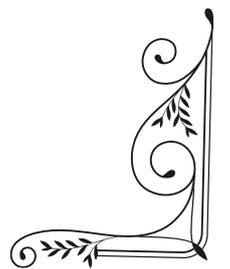
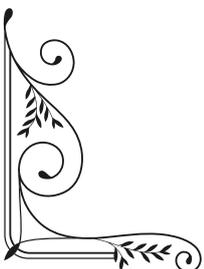


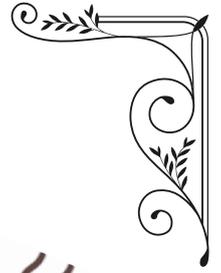
# RIL

**LE RITUEL**

---

LA LIÉGEOISE





## LE BRUNCH

Thé, café ou chocolat

+

Jus de fruits

+

Oeuf brouillé ou oeuf au plat

+

Gaufre salée au choix ( frenchie, anglaise, véggie)

+

Salade crudité

+

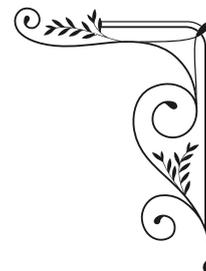
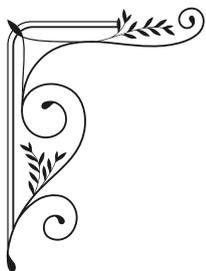
Légumes ou frites maison

+

Gaufre sucrée



**18.90 €**



## GAUFRES SUCRÉES

**L'authentique** 4,00€ + **Nappage au choix** 1,00€  
Briochée, vanillée et caramélisée

- Nutella
- Choc'in
- Spéculos
- Chantilly
- Confiture de fraises
- Nappage du moment



- Beurre de cacahuètes
- Sirop de Liège
- Crème de marrons
- Sirop d'érable
- Caramel beurre salé

## GAUFRES SALÉES

**Menu gaufre salée Kebab**

+ frites, boisson

12.80€

**Menu gaufre salée Végétarienne**

+ frites, boisson

13.80€

**Menu gaufre salée Mexicaine** (au poulet)

+ frites, boisson

13.80€

**Gaufre salée du moment**

(foie gras, saumon.....)

15.80€

**Menu liégeoise frenchie**

Une gauffre sucrée + une gauffre salée + boisson

12.50€

**Menu liégeoise l'italienne**

Une gauffre sucrée + une gauffre salée + boisson

12.50€

**Menu liégeoise l'anglaise**

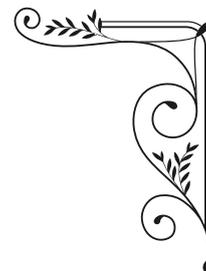
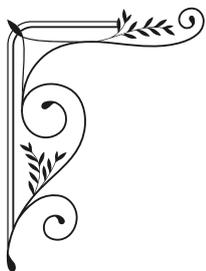
Une gauffre sucrée + une gauffre salée + boisson

12.50€

**La Liégeoise (seule)**

07.00€





## **BOISSONS CHAUDES**

---

Café Long	2,00€	Macchiato	4,50€
Espresso	2,00€	Cappuccino	4,50€
Double espresso	3,00€	Chocolat chaud	4,80€
Flat White	3,50€	Thé (voir gamme de thé)	4,00€
Latte (+0.30 caramel, vanille )	4,50€	Café Viennois	4,50€
		Chocolat Viennois	6,00€

---

## **BOISSONS FROIDES**

---

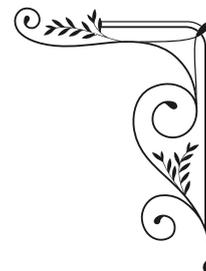
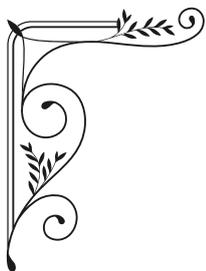
Soda	2,50€	Milkshake	5,80€
Smoothie	5,50€	Jus de fruits	4,50€
Limonade	3,90€		

---

## **DESSERTS**

---

Cake marbre	4,80€	Cookies	3,50€
Cake citron	4,80€	Orange à la cannelle	4,80€
Muffins	4,80€	Crème brûlée	6,80€
Tiramisu	6,80€		
Pâtisserie du jour	5,50€		



# GAMMES DE SMOOTHIES



**Ramène ta fraise**



**Tu me manges**



**T'as la banane**



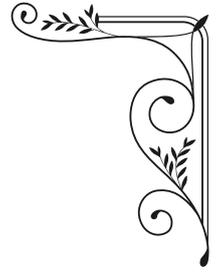
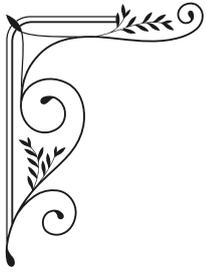
**Avec ou sans (pa)paille**



**Je te murmure**



**Ne prends pas le melon**



## GAMMES DE THÉS

**Ceylan OP**



**Quatre fruits rouges**



**Vert jasmin**

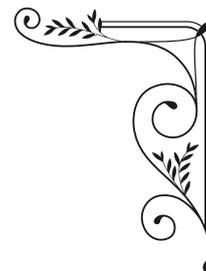
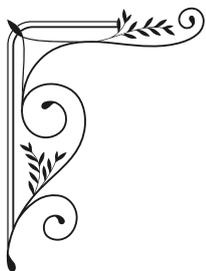


**Anastasia**



**Tsarevna BIO (édition limitée)**





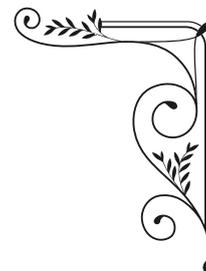
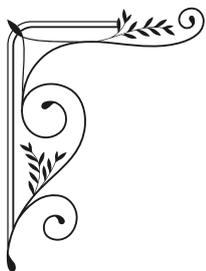
## MENU DU SOIR

### NOS ENTRÉES

- Foie Gras avec sa confiture de figue 17,90 €
- Salade de Buratta 15,90 €
- Salade du Chef (Mélange de salade, toast de chèvres chauds, tomates, croûtons, oignons rouges et olives noires) 13,90 €

### NOS PLATS

- Pièce du boucher avec accompagnement + sauce au choix 21,90 €
- Magret de Canard avec ses légumes de saison 19,90 €
- Souris d'agneau confite 22,90 €
- Escalope de poulet avec sa sauce forestière 19,90 €
- Daurade à la plancha 21,90 €



# MENU DU SOIR À L'ORIENTALE

## NOS ENTRÉES

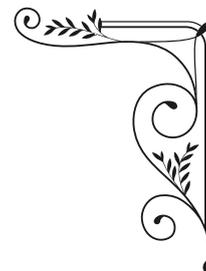
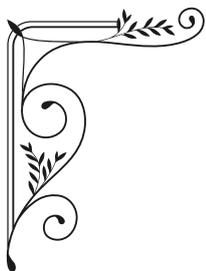
- Chakchouka de saison et œuf 9 €
- brick au poulet ou viande hachée (2) 8 €
- Soupe à l'orientale (chorba ou hrira) 8 €

## NOS PLATS

- Plat du jour 15 €
- Couscous agneau 19 €
- Couscous Poulet 17 €
- Couscous Royal 21 €

## NOTRE FORMULE

- Soupe accompagnée de sa brick + plat du jour 31,90 €



## NOS ACCOMPAGNEMENTS

- Frites maison 4,90 €
- Légumes de saison 4,90 €

## NOS SAUCES

- Sauce forestière
- Sauce poivre
- Sauce roquefort
- + Sauce supplémentaires 1,90 €