

La Plume

Restaurant - Pizzeria

Le restaurant est ouvert 7 jours / 7, tous les jours de l'année.

Armando Barcaro et sa fille Caroline



Veuillez informer notre personnel en cas d'intolérance alimentaire et allergiques afin de vous proposer des plats en conséquence.
La liste des allergènes est disponible en fin de menu.

Ouvert du lundi au jeudi, les dimanches et les jours fériés de 11h45 à 14h30 et de 17h à 22h,
le vendredi et le samedi de 11h45 à 14h30 et de 17h à 23h.

Rue de l'Egalité, 476 **SOUMAGNE**

04/377.52.37 - Fax: 04/377.52.40 • www.laplume.be - info@laplume.be

Apéritifs

Apéritif maison	6,60 €
Batida	6,30 €
Blanc cerise	4,90 €
Blanc coca	4,90 €
Blanc orange	4,90 €
Blanc pamplemousse	4,90 €
Campari	5,20 €
Campari orange	5,80 €
Cynar	4,90 €
Fraise des bois	5,20 €
Gancia	5,00 €
Gin (4 cl)	5,20 €
+ Tonic	7,00 €
Kir	4,90 €
Maitre Pierre	4,90 €
Martini (blanc, rouge)	4,90 €
Picon bière	4,90 €
Picon vin blanc	4,90 €
Pineau	5,00 €
Pisang	5,20 €



Apéritifs

Pisang orange	5,80 €
Porto blanc ou rouge	4,90 €
Prosecco 20 cl	8,00 €
Ratafia de pommes	4,80 €
Ricard	5,80 €
Rosso Antico	5,20 €
Safari	5,20 €
Safari orange	5,80 €
Spritz (Aperol, prosecco, eau gazeuse)	8,00 €
Zizi coin coin	4,90 €

Apéritifs sans alcool

Apéritif maison (Pamplemousse, jus d'ananas, fruits de la passion, grenadine)	5,60 €
Appletiser	3,80 €
Bitter	4,80 €
Crodino	4,80 €
Finley Mojito	3,60 €
Pisang	3,80 €



Bières au fût

Maes 25 cl.	2,30 €
Maes 33 cl.	2,90 €
Maes 50 cl.	4,40 €
Mazoul	2,40 €
Panaché	2,40 €
Perroquet	2,40 €
Tango	2,40 €
Hälf	2,40 €
Blanche de Bruges	3,00 €
Blanche grenadine	3,20 €
Blanche 50 cl.	5,10 €
Ciney blonde	3,60 €
Scotch Walneys	3,60 €



Bières en bouteille

Carlsberg	3,60 €
Carlsberg 0 %	3,00 €
Kasteel brune	3,90 €
Kasteel rouge	4,20 €
Chèvremont	4,60 €
Ciney brune	3,60 €
Desperados	4,20 €
Duvel	4,10 €
Grimbergen blonde	3,80 €
Grimbergen brune	3,80 €
Hoegaarden grand cru	4,30 €
Karmeliet	4,70 €



Bières en bouteille

Kwak		4,70 €
Gueuze Mort Subite nature	37,5 cl	4,90 €
Gueuze Mort Subite grenadine	37,5 cl	5,00 €
Lindemans Framboise	37,5 cl	6,40 €
Lindemans Kriek	37,5 cl	5,60 €
Lindemans Pecheresse	37,5 cl	6,40 €
Orval		4,50 €
Rochefort 10°		5,70 €
Val Dieu blonde		4,60 €
Val Dieu triple		4,60 €
Westmalle triple		4,40 €



Soft Drinks

Canada Dry	2,80 €
Coca-Cola Regular	2,40 €
Coca-Cola Light	2,40 €
Coca-Cola Zéro	2,40 €
Chaudfontaine pétillante 25 cl.	2,40 €
Chaudfontaine pétillante 50 cl.	5,00 €
Chaudfontaine pétillante 1 l.	8,50 €
Chaudfontaine plate 25 cl.	2,40 €
Chaudfontaine plate 50 cl.	5,00 €
Chaudfontaine plate 1 l.	8,50 €
Chaudfontaine menthe ou grenadine	2,50 €
Fanta orange	2,40 €
Gini	2,60 €



Soft Drinks

Looza Ace	2,70 €
Looza orange	2,70 €
Looza tomate	2,70 €
Looza pomme cerise	2,70 €
Liégeois	2,50 €
Ice Tea	2,60 €
Ice Tea pêche	2,60 €
Orangina	2,60 €
Perrier	2,50 €
Perrier citron	2,50 €
Ricqlès	2,80 €
Schweppes tonic	2,60 €
Schweppes agrum	2,60 €
Schweppes agrum light	2,60 €
Sprite	2,40 €



Entrées froides

Antipasti pour 2 personnes (Coppa, salami des Abruzzes, salami piquant des Abruzzes, jambon de Parme, copeaux de Parmesan)	15,50 €
Carpaccio de bœuf maison	14,80 €
Carpaccio de saumon fumé (en saison)	15,80 €
Tomate mozzarella	13,50 €
Melon, jambon de Parme (en saison)	15,20 €

Entrées chaudes

Calamars à la Romaine 8 pcs	13,00 €
Croquettes de crevettes grises faites maison	13,40 €
Croquettes de volaille faites maison	13,20 €
Fondus Parmesan faits maison	13,20 €
Scampis à l'ail	14,80 €
Scampis crème ail	15,20 €
Scampis à la diavola (Sauce piquante composée de : tomates, dés de poivrons, crème)	15,60 €
Gambas grillées aux herbes	16,80 €
Cuisses de grenouilles à l'ail	14,80 €
Cuisses de grenouilles crème ail	15,20 €
Escargots de Bourgogne à l'ail	13,80 €
Potage du jour + croûtons	6,50 €

Vous pouvez également commander nos entrées en plats + 4,00 €



Salades

Frisée aux lardons et croûtons	15,50 €
(Frisée, œufs pochés, sauce framboisée et crémée)	
Salade caprese	15,50 €
(Mesclun, tomates, basilic, mozzarella, jambon de Parme)	
Salade de crabe Hawaï	15,50 €
(Mesclun, crudités, surimi de crabe, ananas, sauce cocktail)	
Salade Julien	15,50 €
(Mesclun, crudités, gruyère, volaille et champignons déglacés au Porto, sauce framboisée crémée)	
Salade Niçoise	15,50 €
(Mesclun, haricots, crudités, pommes de terre, thon, œuf dur, olives, anchois)	
Salade végétarienne	15,50 €
(Mesclun, tomates fraîches, aubergines confites, carottes, artichauts, oignons rouges, olives, copeaux de parmesan)	

Vous pouvez également commander nos salades en entrée 10,30 €



Pour les moins de 12 ans

Mini plume	8,50 €
Petit rigatoni 4 fromages	8,50 €
Petit rigatoni jambon crème	8,50 €
Spaghetti enfant	8,50 €
Fish sticks, frites	8,70 €
Nuggets de poulet, frites	9,50 €
Croquette de volaille, frites	8,50 €
Croquette de crevettes, frites	8,50 €
Fondue parmesan, frites	8,50 €
Boulet maison à la Liégeoise, frites	9,50 €
Brochette de bœuf, frites	9,50 €
Burger de bœuf, frites	9,00 €

Crèmes glacées

Coupe enfant 2 boules	4,20 €
(Vanille, chocolat, fraise, moka)	



Pâtes

La plume du chef	15,90 €
(Penne, béchamel, sauce tomate à la viande, champignons, fromage gratiné)	
La petite plume	13,90 €
(Penne, béchamel, sauce tomate à la viande, champignons, fromage gratiné)	
Le pasticcio	15,50 €
(Feuilles de pâle blanche, sauce béchamel tomatisée, jambon cuit, bolognaise, champignons, Mozzarella, parmesan, gruyère)	
Le pasticcio de Parme	16,50 €
(Même recette que le pasticcio avec jambon de Parme)	
La lasagne aux chicons (en saison)	15,70 €
(Béchamel, chicons évidés, jambon, œuf dur, mozzarella, parmesan, gruyère)	
Les cannellonis	15,70 €
(Farce de viande de bœuf enroulée de pâtes blanches, sauce béchamel tomatisée, parmesan, gruyère)	
Les cannellonis Parme	16,70 €
(Même recette que les cannellonis avec jambon de Parme)	
Arlequin de pâtes	16,90 €
(Émincés de poireaux, fumet de poissons, surimi de crabe, gambas, crème)	
Penne à la Romagnole	15,90 €
(Jambon, petits pois, crème, beurre, échalotes, parmesan)	
Penne al pesto	14,60 €
(Basilic, huile d'olive, pecorino, parmesan)	
Penne al arrabbiata	15,90 €
(Sauce Napolitaine, échalotes, lardons, pili-pili, parmesan)	
Rigatoni 4 fromages	15,80 €
Rigatoni boscaiola	15,90 €
(Champignons des bois, beurre, fond brun, bouquet provençal, échalotes)	
Rigatoni jambon crème	15,80 €
Rigatoni St. Jacques	16,90 €
(Coquilles Saint Jacques, crevettes, sauce homardine, crème ail)	



Pâtes

Spaghetti Bolognaise	14,00 €
Spaghetti carbonara	15,80 €
(Lardons, œufs, crème, parmesan, ail)	
Spaghetti marinara	18,00 €
(Gambas, fruits de mer, scampis, moules, fumet de poissons, huile d'olive, échalotes, beurre)	
Tagliatelle au saumon fumé	16,90 €
(Sauce armoricaine, crème, basilic)	
Tagliatelle scampis 8 pcs	17,00 €
(Scampis, fumet de poisson, sauce crème ail tomate)	

Prédis de pâtes

Trio de pâtes	15,90 €
Prix par couvert - min. 2 couverts (champignons et lardons, provençale, quatre fromages)	
Carré de pâtes	18,90 €
Prix par couvert - min. 2 couverts (champignons et lardons, provençale, quatre fromages, arlequin de pâtes au surimi de crabe, gambas)	
Carré de pâtes aux crustacés	21,90 €
Prix par couvert - min. 2 couverts (langoustines, écrevisses, saumon fumé, surimi de crabe, gambas, basilic)	
Tagliatelle moules à la Vénitienne crème ail	20,20 €
(Tagliatelles, fruits de mer, moules, fumet de poissons, huile d'olive, crème, ail, persil, céleri)	
Tagliatelle moules malriciana	20,20 €
(Tagliatelles, fruits de mer, moules, lardons, tomate, crème, ail, persil)	
Tagliatelle moules pescatore	20,20 €
(Tagliatelles, fruits de mer, moules, vin blanc, tomates, basilic, relevées au pili-pili)	



Pizzas

<i>Pizza bolognaise</i> (Bolognaise, mozzarella, origan)	12,20 €
<i>Pizza chorizo</i> (Tomate, chorizo, mozzarella, origan)	13,00 €
<i>Pizza Margherita</i> (Tomate, mozzarella, origan)	10,90 €
<i>Pizza jambon</i> (Tomate, jambon, mozzarella, origan)	11,50 €
<i>Pizza champignons</i> (Tomate, jambon, champignons, mozzarella, origan)	12,20 €
<i>Pizza quatre saisons</i> (Tomate, jambon, champignons, artichauts, œufs, mozzarella, origan)	12,90 €
<i>Pizza capricciosa</i> (Tomate, jambon, olives, artichauts, anchois, mozzarella, origan)	12,90 €
<i>Pizza Napolitaine</i> (Tomate, olives, anchois, mozzarella, origan)	12,20 €
<i>Pizza fruits de mer</i> (Tomate, fruits de mer, mozzarella, origan)	14,80 €
<i>Pizza au thon</i> (Tomate, thon, oignons, olives, mozzarella, origan)	13,80 €
<i>Pizza quatre fromages</i> (Gorgonzola, taleggio, pecorino, mozzarella, origan)	14,20 €
<i>Pizza Etna</i> (Tomate, jambon, oignons, mozzarella, origan)	12,20 €



Pizzas

Pizza maison 13,90 €

(Tomate, jambon, champignons, artichauts, oignons, poivrons, saucisse de Francfort, salami, mozzarella, origan)

Pizza Hawaïenne 12,90 €

(Tomate, jambon, ananas, mozzarella, origan)

Pizza escargots 15,40 €

(Tomate, champignons, escargots au beurre d'ail, persil, mozzarella, origan)

Pizza au saumon fumé 14,90 €

(Tomate, saumon fumé, oignons, mascarpone, basilic, mozzarella, origan)

Pizza du chef 14,90 €

(Tomate, salami piquant, merguez, champignons, oignons, ail, mozzarella, origan)

Pizza primavera 16,10 €

(Tomate, jambon de Parme, salade de tomate au basilic, roquette, oignons, mozzarella, origan)

Pizza méditerranéenne 15,90 €

(Sauce armoricaine, scampis, gambas, moules, oignons, basilic, ail, persil, mozzarella, origan)

Pizza al pesto 12,80 €

(Tomate, oignons, pesto, persil, mozzarella, origan)

Pizza Parmigiana 12,90 €

(Tomate, aubergines, parmesan, mozzarella, origan)

Pizza végétarienne 12,90 €

(Tomate, divers légumes frais du jour, mozzarella, origan)

Pizza scampis 8 pcs 17,00 €

(Tomate, scampis, mozzarella, origan, origan)

Suppléments garniture : olives, artichauts, ananas, oignons, légumes divers, chorizo, anchois, jambon cuit, œuf cru, scampi
merguez, jambon de parme : 0,50 €
: 1,00 €
: 2,00 €
: 3,00 €



Moules casserole

En saison

Moules nature	20,90 €
Moules vin blanc	23,90 €
Moules au safran	23,90 €
Moules crème curry	23,90 €
Moules à la provençale	23,90 €
Moules crème ail	23,90 €
Moules crème estragon	23,90 €
Moules aux escargots crème à l'ail	25,50 €
Moules du chef	29,60 €

(Langoustine, scampis, fruits de mer, bisque de homard, fumet de poissons)



Délices de la mer

<i>Calamars à la Romaine</i>	17,00 €
(Calamars +/- 13 pcs, vinaigrette, sauce cocktail, ravigote, citron, tomate)	
<i>Dos de cabillaud cuil sur peau</i>	16,80 €
(Sauce aux petits légumes)	
<i>Filets de rouget au basilic</i>	17,80 €
(Sauce armoricaine, basilic, crème)	
<i>Friture de poissons</i>	18,90 €
(Gambas, scampis, langoustines, écrevisses, éperlans, rouget, sauce ravigote)	
<i>L'assiette de poissons et fruits de mer, sauce homardine</i>	18,90 €
(Gambas, scampis, langoustines, écrevisses, moules, rouget, perche du Nil)	
<i>La sole meunière</i>	24,90 €
<i>Truite aux amandes</i>	16,90 €
<i>Gambas grillées aux herbes 8 pcs</i>	20,80 €
(Sauce cocktail, ravigote)	



Grillades

Assiette de merguez	16,90 €
(Merguez 4 pcs, sauce cocktail, ravigote)	
Côte à l'os Irlandaise (+/- 500 gr.)	26,80 €
Côtes d'agneau grillées	19,40 €
(Légumes du marché, sauce cocktail, sauce ravigote)	
La double brochette de bœuf	20,50 €
(Légumes du marché, sauce cocktail, sauce ravigote)	
La grillade mixte	19,40 €
(Brochette de bœuf, côte d'agneau, côte de porc, merguez, sauce cocktail, sauce ravigote)	
Pavé de bœuf (+/- 250 gr.)	19,90 €

Sauce au choix

Maître d'hôtel - Beurre d'ail - Béarnaise - Archiduc (champignons crème) - Poivre vert crème - Provençale - Rocquefort - Échalotes

Tous nos plats peuvent être accompagnés au choix de : Gratin Dauphinois + 1,5 €, pâtes, frites, croquettes, pommes pelées.

Spécialités du chef

Filet pur de bœuf (+/- 300 gr.)	30,00 €
(Filet pur de bœuf poêlé, jardinière de légumes du marché, gratin dauphinois, sauce béarnaise)	
Boulets maison à la Liégeoise	14,00 €
Magret de canard à l'estragon	19,30 €
Magret de canard à l'orange	19,30 €
Spare ribs	16,90 €
(Caramélisés au miel d'acacia, ail, aromates)	
Filet américain préparé minute	16,90 €
Souris d'agneau	17,90 €
(Jus de viande, sauce romarin, ratatouille, lavande)	



Classiques

Osso bucco 18,90 €

(Jarret de veau, carottes, céleri, poireaux, tomates, vin blanc)

Escalope Milanaise 16,60 €

(Viande de veau panée, sauce napolitaine, mesclun)

Escalope cordon bleu 17,20 €

(Portefeuille de viande de veau panée, farci de jambon cuit, de fromage, parmesan, crème)

Escalope val d'Ostana 17,40 €

(Petites escalopes poêlées, jambon de Parme, mozzarella, tomate et sauce marchand de vin)

Escalope Parmigiana 17,40 €

(Petites escalopes poêlées, jambon de Parme, mozzarella, tomates fraîches, aubergines, sauce tomate basilic)

Involtini à la Romana 17,40 €

(Roulades de viande farcies au jambon de parme et mozzarella, déglacées au vin blanc, crème, parmesan)

Tous nos plats peuvent être accompagnés au choix de : Gratin Dauphinois + 1,5 €, pâtes, frites, croquettes, pommes pétées.



Suppléments

Gratin Dauphinois	3,50 €
Légumes frais du jour	4,50 €
Mayonnaise, cocktail, ravigote, ketchup	0,80 €
Salade mixte vinaigrette ou mayonnaise	5,10 €
Sauce Napolitaine	1,50 €
Sauce Bolognaise	2,00 €
Sauces chaudes	2,50 €
Maître d'hôtel, beurre d'ail, béarnaise, archiduc, champignons crème, poivre vert crème, Provençale, roquefort, échalote.	

Supplément de frites, pâtes, pommes pelées, croquettes. 2,00 €



Desserts

Crème brûlée	6,10 €
Mousse au chocolat maison	4,80 €
Tiramisu maison	5,80 €
Le nougat glacé du chef maison	5,40 €
Nos profiteroles au chocolat chaud	5,80 €
Moelleux au chocolat et sa boule de glace vanille	6,30 €
Gâteau d'anniversaire (Sur commande min. 6 personnes)	5,10 €
Café glacé	6,20 €
Coupe de fraises (en saison) (Salade de fraises au sirop, chantilly)	5,80 €

Crêpes

Crêpes amaretto	7,00 €
(Glace vanille, amaretto, amande, chantilly)	
Crêpes banane royale	7,60 €
(Glace vanille, banane, chocolat chaud, liqueur de banane, chantilly)	
Crêpes mikado	6,80 €
(Glace vanille, chocolat chaud, chantilly)	
Crêpes Suzette	8,20 €
(Glace vanille, beurre à l'orange, grand Marnier, chantilly)	
Crêpes au sucre	4,50 €
Crêpes chantilly	5,80 €



Crèmes glacées

<i>Coupe amarena</i> (Glace vanille, cerises amarena, chantilly)	7,00 €
<i>Coupe amaretto</i> (Glace vanille, amaretto, chantilly)	7,00 €
<i>Coupe de sorbets</i> (2 boules au choix : citron, framboise, passion, poire)	4,20 €
<i>Brésilienne</i> (Glace vanille, caramel, chantilly)	6,80 €
<i>Banana split</i> (Glace vanille, banane, chocolat chaud, chantilly)	7,20 €
<i>Dame blanche</i> (Glace vanille, chocolat chaud, chantilly)	6,80 €
<i>Dame noire</i> (Glace chocolat, chocolat chaud, chantilly)	6,80 €
<i>Fraise melba (en saison)</i> (Glace vanille, fraise, sirop de fraise, chantilly)	6,80 €
<i>Panaché sorbet</i> (3 boules au choix : citron, framboise, passion, poire)	5,80 €
1 boule de glace	2,10 €
2 boules de glace	4,20 €
(Vanille, chocolat, fraise, moka)	

Fromages

<i>Assiette de fromages</i> (Gorgonzola, taleggio, parmesan, sirop de liège, raisin de Corinthe, fruits de saison)	9,50 €
---	--------



Boissons chaudes

Cappuccino crème fraîche	2,90 €
Décaféiné	2,40 €
Expresso	2,30 €
Irish coffee	6,50 €
Petit café	2,30 €
Thé	2,30 €

(Nature, menthe, citron, églantier, tilleul, camomille)

Alcools et liqueurs

Amaretto	4,90 €
Armagnac	5,20 €
Bacardi	5,20 €
Baileys	4,90 €
Café corello	5,90 €
Calvados	5,30 €
Cognac	5,30 €
Cointreau	5,30 €
Gin (4 cl)	5,20 €
+ Tonic	7,00 €
Grand Marnier	6,00 €
Grappa	5,20 €
Grappa miel	5,20 €



Alcools et liqueurs

Havana Rhum brun	5,20 €
J & B	5,20 €
Jack Daniels	6,30 €
Limoncello	4,70 €
Mandarine Napoléon	6,30 €
Marc de Gewürztraminer	5,20 €
Pékèl	3,50 €
Poire Luxembourgeoise	5,20 €
Sambuca	5,20 €
Vodka	5,20 €

Effervescence et Champagnes

Prosecco 20cl.	8,00 €
Bouteille de Prosecco supérieur	30,00 €
Champagne du patron	60,00 €
Champagne Veuve Clicquot Ponsardin	80,00 €



Rappel : allergènes

Veuillez informer notre personnel en cas d'intolérances alimentaire et allergies afin de vous proposer des plats en conséquence.

Allergènes dont l'étiquetage et l'avertissement est obligatoire dans toute l'Union Européenne :

Les crustacés (les gambas, les crevettes, le crabe, le homard, les scampi) et les produits à base de crustacés

Les œufs et les produits à base d'œufs (la purée, les pâtes, la quiche, la mayonnaise, etc.)

Les poissons et produits à base de poisson (la gélatine à base de poisson, le caviar, le surimi, etc.)

Les arachides et les produits à base d'arachides tels que les mélanges de noix pour apéritif, le chili con carne, les céréales de petit-déjeuner, etc.

Les céréales qui contiennent du gluten telles que le blé, le seigle, l'orge et l'avoine.

Le soja et toutes sortes de produits dérivés (les cubes de bouillon, le chocolat, les glaces, la mayonnaise, les céréales de petit-déjeuner, le seitan, les snacks, le tofu, les substituts de viande, etc.)

Le lupin (souvent utilisé comme substitut au soja) et les produits à base de lupin (surtout les produits de boulangerie)

Le lait (y compris le lactose)

Les fruits à coque : les amandes, les noisettes, les noix, les noix de cajou, les noix de pécan, les noix du Brésil, les pistaches, les noix de macadamia, etc.

Le céleri (le céleri en branches, le céleri à côtes, le céleri rave) et les produits à base de céleri

La moutarde et les produits à base de moutarde

Les graines de sésame et les produits à base de graines de sésame (les falafels, le houmous, les barres énergisantes, le pain, etc.)

Le dioxyde de soufre ou le sulfite présent dans les champignons, les raisins, les additifs, etc. doit être mentionné uniquement si sa teneur est supérieure à 10 mg par kilo ou par litre.

Les mollusques : les coquillages tels que les moules, les huîtres, les coquilles St-Jacques, les couteaux, etc.



Label d'excellence délivré par les autorités de contrôle de sécurité alimentaire, il garantit une maîtrise parfaite des normes d'hygiène dans notre établissement

