

## Les apéritifs

Vin blanc, rosé ou rouge		Picon sur glace	5,20€
Le verre	3,50€	Picon vin blanc	6,00€
Le ¼ litre	6,00€	Picon bière	6,00€
Le ½ litre	10,50€	Campari sur glace	5,20€
Batida de coco	5,20€	Pisang	5,20€
Martini blanc ou rouge	5,20€	Safari	5,20€
Sangria blanche ou rouge	6,00€	Vodka	5,40€
Gancia	5,20€	Gin	5,40€
Suze	5,20€	Ricard	5,20€
Kir vin blanc	4,80€	Verre de Cava	4,80€
Porto rouge ou rosé	4,80€	Rhum	5,20€
Kir violette	4,80€	Aperol spritz-cava	8,00€
Pineau des charentes	4,80€	Apéritif sans alcool	4,00€
Apéritif maison	6,00€	Supplément soft	1,50€

## Les entrées froides et salades

L'assiette de jambon artisanal « délice de la sûre »	11,80€
Traditioneleham schotel en salade	
Le saumon fumé doux servi avec toasts	12,80€
Gerookte zachte zalm met toast	
Le duo de tomates aux crevettes grises	14,80€
La salade monégasque (olives, thon, tomates,...)	14,20€
Zuiderse salade (tomaat, tonijn, olijven,...)	
La frisée aux lardons	12,80€
Salade met spekjes	
La salade au saumon fumé	14,20€
Salade met gerookte zalm	
La salade de chèvre chaud au miel d'accacia	12,80€
Salade van geitenkaas met honing	

## Les entrées chaudes

Le duo de croquettes artisanales au fromage	11,80€
Duo van kaaskroketten	
Le duo de croquettes aux crevettes grises	13,80€
Duo van garnalenkroketten	
Les beignets de calamarts frits, sauce tartare	11,20€
Gebakken calamars met tartaarsaus	
Les scampi tomate, crème façon du chef (8 pièces)	14,20€
Scampis met tomaatroomsaus van de kok	
Les scampi au beurre d'ail (8 pièces)	14,20€
Scampis met lookboter	
La brochette XXL de scampi grillés, sauce tartare (12 pièces)	19,80€
Gegrilde scampisspiesje xxl en tartaarsaus	
La poêlée d'escargots au beurre d'ail (12 pièces)	14,20€
Schotel bereid met slakken in lookboter	
La poêlée d'escargots à l'ardennaise (champignons, lardons et crème)	14,20€
Schotel bereid met slakken op wijze (paddestoelen, spekjes en room)	

## Les soft drinks

Coca-cola	2,20€	Nestea pétillant	2,40€
Coca-cola zéro	2,20€	Nestea pêche	2,40€
Sprite	2,20€	Nordic tonic	2,40€
Fanta orange	2,20€	Nordic agrume	2,40€
Chaudfontaine 20cl	2,20€	Chaudfontaine 100cl	6,00€
Chaudfontaine 50cl	4,50€		

*Découvrez notre menu du mois 3 services  
à 28,00€ par personne*

## Les viandes grillées

Steak de boeuf grillé	14,80€
Gegrilde steak	
Steak Hastiërois (sauce provençale et fromage râpé)	18,80€
Gegrilde steak van Hastière (provencaal en geraaspte kaas)	

## Les grillades sur planche en bois

Jambonneau grillé sauce moutarde à l'ancienne (+- 600gr)	19,80€
Geroosterde hametjes met oude mosterdsaus	
Brochette de boeuf (environs 350 gr)	18,20€
Entrecôte de boeuf « Holstein » (+- 350 gr)	18,20€
Gegrilde Rundribstuk	
Côtes d'agneau grillées et beurre à l'ail	21,80€
Gegrilde lamskoteletten met lookboter	
Assiette Barbecue (steak, jambonneau, agneau) +- 500 gr	22,40€
Mixed grill (steak, hammetje, lamskoteletten)	
Pavé de boeuf grillé XXL (+- 500gr)	22,40€
Gegrilde rundvlees pavé	
Nos sauces maison : Poivre vert, roquefort, béarnaise, champignons ou provençale	3,00€

## Les poissons

Les filets de sole à l'echalote	
Tongfilet met sjalotroomsaus	
Le trio de poissons grillés sur lit de salade variée	
Trio van gegrilde vissen en gemengdesla	
La brochette Xxl de scampi grillés, sauce tartare (12 pièces)	
Le dos de cabillaud à la plancha, beurre blanc	
Le burger de boeuf « Black angus » façon BBQ	
Le filet américain minute	
Les boulettes « maison » sauce provençale	

*Afin d'éviter trop de manipulations, un maximum de  
5 plats différents par table sera demandé*

Tous nos plats sont servis avec frites, pommes au four ou tagliatelles

## Les bières trappistes et régionales

Maredsous blonde 6° 33 cl	3,60€	Chimay rouge 7° 33cl	3,60€
Chimay bleue 9° 33cl	4,80€	Rocheport 6° 33cl	3,60€
Rocheport 8° 33cl	4,50€	Rocheport 10° 33cl	5,50€
Orval 6,2° 33cl	5,50€	Chimay blanche 33cl	3,60€
Chouffe blonde 33cl	3,60€	Leffe blonde ou brune 33cl	3,50€

## Les bières

Jupiler 25 cl	2,20€	Kriek Liefman's 25 cl	2,75€
Carlsberg 25cl	2,80€	Jupiler N.A. 25Cl	2,50€
Duvel 33cl	3,80€		

## Les pâtes

Les tagliatelles carbonara	12,60€
Les tagliatelles aux scampi, sauce tomate et crème	14,60€
Les penne jambon, fromage et crème	12,60€

## Les plats enfants (12 ans maximum)

Steak de boeuf grillé, frites	8,80€
Boulettes sauce tomate et frites	6,80€
Penne jambon-fromage	6,80€
Nuggets de poulet et frites	6,80€

## Les desserts

L'assiette de fromages	6,00€
Le café gourmand (café accompagné de 3 dégustations de desserts)	7,50€
La crème brûlée	5,60€
La tarte tatin et sa boule de glace	6,50€
Le soufflé glacé au Grand-Marnier	5,60€
Le tiramisu	5,60€
La mousse au chocolat	5,60€
La crêpe au sucre	4,20€
La crêpe mikado (glace vanille et chocolat chaud)	6,00€
La crêpe flambée au Grand Marnier	6,00€
La crêpe flambée au Cointreau	6,00€
La crêpe Comédie française (glace vanille flambée Grand Marnier)	7,20€

## Les glaces et sorbets

Dame blanche (glace vanille, chocolat chaud et chantilly)	6,20€
18,60€ Dame noire (glace chocolat, chocolat chaud et chantilly)	6,20€
Brésilienne (glace vanille et moka, caramel, pralin et chantilly)	6,20€
22,40€ Café glacé (glace moka, sauce café et chantilly)	6,20€
Coupe Advocaat (glace vanille, Advocaat et chantilly)	6,60€
19,80€ Coupe Caramel beurre salé (glace caramel beurre salé, chantilly)	6,60€
22,20€ Coupe Straciatella (glace vanille/chocolat, chocolat chaud et chantilly)	6,60€
Délice chocolaté (glace chocolat, mousse chocolat, chocolat chaud)	6,80€
Coupe aux spéculoos (glace spéculoos, coulis et chantilly)	6,60€
15,80€ Coupe Amaretto (glace vanille, amaretto, chantilly et pralin)	6,80€
14,80€ Banana split (glace vanille, banane, chocolat chaud et chantilly)	6,80€
11,50€ Coupe tropicale (sorbet citron, ananas et kiwis fruits et chantilly)	7,20€
Coupe exotique (sorbet citron et mangue, Pisang et chantilly)	7,20€
Coupe Calvados (Glace vanille, Calvados et chantilly)	7,40€
Coupe ananas (sorbet ananas, ananas frais et chantilly)	7,40€
Coupe Rhum raisins (glace rhum-raisins, rhum, chantilly et raisins)	6,80€
Coupe pistache (glace pistache et chantilly)	6,60€
Coupe des îles(sorbet myrtille,ananas et mangue,ananas frais et chant.)	7,40€