

Bienvenue
aux
Etangs de Trois Fontaines.



La patience est une qualité.
Nous vous offrons en échange des spécialités toutes fraîches,
à base de produits de qualité que nous préparons
dès votre commande,
d'ou une petite attente.
Nous vous remercions de votre compréhension.

Menus sur demande – min. 4 personnes
1 compte par table.

Bières

Jupiler 5.2°		2.00
Stella Artois 5.2°		2.00
Hoegaarden Blanche 5° au fût		2.40
Kronenbourg 1664		2.90
Gueuze Belle Vue 5.2°		2.60
Kriek Max		2.60
Leffe blonde 6.5°		3.30
Leffe brune 6.5°		3.30
Grimbergen 6.5°		3.30
Chimay Bleu 9°		3.30
Duvel 8.5°		3.50
Westmalle triple 9°		3.50
Karmeliet triple 8°		3.70
Sint Bernardus Prior 8°		3.50
Sint Bernardus Abt 12°		3.70
Kasteelbier brun 11°		3.70
Kasteelbier blonde 10°		3.70
Hommelbier 7.5° bouchon	75cl	7.10
Trois Monts 8.5° bouchon	75cl	7.00
Orval 5.2°		3.70
Bière sans alcool		2.70
Rodenbach 5°		2.70
Tuborg 5.8°		2.90
Pelforth Blonde		2.20
Queue de Charrue		3.50

Les Boissons Fraîches

Coca Cola	2.00
Coca Cola light	2.00
Limonade citron	2.00
Orangina	2.30
Ice Tea (pêche – poire)	2.30
Schweppes Tonic	2.30
Gini	2.30
Perrier	2.30
Eau Minérale Chaudefontaine	2.00
Eau gazeuse Chaudfontaine	2.00
Tönisteiner Sprüdel	2.50
Tönissteiner Citron	2.50
Tönissteiner Orange	2.50
Jus de fruits (pommes, ananas, tomate, pamplemousse, orange)	2.50
Jus de fruits pressées	3.50

Les Apéritifs

Ricard	2cl	2.60
	4cl	5.20
Campari Orange		5.00
Apéritif Maison		6.00
Kir		3.00
Picon Bière		4.50
Picon Vin blanc		4.50
Picon Maison		5.20
Martini blanc / rouge		3.00
Porto blanc / rouge		3.20
Pineau de Charentes		3.70
Pisang Orange		5.00
Sangria Maison		5.00
Apéritif sans alcool		5.50

Alcools et liqueurs

Whisky J&B	4cl	5.00
Whisky Chivas Regal 12 ans	4cl	9.00
Whisky Malt Glenfiddisch 12 ans	4cl	9.00
Whisky Jack Daniels	4cl	9.00
Cognac Courvoisier VS	4cl	4.00
Cognac	4cl	3.50
Calvados	4cl	3.50
Genièvre de Wambrechies	4cl	3.00
Grand Marnier	4cl	6.00
Mandarine Napoléon	4cl	6.00
Gin	4cl	5.00
Cointreau glace	4cl	6.00
Bacardi	4cl	5.00

Divers

Supplément grenadine, menthe	0.70
Supplément sirop fraise, citron	0.70

Amuse gueule

Portion de fromage	4.00
Portion de salami	4.00
Portion mixte	5.00
Chips Croky sel	2.00
Chips Croky paprika	2.00

Boissons Chaudes

Café espresso	2.00
Chocolat Chaud	2.50
Lait Chaud	2.50
Lait Russe	2.50
Thé Nature Lipton	2.40
Thé Citron Lipton	2.50
Thé Menthe Lipton	2.50
Thé Tilleul Lipton	2.50
Thé Camomille Lipton	2.50

Café Spécial

Irish Coffee (Whisky)	6.50
French Coffee (Grand Marnier)	6.50
Café Normand (Calvados)	6.50
Café Royal (Cognac)	6.50

Potages

Potage du jour 2.70

A emporter

Sandwich garni 3.00

Sandwich Crabe ou Thon 3.50

Frites 2.70

Frites + fricandelles 4.50

Frites + cervelas 4.50

Snacks

Croque Monsieur Garni 7.00

(salade-tomates-maïs-mayo-ketchup-crudité mélangé)

Croque Madame 7.50

(œuf cuit au plat-crudité mélangé)

Croque Boum Boum 8.00

(sauce Bolognaise-crudité mélangé)

Omelette jambon au lard 9.00

Assiette Anglaise 12.00

Planche jambon cru 10.00

(cornichons-oignons-moutarde)

Planche Maison fromage – lard – pâté 10.50

(cornichons-oignons-moutarde)

Planche au pâté 9.00

(cornichons-oignons-moutarde)

Planche au fromage 9.00

(cornichons-oignons-moutarde)

Lard grillé, frites, salade 11.00

Suppléments

Mayonnaise, moutarde, ketchup, tartare, cocktail 0.70

Pâtes (sauf le dimanche-midi)

Spaghetti Bolognaise	10.00
Tagliatelle Al Forno (Bolognese-jambon-crème fraîche-fromage gratiné)	12.50

Entrées chaudes

Coquilles St. Jacques	14.00
Fondue au fromage	11.00
Croquettes aux crevettes	12.90
Scampis grillés	12.00
Scampis du chef	14.00
Escargots de Bourgogne 12 pc	12.00

Entrées froides

Saumon fumé	12.80
Jambon de parme	12.80

Viandes (± 300gr)

Steak au poivre	19.00
Steak champignons	19.00
Steak Béarnaise	19.00
½ Poulet frites – salade – 3 sauces	10.50
Entrecôte	19.00
Lapin au façon Grand-Mère	18.00
Carbonades Flamandes (<u>±</u> 450 gr)	14.00
Vol-au-vent	14.00
Coq au vin	14.00
Langue de bœuf	16.50
Côte Ardennaise porc	14.50

A emporter : Poulet

6.50

Crêpes

Crêpes au sucre cassonade	2.90
Crêpes sucre et beurre	3.00
Crêpes confiture	3.00
Crêpes sauce chocolat	4.00
Crêpes chantilly	4.00
Crêpes Mikado (glace – sauce chocolat – chantilly)	6.00
Crêpes Brésilienne (sauce caramel – noisette)	6.00
Crêpes aux pommes	6.50
Crêpes aux fraises et chantilly (en saison)	7.50

Glaces

Coupe Caramel	5.00
Coupe Dame Blanche	5.80
Coupe fraises (en saison)	7.00
Coupe Brésilienne	5.50
Coupe des Trois Fontaines (glace vanille + fruits + sauce fraise + chantilly + biscuit)	7.00
Coupe Banana Split	6.00
Café Liègeois	5.50

Pâtisserie

Tarte maison aux pommes, café	4.90
Tarte aux pommes avec chantilly et glace	4.90
Tarte Tatin	6.50

Glaces à emporter : voir petit chalet

Fondues

Fondue Bourguignonne	25.00
Fondue Scampis (scampi – scampi – scampi)	28.00

Poissons

Scampis grillés	21.00
Scampis du chef	22.00
Tomate Crevettes	19.00
Truite saumonée meunière / amandes sûr commande min. 1 jour en avant	13.00
Saumon fumé	18.50
Cassoulet de poisson	18.50

Enfants

¼ Poulet	7.00
Steak Nature	9.50
Spaghetti	6.50

Suppléments

Sauce poivre/béarnaise/champignons	2.00
Salade crudités	3.00
Frites	2.60

Carte des Vins

Vins Rouges

Côtes de Blaye Terre Blanche	verre	2.60
	¼ pichet	5.80
	½	Bt.
Château Les Pierres de Lagrange	8.00	12.50
Côtes de Blaye Château Peybonhomme	14.00	25.00
Médoc Château de la Gorge	17.00	29.80
St. Nicolas de Bourgeuil	10.50	17.80
Lalande de Pommerol Château Moulin-à-Vent		39.80
St. Emilion Château le Couvent Grand Cru		36.10

Vins Blancs

Sauvignon de Touraine	verre	2.60
	¼ pichet	5.80
	½	Bt.
Muscadet Drouet	8.00	12.00
Pouilly Fumé	-	31.40
Chablis	-	33.00
Muscadet Sèvre & Maine s/Lie	-	18.50

Vins Rosés

Ambroise Rosé Touraine	verre	2.60
	¼ pichet	5.80
	½	Bt.
Côtes de Prov. Chantou sec	8.00	12.00
Côtes de Prov. Gd Cru Chât. Aumerade	11.00	18.00

Champagnes

Champagne de Venoge Cordon Bleu	49.00
Champagne de Venoge Cordon Rosé	57.00

Suggestion : Cave du Patron, renseignez-vous.