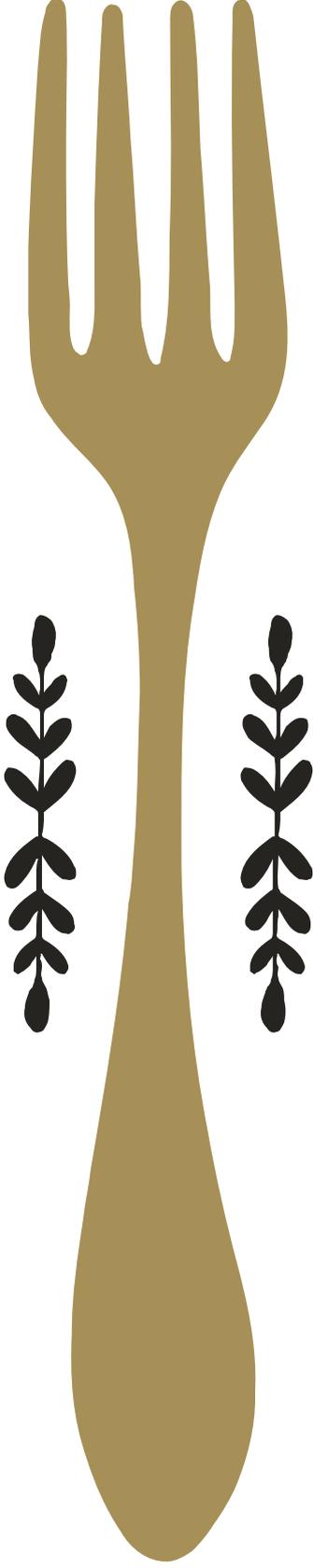


# LA CARTE

## Nos entrées / Starters

allergènes

allergens

- 
- |          |  |
|----------|--|
| 1-3-7    | • <b>Duo de croquettes du mois</b> <b>13.50€</b><br>(month croquette duo)  |
| 1-3-7    | • <b>Duo de Fondu fromage</b> <b>13.50€</b><br>(Regional cheese croquette duo)                                   |
| 1-2-3-7  | • <b>Croquettes de crevettes</b> <b>16.00€</b><br>(Shrimp croquette duo)   |
| 1-3-7    | • <b>Assortiment de croquettes</b> <b>13.50€</b><br>(Assortment of our croquette)                                |
| 2-7      | • <b>Cassolette de scampis Malchamps</b> <b>15.00€</b><br>(Casserole of scampi with lobster sauce)               |
| 1-3-4-10 | • <b>Calamars frits à notre façon (sens de la fibre)</b> <b>12.00€</b><br>(Fried squid our way and garlic sauce) |
|          | • <b>Carpaccio de bœuf, huile de truffe et parmesan</b> <b>15.50€</b><br>(Beef carpaccio and truffle oil)        |

## Nos salades / Salad

### main course

- |     |  |
|-----|--|
| 7   | <b>Salade aux lardons</b> (Bacon salad) <b>18.00€</b>  |
| 7-8 | • <b>Salade de pommes vertes et chèvre chaud lardé</b> <b>18.00€</b><br>(Larded goat cheese and apple salad) |
| 2-7 | • <b>Salade de Scampis tièdes</b> <b>19.50€</b><br>(scampi salad, sweet and salty )                          |

Portion entrée en plat : +2,5€  
Entrées en portion plat : (prix x2) - 3€

**NB : Nous essayons de travailler avec un maximum de produits frais, il se peut donc que nous tombions à court de certains plats, merci de votre compréhension.**

# Nos plats /

## Main course

allergènes

1-4-7-9

### Les Pâtes et Poissons

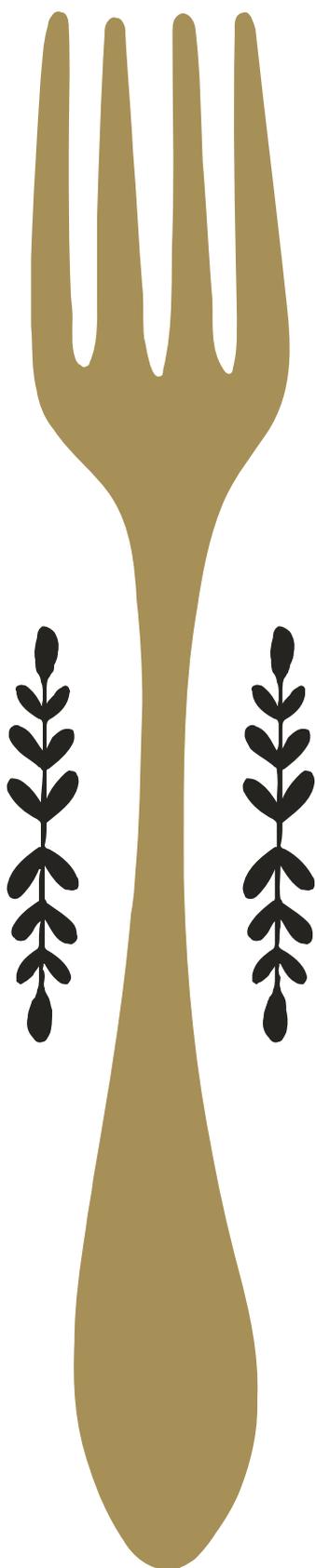
- 1-3-7
- **Dos de Cabillaud, sauce aux poireaux, poêlée de légumes, 19.50€**  
(Cod, leek sauce and pan-fried vegetables)
- 1-2-7-10
- **Tagliatelle à la Carbonara 17.00€**
  - **Tagliatelles aux Scampis et sauce au Curry vert 21.50€**  
(Scampi tagliatelle and green curry sauce)
- 7

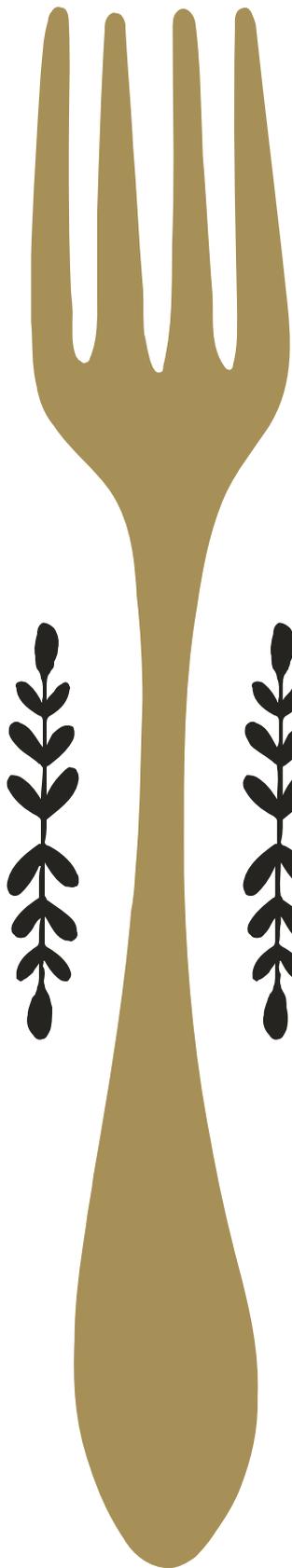
### Les viandes

- 1-7-11
- **Aiguillettes de volailles aux champignons 20.00€**  
(Chicken strip on the hot stone)
  - **Hamburger de bœuf « Black Angus » :**  
(sauce truffe, cheddar, roquette)
    - Simple - 20.00€**
    - Double - 25.00€**
  - **Steak nature ou avec sauce\* 22.00€**
  - **Steak « Bleue des Prés » sur pierre (+-300g) et ses 3 sauces 23.00€**  
(steak on the hot stone and 3 cold sauce)
  - **Steak Rossini, escalope de foie gras poêlée et sa sauce au foie gras et porto 31.00€**
  - **Mi-cuit de bœuf sur lit de roquette et parmesan, huile truffée 26.00€**  
(Half-cooked beef, arugula, truffle oil and parmesan)

**Tous nos plats sont accompagnés d'une salade et d'un accompagnement au choix**

**\*Sauces 3.00€ Champignons-Poivre vert-Gorgonzola-Béarnaise et foie gras (5.00€)**





allergènes

## Les plats traditionnels

- 7-10
- **Jambonneau grillé au miel et sa sauce moutarde à l'ancienne** **24.00€**  
(Grilled pork shank with honey and mustard sauce)
- 1-3-7
- **2 Boulets maison façon liégeoise** **18.00€**  
(Meatballs with sirup pear sauce)
- 1-3-7
- **1 Boulet maison façon liégeoise** **15.00€**
- 1-2-7-10

## *Le coin des enfants / kids corner*

**Menu enfant\* : plat au choix + boule de glace**  
**12€**

- 1-3-5-6-7-10
- **Poulet croquant, compote, frites**  
(Crunchy chicken, apple sauce, fries)
- 1-3-7
- **Mini boulets Liégeois, salade, frites**  
(Mini meatballs, salad, fries)
- 1-2-7-10
- **Pennes carbonara, fromage**
- 1-3-7
- **Fishsticks, compote, frites**
- 1-3-5-6-7-10
- \*Maximum 12ans

## *Suppléments Accompagnements*

**3€**

- **Frites / French fries**
- **Croquettes**
- **Pâtes**
- **Pommes de terre / potato**
- **Gratin +3€**
- **Gratin à la truffe +5€**
- **Salade**
- **Poêlée de légumes +3€**

**Tous nos plats sont accompagnés d'une salade et d'un accompagnement au choix**

**\*Sauces 3.00€ Champignons-Poivre vert-Gorgonzola-Béarnaise et foie gras (5.00€)**

# Nos desserts

allergènes

## Gaufres

- 1-3-7
- **Gaufre Mikado (glace vanille, chocolat chaud maison et crème fraîche) 12.00€**  
*(Mikado waffle, vanilla ice cream, hot chocolate and whipped cream)*

- 1-3-7-8
- **Gaufre Brésilienne (glace moka, coulis caramel, noisettes grillées et crème fraîche) 12.00€**  
*(Brazilian waffle, coffee ice cream, caramel, grilled hazelnuts and whipped cream)*

- 1-3-7
- **Gaufre chantilly 10.00€**

- 1-3-7
- **Gaufre sucre 8.00€**

## Les glacés

- 3-7-8
- **Dame blanche 10.00€**

- **Dame noire 10.00€**

- **Brésilienne 12.00€**

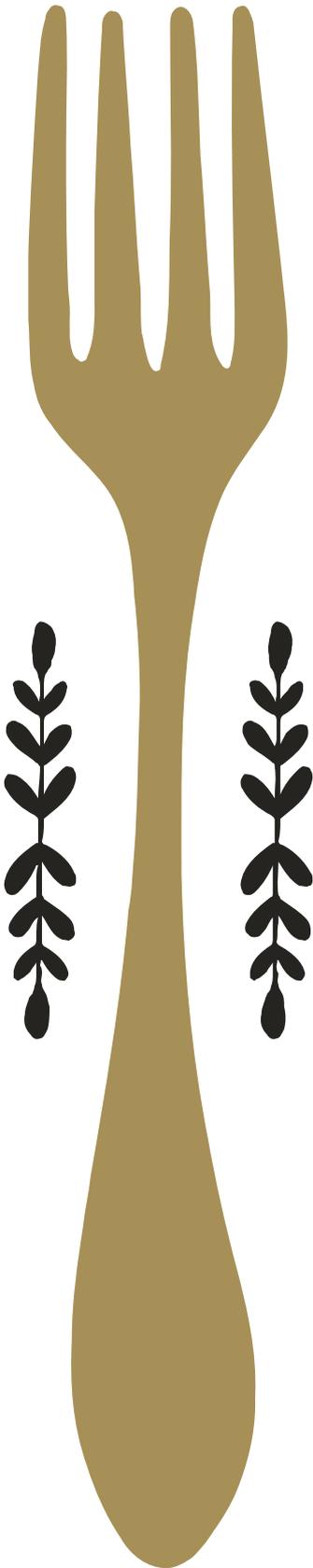
- **Café Liégeois 9.00€**

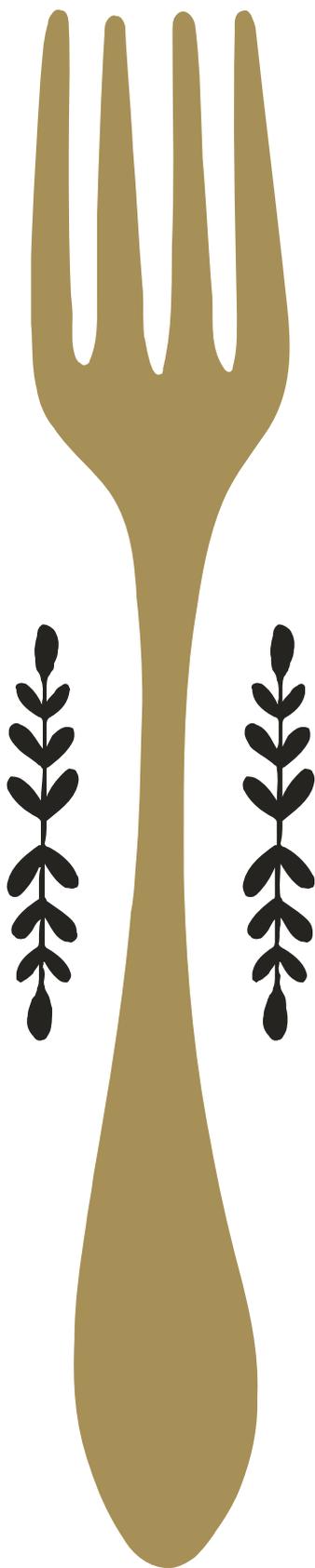
- **Trio de Sorbets 10.00€**

## Les autres ...

- 1-3-7
- **Moelleux au chocolat et sa boule de glace vanille (12min) 14.00€**  
*(hot chocolate cake and vanilla ice cream)*

- **Crème brûlée 9.50€**





## Nos Boissons

**!! N'hésitez pas à consulter notre carte de GINS !!**

### Apéritifs

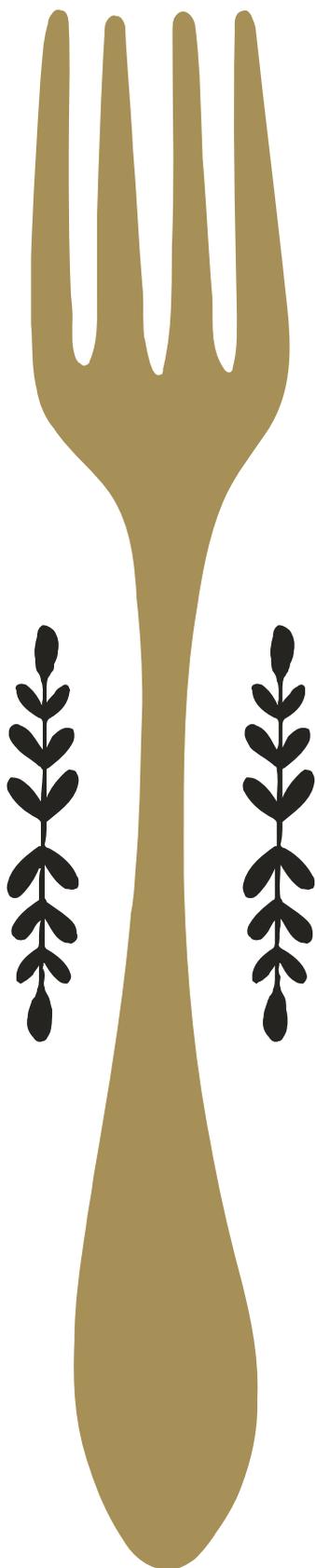
- *Maison* 10,00€
- *Pineau des Charentes* 6.50€
- *Picon amer* 7.50€
- *Porto* 6.50€
- *Kirr* 7.00€
- *Martini rouge* 7.00€
- *Martini blanc* 7.00€
- *Campari\** 6.50€
- *Pisang\** 6.50€
- *Funny pisang\** 4.50€
- *Funny campar\*i* 4.50€
- *Funny tropical\** 4.50€
- *Whisky\** 7.00€
- *Gin Gordon\** 6.00€
- *Gin Bombay Sapphire\** 8.00€
- *Rhum brun Havana\** 7.00€
- *Apérol Spritz* 9,50€

### Softs

- *Pepsi* 3.00€
- *Pepsi Max* 3.00€
- *Ice-tea* 3.00€
- *Ice-tea pêche* 3.00€
- *Ice-tea green* 3.00€
- *Mirinda (orange)* 3.00€
- *7up* 3.00€
- *Schweppes tonic* 3.00€
- *Schweppes agrumes* 3.00€
- *Looza pomme-cerise* 3.00€
- *Looza orange* 3.00€
- *Looza pomme* 3.00€
- *Looza ACE* 3.00€
- *Eau plate/pétillante:* 1/4 2.50€  
1/2l 5.00€  
1L 10.00€

\*Accompagnement soft: 2.00€

\*Fever tree : 3.00€



### Les bières au fût (en saison)

- *Val Dieu blonde 33cl* 5,00€
- *Blanche de Liege rosée* 4.00€
- *Jupiler pils* 3.00€

### Les bières regionals

- *Curtius* 4.60€
- *Sparsa* 4.50€
- *Chouffe* 4.50€
- *Val-Dieu blonde* 5.00€
- *Val-Dieu brune* 5.00€
- *Grimbergen blonde* 4.50€
- *Grimbergen brune* 4.50€

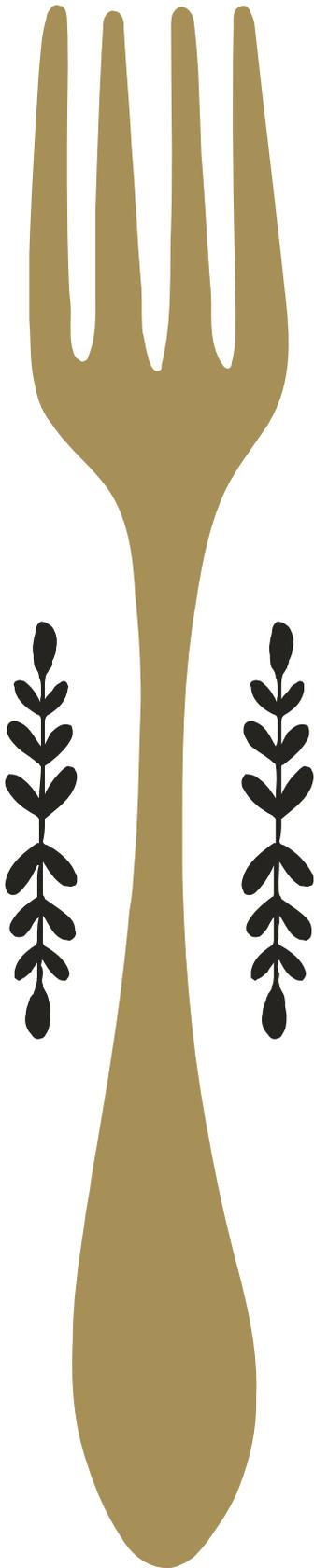
### Les bières spéciales

- *Westmale triple* 4.70€
- *Duvel* 4.70€
- *Karmelit triple* 4.70€
- *Rochefort 8* 4.70€
- *Leffe brune* 4.50€
- *Saint Feuillien grand cru* 5.00€
- *Chimay bleu* 4.70€
- *Scotch Watness* 4.00€

### Les bières fruitées

- *Mort subite Kriek* 3.80€
- *Lindemans pêche* 3.80€
- *Liefmans fruitesse* 3.80€

## Les alcools



• <i>J&amp;B</i>	7.00€
• <i>Jack Daniel</i>	7.00€
• <i>Jameson</i>	7.00€
• <i>Johnny Walker</i>	7.00€
• <i>Williams Lawson</i>	7.00€
• <i>Rhum brun Havana</i>	7.00€
• <i>Genièvre</i>	4.50€
• <i>Grappa</i>	8.00€
• <i>Grappa Miel</i>	8.00€
• <i>Calvados</i>	8.00€
• <i>Cognac</i>	8.00€
• <i>Armagnac</i>	8.50€
• <i>Amaretto</i>	6.00€
• <i>Poire</i>	7.00€
• <i>Limoncello</i>	5.00€
• <i>Ricard</i>	6.50€
• <i>Cointreau</i>	7.00€
• <i>Baileys</i>	7.50€
• <i>Eau de Villée</i>	8.00€
• <i>Vodka Absolut*</i>	7.00€
• <i>Chartreuse</i>	8.00€
• <i>Poire cognac</i>	8.00€
• <i>Sambuca</i>	8.00€
• <i>Rhum Masacre vanille</i>	10.00€
• <i>Crème Bumbu</i>	7.50€
• <i>Glenmorangie nectar d'or</i>	12.00€
• <i>Chivas 18y</i>	12.00€
• <i>Don papa</i>	10.00€
• <i>Diplomatico 12y</i>	10.00€

Venez voir nos Rhums et whiskys spéciaux sur le bar

## Les boissons chaudes

• <i>Café /décaféiné</i>	3.00€
• <i>Cappuccino</i>	3.50€
• <i>Thé / Infusion</i>	3.00€
• <i>Irish/Italian/French coffee</i>	9.00€