



# Les entrées et plats

## Les Entrées

CROQUETTES DE CREVETTES (2pièces)	11,00 €
SCAMPIS GRILLES OU SAUCE DU CHEF (6 pièces)	12,00 €

## Les Plats

STEAK (+/- 200 g)	15,90 €
STEAK (+/- 300 g)	19,90 €
ENTRECOTE (+/- 300 g)	23,00 €
<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	18,00 €
LAPIN façon grand-mère	23,00 €
VOL AU VENT	17,00 €
POTJE VLEESCH	16,50 €
CROQUETTES CREVETTE & FROMAGE garnies	17,50 €
CROQUE MONSIEUR garni	13,50 €
CROQUE MADAME garni	14,50 €
PLANCHE MAISON	16,00 €
<i>pain, fromage, jambon cru, pâté, crudités, cornichons, beurre</i>	
SALADE AU CHEVRE CHAUD	17,00 €

## Les poissons

SCAMPIS GRILLES OU SAUCE DU CHEF (9 pièces)	16,00 €
(15 pièces)	24,00 €
BLANQUETTE DES 3 FONTAINES (truite saumonée et ses légumes en sauce)	19,50 €
TRUITE SAUMONNEE Meunière ou aux amandes	17,00 €
<i>Sur commande la veille</i>	
CROQUETTES CREVETTE & FROMAGE garnies (2 pièces de chaque)	17,50 €
CROQUE SAUMON garni	16,00 €

## Menu enfant

JUSQUE 12 ANS – 10,00 €

JAMBON BLANC ou NUGGETS DE POULET par 5 + frites

GLACE

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

**Tous nos plats sont accompagnés de frites, riz ou tagliatelles  
sauf les croques, croquettes, salades et planches (supplément de 2 €)**

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

# Les desserts

## Les classiques

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

## Les Glaces

COUPE DAME BLANCHE ou DAME NOIRE	7,50 €
COUPE CARAMEL (vanille, coulis de caramel, chantilly)	7,50 €
COUPE SPECULOOS	7,50 €
COUPE CAFE LIEGEOIS ou CHOCOLAT LIEGEOIS	7,50 €
COUPE BRESILIENNE (glace vanille, café, coulis de caramel)	7,50 €
COUPE DES 3 FONTAINES (glace vanille, fruits, coulis de fraise, chantilly)	8,50 €
COUPE FRAISES - En saison	8,50 €
BANANA SPLIT	7,50 €
COUPE COLONEL (sorbet citron, vodka)	6,50 €
COUPE NORMANDE (sorbet pomme, calvados)	6,50 €
ICEBERG (glace menthe, get 27)	6,50 €

Les  
alcoolisées

## Fromage

ASSORTIMENT DE 3 FROMAGES Avec pain, salade, confiture d'oignon et noix	6,50 €
--	--------

## Les Crêpes

CREPES au sucre	5,00 €
CREPES cassonade	5,00 €
CREPES chocolat	6,00 €
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 €

# Carte des vins

## Les Vins Rouges



AOC Côtes de Blaye rouge CHÂTEAU LE GRAND FORT 2018 - - 18 € -

Accords mets & vins: Viandes rouges, fromages à pâtes molles



AOC Saint-Emilion rouge CHÂTEAU LAROQUE-VALOIS 2019 - - 31 € -

Accords mets & vins: Viandes rouges grillées et rôties ou en sauce.



AOC Médoc rouge CHÂTEAU SAINT-HILAIRE 2013 - - 31 € -

Accords mets & vins: Viandes rouges, gibiers ou magret.



AOC Saint Estèphe rouge CHÂTEAU LALANDE DE PEZ 2015 - - 39 € -

Accords mets & vins: Viandes rouges, gibiers, fromages à pâtes dures.



IGP Pays d'Oc Merlot rouge LES HAUTS DE FONTEY 2020 6 € 11 € 15 € 3 €

Accords mets & vins: Brochettes, côtelettes de porc grillées au barbecue.



AOP Saint Nicolas de Bourgueil rouge LA JANVRIE 2020 - - 21 € -

Accords mets & vins: Charcuterie, viandes blanches et rouges grillées, plats en sauce, fromages.



## Les Vins Blancs

AOP Blanc SAUVIGNON BLEU de Touraine 2019 - - 19 € -

Accords mets & vins: Poisson fumé ou mariné, poisson cuisiné, fruits de mer et crustacé, risotto de la mer, risotto aux champignons.



AOP Pays d'Oc Blanc SAUVIGNON 6 € 11 € - 3 €

IGP Côtes de Gascogne Uby 3 7 € 14 € 20 € 3,50 €  
Accords mets & vins: Sec, gourmand, rafraichissant. Poissons, gratins



IGP Côtes de Gascogne Uby 4 7 € 14 € 20 € 3,50 €  
Accords mets & vins: Doux, velouté, notes de fruits Plats épicés, sucrés-salés



IGP Méditerranée blanc l'expression CHARDONNAY - - 21 € -

BOISSY ET DELAYGUE 2019  
Accords mets & vins: Apéritif, viandes blanches, poissons grillés.



AOC Blanc CHABLIS 2019 JEAN DE CHAUDENAY - - 38 € -

Accords mets et vins : fruits de mer, fromages



**Tarifs service compris – L'abus d'alcool est dangereux pour la santé**

# Carte des vins

## Les Rosés



AOP Vin du Gard rosé COLLINES DEMOISELLES

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

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



IGP Vin de Corse rosé LES COTEAUX DE SAMULETTO

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

- - 21 € -



IGP Vin rosé du roussillon Gris Blanc GERARD BERTRAND

Accords mets & vins: Apéritif, poissons, salades

- - 23€ -

# Les Boissons

## Les Apéritifs

PICON MAISON au vin blanc	25cl - 6,50 €	50cl - 12,00 €
PICON MAISON à la bière	25cl - 6,50 €	50cl - 12,00 €
PICON MAISON pétillant		25cl - 8,50 €
Cava		4,50 €
KIR vin blanc crème de mûre, cassis ou framboise		4,50 €
KIR ROYAL pétillant crème de mûre, cassis ou framboise		5,50 €
CHAMPAGNE		8,00 €
PORTO blanc ou rouge		4,00 €
MARTINI blanc ou rouge		4,00 €
PINEAU blanc ou rouge		4,00 €
RICARD		4,00 €
WHISKY Clan Campbell		6,00 €
WHISKY coca		6,50 €
WHISKY Jack Daniels		7,50 €

## Les Cocktails

SANGRIA MAISON blanche ou rouge avec fruits frais	8,00 €
POUSSE RAPIERE MAISON	7,00 €
APERITIF MAISON (Joséphine, Gin, Triple Sec, jus d'orange)	7,50 €
APERITIF MAISON <b>sans alcool</b>	6,00 €
VODKA orange	6,00 €
GIN TONIC	7,50 €
GIN FIZZ	7,50 €
SPRITZ	7,50 €
MOJITO	7,50 €
VIRGIN MOJITO	6,00 €
SEX ON THE BEACH	8,00 €
CAMPARI orange	6,00 €
PISANG orange	6,00 €
BACARDI coca	6,50 €

## Pour accompagner l'apéro

PLANCHE CAMPAGNARDE (Charcuterie, fromage, cornichons, moutarde, pain)	2 personnes - 12,00 €	4 personnes - 22,00 €
PORTION DE FROMAGE		4,00 €
SAUCISSON LONG fuet		6,00 €
SAUCISSE SECHE		3,00 €
CHIPS nature ou paprika		2,00 €

## Les Bières

### **PRESSIONS**

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

### **BOUTEILLES**

<i>JUPILER 5,2° - 25cl</i>		2,50 €
<i>STELLA ARTOIS 5,2° - 25cl</i>		2,50 €
<i>LEFFE blonde 6,5° - 33cl</i>		3,50 €
<i>DUVEL 8,5 – 33cl</i>		4,50 €
<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>		4,50 €
<i>QUEUE DE CHARRUE brune 5,4° - 33cl</i>		4,50 €
<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>SAINT BERNARDUS Abt 12° - 33cl</i>		4,50 €
<i>CHIMAY Bleu 9° - 33cl</i>		4,50 €
<i>ORVAL 6,2° - 33cl</i>		5,00 €
<i>OMER 8° - 33cl</i>		4,50 €
<i>SAINT BERNARDUS blanche 5,5° - 33cl</i>		4,50 €
<i>HOEGHARDEEN 5° - 33cl</i>		4,00 €
<i>TROIS MONTS 8,5°</i>	- 33cl : 4,50 €	- 75cl : 10,00 €
<i>NAYE 6,5° - 75cl</i>		10,00 €
<i>JUPILER sans alcool – 25cl</i>		2,50 €
<b>LES FRUITEES</b>		
<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>KASTEEL rouge 8° - 33cl</i>		4,50 €
<i>KASTEEL Rubus 7° - 33cl</i>		4,50 €

# Les Boissons

## Les Softs

### JUS DE FRUIT

Orange, Ananas, Pomme, Tomate	3,00 €
COCA COLA – 33 cl	3,50 €
COCA COLA 0 – 33 cl	3,50 €
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 €
Grenadine, fraise, menthe, citron, violette, fruits exotiques	
LIMONADE Blanche	2,60 €
DIABOLO	3,00 €
Grenadine, fraise, menthe, citron, violette, fruits exotiques	
EAU MINERALE	- 25cl : 2,50 € - 50cl : 4,60 €
EAU GAZEUSE	- 25cl : 2,50 € - 50cl : 4,60 €
CECEMEL	3,00 €

## Les Digestifs

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





# Les Boissons

## Les Boissons chaudes

<i>EXPRESSO</i>	2,00 €
<i>CAFE</i>	2,50 €
<i>DECAFEINE</i>	2,50 €
<i>CAPPUCCINO</i>	3,00 €
<i>LAIT RUSSE</i>	3,50 €
<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>	4,50 €
<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>RUSSIAN COFFEE (Vodka)</i>	7,50 €
<i>BAILEY'S COFFEE (Crème de Whisky)</i>	7,50 €