

POUR GRIGNOTER ENSEMBLE:



• Frites	5.90€
 Fuet (nature, herbes, paprika) 	6.90€
Os a moelle, toasts briochés	9.90€
Boulettes de cochonnailles aux chorizo, pecorino	10.90€
Bâtonnets de foccacia rôti	12.90€
(tapenade d'olives noires, compotée de tomates	
séchées et crème d'artichaut)	
	_

 Camembert rôti au barbecue 12.90€

Planche charcutière, fromagère ou mixte



17.90€

MENU DU GOSSE

Poulet croustillant, steak haché ou jambon blanc

- + Frites, écrasé de patate douce ou salade
- + Sirop à l'eau, coca ou tropico
- + Boule de glace vanille ou caramel beurre salé

10.90€



PARCE QU'IL RESTE TOUJOURS UNE PETITE PLACE :

Tiramisu servi à table	6.90€
Pavlova mangue passion	7.90€
Mousse chocolat croquante maison	7.90€
Crumble pommes spéculos, glace caramel beurre salé	7.90€
Brioche perdue caramel laitier, glace vanille et noisettes	8.90€
torréfiées	9.90€

• Café gourmand

POUR LES AFFAMÉS:

SPÉCIALITÉ DU CHEF À PARTAGER À 2

Picanha de Boeuf Angus 1kg grillée au BBQ avec ses 2 garnitures au choix et 3 sauces

69.00€





• Poivre

- Barbecue
- Champignons
- Tomate
- Saté
- Moutarde



Garnitures

- Frites
- Tatin d'endivies braisées
- Salade
- Ecrasé de patate douce
- Risotto des sous bois



LES PLATS GÉNÉREUX ET SAVOUREUX :

 Plat du jour (en semaine) 	14.50€
 Salade César au poulet croustillant 	15.90€
Burger la Ribote*	16.90€
(Pain bun's de chez Blato, steak haché, tomate, salade, cheddar,	
fondu d'oignons, sauce BBQ)	
• Welsh*	16.90€
Carbonnade flamande à la bière brune	16.90€
 Pavé de Saumon au Saté, tatin d'endives braisées 	18.90€
• Cordon Bleu maison revisité, jambon Italien, mozzarella et sauce	19.90€
tomate*	
• Jambonneau +/- 450g à la graine de moutarde	21.90€
 T-Bone de Veau +/- 300g grillé BBQ, écrasé de patate douce 	22.50€
 Noix d'Entrecôte Angus Argentine +/- 300g grillé au BBQ ** 	28.90€
 St Jacques snackées avec son risotto des sous bois 	29.90€
→ option vege	17.90€