

# Les plats

## Les Viandes

STEAK (+/- 200 g)	14,90 €
STEAK (+/- 300 g)	19,90 €
ENTRECOTE (+/- 300 g)	22,00 €
<i>Sauce au choix : poivre, champignon, beurre à l'ail</i>	
CARBONNADE FLAMANDE	16,50 €
JAMBONNEAU à la Saint Bernardus	17,50 €
JOUE DE PORC	19,00 €
LAPIN façon grand-mère	21,00 €
VOL AU VENT	17,00 €
POTJE VLEESCH	15,00 €
CROQUETTES CREVETTE & FROMAGE	17,00 €
CROQUE MONSIEUR garni	12,00 €
CROQUE MADAME garni	13,00 €
PLANCHE MAISON	14,00 €
<i>pain, fromage, jambon cru, crudités, cornichons, beurre</i>	
SALADE AU CHEVRE CHAUD	16,00 €

**Les croques, planches et salades peuvent être accompagnés de frites moyennant un supplément de 2 €**

## Les poissons

SCAMPIS GRILLES OU SAUCE DU CHEF (9 pièces)	16,00 €
(15 pièces)	24,00 €
DUO DE POISSON (cabillaud et saumon)	24,00 €
TRUITE SAUMONNEE Meunière ou aux amandes	17,00 €
<i>Sur commande la veille</i>	

## Menu enfant

JUSQUE 12 ANS – 10,00 €

JAMBON BLANC ou NUGGETS DE POULET par 5 + frites

GLACE (Pop up vanille aux smarties ou glace à l'eau Pirulo Tropical)

Une boisson au choix : jus de fruit, sirop à l'eau ou diabolo

**Tous nos plats sont accompagnés de frites, riz ou tagliatelles**



# Les desserts

## Les classiques

TARTE AUX POMMES	4,00 €
TARTE AUX POMMES avec glace et chantilly	5,50 €
CREME BRULEE	5,00 €
FONDANT AU CHOCOLAT avec crème anglaise et glace vanille	6,00 €
CAFE GOURMAND	7,50 €
THE GOURMAND	8,50 €
IRISH GOURMAND	12,50 €

## Les Glaces

COUPE DAME BLANCHE ou DAME NOIRE	7,00 €
COUPE CARAMEL (vanille, coulis de caramel, chantilly)	7,00 €
COUPE SPECULOOS	7,00 €
COUPE CAFE LIEGEOIS ou CHOCOLAT LIEGEOIS	7,00 €
COUPE BRESILIENNE (glace vanille, café, coulis de caramel)	7,00 €
COUPE DES 3 FONTAINES (glace vanille, fruits, coulis de fraise, chantilly)	8,00 €
COUPE FRAISES - En saison	8,00 €
BANANA SPLIT	7,00 €
TIRAMISU GLACE	5,50 €
COUPE COLONEL (sorbet citron, vodka)	6,00 €

## Fromage

ASSORTIMENT DE 3 FROMAGES	
Avec pain, salade, confiture d'oignon et noix	6,00 €

## Les Crêpes

CREPES au sucre	4,50 €
CREPES cassonade	4,50 €
CREPES chocolat	5,50 €
CREPES Mikado ( glace vanille, sauce chocolat, chantilly)	7,00 €
CREPES banane, sauce chocolat, chantilly	7,00 €

## Les Gaufres

GAUFRE au sucre et chantilly	5,50 €
GAUFRE chocolat	6,50 €
GAUFRE Mikado ( glace vanille, sauce chocolat, chantilly)	7,50 €
Gaufre fraises (en saison)	8,00 €

Prix nets service compris – L'abus d'alcool est dangereux pour la santé

# Carte des vins

## Les Vins Rouges







	AOC Côtes de Blaye rouge CHÂTEAU LE GRAND FORT 2018 <u>Accords mets &amp; vins:</u> Viandes rouges, fromages à pâtes molles	-	-	18 €	-
	AOC Saint-Emilion rouge CHÂTEAU TOINET LAVALADE 2019 <u>Accords mets &amp; vins:</u> Viandes rouges grillées et rôties ou en sauce.	-	-	31 €	-
	AOC Médoc rouge CHÂTEAU SAINT-HILAIRE 2013 <u>Accords mets &amp; vins:</u> Viandes rouges, gibiers ou magret.	-	-	31 €	-
	AOC Saint Estèphe rouge CHÂTEAU LALANDE DE PEZ 2015 <u>Accords mets &amp; vins:</u> Viandes rouges, gibiers, fromages à pâtes dures.	-	-	39 €	-
	IGP Pays d'Oc Merlot rouge LES HAUTS DE FONTEY 2020 <u>Accords mets &amp; vins:</u> Brochettes, côtelettes de porc grillées au barbecue.	6 €	11 €	15 €	3 €
	AOP Saint Nicolas de Bourgueil rouge LA JANVRIE 2020 <u>Accords mets &amp; vins:</u> Charcuterie, viandes blanches et rouges grillées, plats en sauce, fromages.	-	-	21 €	-

## Les Vins Blancs

	AOP Blanc SAUVIGNON BLEU de Touraine 2019 <u>Accords mets &amp; vins:</u> Poisson fumé ou mariné, poisson cuisiné, fruits de mer et crustacé, risotto de la mer, risotto aux champignons.	-	-	19 €	-
	AOP Pays d'Oc Blanc SAUVIGNON	6 €	11 €	-	3 €
	IGP Côtes de Gascogne Uby 3 <u>Accords mets &amp; vins:</u> Sec, gourmand, rafraichissant. Poissons, gratins	7 €	14 €	20 €	3,50 €
	IGP Côtes de Gascogne Uby 4 <u>Accords mets &amp; vins:</u> Doux, velouté, notes de fruits Plats épicés, sucrés-salés	. 7 €	14 €	20 €	3,50 €
	IGP Méditerranée blanc l'expression CHARDONNAY BOISSY ET DELAYGUE 2019 <u>Accords mets &amp; vins:</u> Apéritif, viandes blanches, poissons grillés.	-	-	21 €	-
	AOC Blanc CHABLIS 2019 JEAN DE CHAUDENAY <u>Accords mets et vins :</u> fruits de mer, fromages	-	-	38 €	-

# Carte des vins

## Les Rosés

			
25 cl	50 cl	75 cl	12 cl
6 €	12 €	-	3 €

AOP Vin du Gard rosé COLLINES DEMOISELLES

Accords mets & vins: Apéritif, salades, poissons grillés, viandes blanches.

IGP Vin de Corse rosé LES COTEAUX DE SAMULETTO 2020

Accords mets & vins: Apéritif, viandes blanches, charcuterie, salades

AOP Côtes de Provence rosé MASTEREL

Accords mets & vins: Poissons, salades

-	-	22 €	-
-	-	19 €	-

# Les Boissons

## Les Apéritifs

<i>PICON MAISON au vin blanc</i>	6,00 €
<i>PICON MAISON à la bière</i>	6,00 €
<i>KIR vin blanc crème de mûre, cassis ou framboise</i>	4,50 €
<i>KIR pétillant crème de mûre, cassis ou framboise</i>	4,50 €
<i>CHAMPAGNE</i>	8,00 €
<i>PORTO blanc ou rouge</i>	4,00 €
<i>MARTINI blanc ou rouge</i>	4,00 €
<i>PINEAU blanc ou rouge</i>	4,00 €
<i>RICARD</i>	3,80 €
<i>WHISKY Clan Campbell</i>	5,50 €
<i>WHISKY coca</i>	6,00 €
<i>WHISKY J&amp;B</i>	6,00 €
<i>WHISKY Jack Daniels</i>	7,50 €

## Les Cocktails

<i>SANGRIA MAISON blanche ou rouge avec fruits frais</i>	7,50 €
<i>APERITIF MAISON (Joséphine, Gin, Triple Sec, jus d'orange)</i>	7,00 €
<i>APERITIF MAISON sans alcool</i>	6,50 €
<i>VODKA orange</i>	5,50 €
<i>GIN TONIC</i>	6,50 €
<i>GIN FIZZ</i>	7,50 €
<i>SPRITZ</i>	7,50 €
<i>CAMPARI orange</i>	5,50 €
<i>PISANG orange</i>	5,50 €
<i>BACARDI coca</i>	6,00 €

## Pour accompagner l'apéro

<i>PLANCHE CAMPAGNARDE</i> (Charcuterie, fromage, cornichons, moutarde, pain)		
	2 personnes 9,00 €	4 personnes 18,00 €
<i>PORTION DE FROMAGE</i>		4,00 €
<i>SAUCISSON LONG fuet</i>		6,00 €
<i>SAUCISSE SECHE</i>		2,00 €
<i>CHIPS nature ou paprika</i>		2,00 €

## Les Bières

### **PRESSIONS**

<i>SAINT BERNARDUS triple 8° - 33cl</i>	4,00 €
<i>KWAREMONT 6,6° - 33cl</i>	4,00 €
<i>LEFFE blonde 6,5° - 25cl</i>	3,50 €
<i>BAVIK 5,2° - 25cl</i>	2,50 €
<i>BLANCHE Hoeghardeen 5° - 25cl</i>	3,50 €

### **BOUTEILLES**

<i>JUPILER 5,2° - 25cl</i>	2,30 €
<i>STELLA ARTOIS 5,2° - 25cl</i>	2,30 €
<i>LEFFE blonde 6,5° - 33cl</i>	3,50 €
<i>DUVEL 8,5 – 33cl</i>	4,00 €
<i>CHOUFFE blonde 8° - 33cl</i>	4,50 €
<i>ANOSTEKE 8° - 33cl</i>	4,50 €
<i>RINCE COCHON 8,5° - 33cl</i>	4,50 €
<i>QUEUE DE CHARRUE blonde 5,4° - 33cl</i>	4,00 €
<i>QUEUE DE CHARRUE brune 5,4° - 33cl</i>	4,00 €
<i>QUEUE DE CHARRUE triple 9° - 33cl</i>	4,50 €
<i>KARMELIET triple 8° - 33cl</i>	4,50 €
<i>WESTMALE triple 9° - 33cl</i>	4,50 €
<i>CAROLUS triple 9° - 33cl</i>	4,50 €
<i>SAINT BERNARDUS Abt 12° - 33cl</i>	4,00 €
<i>SAINT BERNARDUS blanche 5,5° - 33cl</i>	4,00 €
<i>CHIMAY Bleu 9° - 33cl</i>	4,00 €
<i>ORVAL 6,2° - 33cl</i>	4,70 €
<i>OMER 8° - 33cl</i>	4,50 €
<i>TROIS MONTS 8,5°</i>	- 33cl : 4,00 €    - 75cl : 10,00 €
<i>NAYE 6,5° - 75cl</i>	10,00 €
<i>KRIEK cerise 3,5° - 25cl</i>	3,80 €
<i>RED 8,5° - 33cl</i>	4,50 €
<i>CHOUFFE CHERRY rouge 8° - 33cl</i>	4,50 €
<i>JUPILER sans alcool – 25cl</i>	2,50 €

# Les Boissons

## Les Softs

### JUS DE FRUIT

<i>Orange, Ananas, Pomme, Tomate</i>	3,00 €
COCA COLA – 20 cl	2,30 €
COCA COLA 0 – 20 cl	2,50 €
SCHWEPPE TONIC – 25 cl	3,00 €
SCHWEPPE AGRUMES – 25 cl	3,00 €
ICE TEA pêche – 25cl	3,00 €
ORANGINA – 25 cl	3,00 €
TONISSTEINER citron, orange – 25 cl	3,00 €
PERRIER – 20 cl	2,50 €
SIROP A L'EAU	2,60 €
<i>Grenadine, fraise, menthe, citron, violette, fruits exotiques</i>	
LIMONADE Blanche	2,60 €
DIABOLO	3,00 €
<i>Grenadine, fraise, menthe, citron, violette, fruits exotiques</i>	
EAU MINERALE	- 25cl : 2,30 €    - 50cl : 4,60 €
EAU GAZEUSE	- 25cl : 2,30 €    - 50cl : 4,60 €

## Les Digestifs

COGNAC	4,00 €
CALVADOS	4,00 €
GENIEVRE	4,00 €
COINTREAU	5,00 €
GRAND MARNIER	5,00 €
MARIE BRIZARD	5,00 €
AMARETTO	5,00 €
GET 27 ou 31	5,00 €
BAYLEYS	5,00 €



# Les Boissons

## Les Boissons chaudes

<i>EXPRESSO</i>	2,00 €
<i>CAFE</i>	2,30 €
<i>DECAFEINE</i>	2,50 €
<i>CAPPUCCINO</i>	3,00 €
<i>LAIT RUSSE</i>	3,00 €
<i>LAIT CHAUD</i>	2,50 €
<i>CHOCOLAT CHAUD</i>	3,00 €
<i>CHOCOLAT VIENNOIS</i>	3,50 €
<i>POTAGE avec pain et beurre</i>	4,00 €
<i>THE ou INFUSION</i>	3,50 €

## Les Cafés spéciaux

<i>IRISH COFFEE (whisky)</i>	7,50 €
<i>FRENCH COFFEE (Grand Marnier)</i>	7,50 €
<i>ITALIAN COFFEE (Amaretto)</i>	7,50 €
<i>CAFE NORMAND (Calvados)</i>	7,50 €
<i>CAFE ROYAL (Cognac)</i>	7,50 €
<i>CUBAN COFFEE (Rhum)</i>	7,50 €
<i>BAILEY'S COFFEE (Crème de Whisky)</i>	7,50 €