Vittel –San Pellegrino	25 cl.	3,0
Vittel – San Pellegrino	50 cl.	5,0
Vittel – San Pellegrino.	100 cl.	8,0
Thé Glacé maison	20 cl.	
Coca-Cola, Zéro	20 cl.	3,5
Sprite, Fanta	20 cl.	3,5
Schweppes tonic	25 cl.	3,5
Schweppes agrum’s, Zero	25 cl.	3,5
Schweppes 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	20 cl.	3,5
Ice Tea, green, pêche	25 cl.	3,5
Liégeois	20 cl.	3,5
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
Jus Paulette – Pomme – Ananas – Menthe	25 cl.	7,0
Jus Paulette – Pomme – Fraise – Citron – Menthe	25 cl.	7,0

Carte Brasserie

A PARTAGER OU NON

Jambon Bellota d'exception (40 g)	19,00
Tapenade d'olives artisanale & toasts croustillants	8,00
Rillettes authentiques du Mans (80 g), toasts grillés	9,00
Maatjes – Vinaigrette et Salade croquante	17,00
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
Soupe de poissons, toasts, rouille maison & fromage râpé	17,00
Une soupe généreuse aux saveurs marines, accompagnée de toasts croustillants, de rouille et de fromage râpé.	

♥ 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, fromage frais, petits oignons, persil & citron	18,00

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

Les Classiques du Restaurant

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

Tagliata de bœuf, roquette, copeaux de parmesan & pâtes fraîches	29,00
--	-------

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

Blanquette de veau à l'ancienne, légumes de saison & pommes nature	24,00
--	-------

Rognons de veau à la liégeoise	29,00
--------------------------------	-------

♥ Croquettes de crevettes grises	
De généreuses croquettes artisanales, riches en crevettes grises.	
1 pièce	13,00
2 pièces	25,00

Croquettes de fromage	
Une croûte dorée et crouillante - un cœur délicieusement fondant.	
1 pièce	10,00
2 pièces	19,00

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

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 crouillante garnie d'une sauce crémeuse au poulet et aux champignons, servie avec des frites.	

Le Traditionnel Stoemp Saucisse	20,00
Stoemp de saison –Saucisse – Jus de veau à la crème	

Poissons

Cabillaud vapeur, beurre Blancs & Flan d'épinard	30,00
--	-------

Bar snacké à la plancha, aubergines grillées, sauce vierge & pâtes fraîches	32,00
---	-------

Aile de raie, beurre aux câpres	33,00
---------------------------------	-------

Saumon grillé au romarin, garniture du moment	30,00
---	-------

Dorade royale, beurre blanc & panaché de légumes de saison	32,00
--	-------