

Côté Entrée

Les cuisses de grenouille crème ail	14 ,00	
Scampis à la Thaï	14 ,00	20,00
Scampis sauce crème ail	14 ,00	20,00
Croquettes de crevettes grises	14 ,00	18,00
Croquettes de fromage	12 ,00	16,00
Planche apéro à partager	16, 00	

Côté Restaurant

Côté terre :

La brochette de boeuf aux 3 sauces froides	24 ,00
Notre pièce de boeuf sauce au choix	24 ,00
Notre entrecôte Irlandaise	26 ,00
Notre porc Ibérique (sauce au choix)	20 ,00
Le jambonneau moutarde à l'ancienne	20 ,00
Le mi-cuit et sa garniture	22 ,00
Le Tartare de boeuf à l'Italienne	18 ,00

Côté mer :

Le pavé de saumon et sa sauce pesto	20 ,00
Filet de rouget sur son nid de tagliatelles	20 ,00
Notre dos de Cabillaud sauce à l'Ostendaise	20 ,00
L'assiette de 6 scampis & ses 6 calamars	20 ,00
La brochette de gambas	20, 00

Les incontournables :

Pâtes aux scampis	20 ,00
Salade César (poulet)	17 ,00
Salade «La dérive»	20,00
(scampis, crevettes roses, gambas)	
Tomate de crevettes grises	22 ,00
L'Américain minute crudités	18 ,00
La brochette de dinde crudités	18 ,00
Spaghetti bolognaise	13 ,00
Vol au vent crudités	17 ,00
Nos 2 boulets Liégeois crudités	17, 00

Accompagnement de frites, croquettes, riz ou pâtes

Plats Enfants

Le boulet frites	9,00
Vol au vent garni	9,00
Spaghetti bolognaise	9,00
Nuggets frites 4pcs	9,00
Hamburger frites	9,00

Burgers Maison de Christel

L'Orval

Viande de boeuf de 200gr, Salade, Fromage d'Orval, Bacon, Sauce poivre, Servi avec frites	18,00
--	-------

Le Val Dieu

Viande de boeuf de 200gr Fromage de Val Dieu Tomate, Cornichon, Salade Sirop de Liège, Servi avec frites	18,00
--	-------

Le Franchimontois

Viande de boeuf de 200gr Fromage Raclette, Oignons à la fleur de Franchimont, Salade, Sirop de Liège	18,00
--	-------

Le Double Cheese

Sauce Giant, 2x 100gr Viande de boeuf, Fromage, oignons frais, salade	14,00
--	-------



Nos Moules (juillet à février)

Moules Marinières	23 ,00
Moules crème ail	24 ,00
Moules curry	24 ,00
Moules à l'ardennaise	24 ,00
Moules roquefort	24 ,00
Moules vin blanc	24 ,00
Moules poivre vert	24, 00

Côté Dessert

Brésilienne	7 ,50
Trio de sorbets	6 ,50
Coupe enfant 2 boules	3 ,50
Dame blanche crème fraîche	7 ,50
Moelleux au chocolat et sa boule de glace	7, 50
Tartelette chaude aux pommes et sa boule de glace	7,50
Crème brûlée	7 ,50
Notre Colonel	6 ,00
Café gourmand maison	8 ,00
Fraise Melba (en saison)	7 ,00
Café glacé	7, 50



Pour les grandes tables, pouvez-vous regrouper vos plats. Merci.

Chez Christel

- Restaurant -

ROYAL TENNIS CLUB & PADEL

T. 0498 54 96 22



Nos Apéros

Apéro maison (gin,schweppes pink,jus de citron)	6,00
Martini blanc	5 ,00
Martini rouge	5 ,00
Campari orange	6 ,00
Pisang Orange	5 ,00
Coupe de crément d'Alsace	5, 00
Bouteille de crément	30 ,00
Porto	5 ,00
Pineau des Charentes	4 ,50
Blanc coca/orange	3 ,50
J&B	4 ,00
J&B coca	4 ,50
Fleur de Franchimont	3 ,50
Ricard	3 ,50
Havana coca	6 ,00
Get 27	3 ,00
Aperol	7 ,00
Le Lillet Tonic	6 ,00
Le Lillet Rosé	6 ,00
Jameson	5 ,00
Kir	5 ,00
Picon vin blanc	5 ,00
Pisang sans alcool	5 ,00
Spritz sans alcool	6,00

Nos Boissons

Eau plate, pétillante 25cl	2 , 50
Coca/light/zéro	2 , 50
Ice tea / Ice tea pêche	2 , 50
Eau Bru ou Spa 1/2 l	4 , 50
Minute maid jus de fruits	2 , 50
Schweppes tonic/agrumes	2, 50

Nos Bières au fût

Stella 25 cl	2 , 50
Val dieu blonde	3 ,20
Tripick	3 ,50
Bière du mois 25 cl	3, 20

Nos Bières bouteilles

Peak triple	4,50
saint hubertus triple blonde	4,50
ROCHEFORT 8	4,80

Nos Boissons Chaudes

Café	2 , 50
Déca	2 , 50
Cappuccino	3 , 00
Thé Harney & Sons	2 , 80
Irish coffee, , Italian coffee	7 , 50
Latte Macchiato	3 , 50
Lait Russe	3, 50

Découvrez nos vins

VINS BLANCS

Languedoc Roussillon	
Sauvignon Chardonnay	24,00
Domaine Clémentine	
Val de Loire	
Pouilly-Fumé	30,00
Côtes de Gascogne	
Combeval	24,00



VINS ROSÉS

Côtes D'Azur	
L'Esprit De Plage	25,00
Chateau Minuty	
	30,00



ALSACE

Pinot Noir	
Cave de Ribeauville	26,00

VINS ROUGES

Côtes du Rhône	
Domaine du Père Caboché	24 ,00
Vacqueyras	32, 00
Saint Nicolas De Bourgueil	28, 00
Languedoc Roussillon	
Syrah Mourvèdre Fût de Chêne	24,00
Domaine Clémentine Propriété Luc Pirlet	
CASTOR Corbières	
	30,00
Côtes de Gascogne	
Combeval	24,00
Cantina Zaccagnini	
Montepulciano d'Abruzzo	26,00



VIN MAISON :

Vin au verre	3,00						
La Petite Clémentine (blanc, rosé)	<table><tr><td>¼ l</td><td>6,00</td></tr><tr><td>½ l</td><td>14,00</td></tr><tr><td>Bt</td><td>20,00</td></tr></table>	¼ l	6,00	½ l	14,00	Bt	20,00
¼ l	6,00						
½ l	14,00						
Bt	20,00						
Les Petits Galets (rouge)							

Nos Digestifs

Amaretto liqueur	5,00
Cointreau	5,00
Baileys	5,00
Limoncello	4,00
Cognac	5,00
Grappa	5,00
Poire, Père Magloire	5,00

Nos Alcools

Rhum - Diplomatico (Melasse)	6,00
Calvados Du Breuil 12 Ans	9,00
Whisky - Carolus Single Malt	8,00

Nos Liqueurs

Liqueur Du Val-Dieu	5 ,00
Liqueur - Noces Royales	5 ,00
Liqueur - Genepi Dolin	5, 00

Nos Gins

Tanqueray	8,00
Bombay Sapphire	8 ,00
Hendrick's	9 ,00
B-Gin Framboise ou Cactus	8 ,00
Liegin nature, violette, summer	8,00