

POUR BIEN COMMENCER ... À PARTAGER (OU PAS ...) 20€

- Planche charcuteries et fromages
- Planche apéro chauds (bitterballs au boeuf, croustillants de poulet et sticks fromage)
- Croustillants de poulet gratinés au cheddar et duo de sauces maison
- Fondus au fromage et croustillants de jambon
- Croquettes de crevettes comme à la mer du Nord
- Mixte croquette crevettes et fondu fromage
- Scampis maison (flambé au Pecket, crème et effilochés de jambon d’Ardenne)

Entrée en version XL +5,00€

LES PLATS

NOS VIANDES DE BŒUF

Steak de bœuf BBB sélection boucher (environ 220 gr) Frites et salade incl.....26,00€
Entrecôte “Rouge de Flandres” (environ 300 gr) Frites et salade incl.35,00€
Envie d’une planche dégustation de viandes de boeuf ? Demandez-la sélection du chef !

La côte de boeuf du moment
2 couverts (environ 1kg200)
Frites et salade incl.
90,00€

NOS SAUCES

Froides 1,50€	Chaudes (maison) 3,5€
Coune-ke (maison), Mayonnaise (maison)	Béarnaise, poivre concassé, champignons crème
Ketchup, Barbecue	Roquefort, Moutarde
	Beurre à l’ail 2€

NOS BURGERS 21€

1. CHOISIS TA RECETTE :

Classique Viande,chester, cornichons, oignons frits, ketchup et moutarde	Coune ke Viande, Chester, bacon, oignons frits, salade et sauce burger maison	Texas Viande, Chester, double bacon, cornichons, oignons rouges et sauce bbq Blackjack
--	---	--

2. CHOISIS TON NOMBRE DE STEAK :

LE MANEKE 1 steak 150gr	LE CASTAR 2 steak 150gr + 3,5€	LE DIKKENEK 3 steak 150gr + 7€
-----------------------------------	--	--

3. CHOISIS TES SUPPLÉMENTS :

Fromage chester : 1€	Oignons frits :..... 0,5€
Bacon : 1€	Poulet pané à la place du bœuf :OPTION
Croquette de fromage :.....4€	Effilochés de porc à la place du bœuf :OPTION
Cornichons : 0,5€	Burger Veggie à la place du bœuf :OPTION

Pour toute question relative aux allergènes, veuillez vous adresser à un membre du personnel

LES PLATS

NOS SPÉCIALITÉS ACCOMPAGNEMENTS INCLUS

Boulets sauce tomate maison (2 pièces) :	21,00€
Boulets liégeois (2 pièces) :	21,00€
Vol au vent au poulet fermier et bouchée artisanale :	25,00€
Jambonneau saumuré par nos soins, rôti en croûte (25 minutes) :	26,00€
Spare ribs cuit à basse température, sauce barbecue (25 minutes) :	24,00€
Marmite Couneke :	29,00€
Cabillaud, scampis, sauce vin blanc, tomates confite et salsa de légumes, purée	

ACCOMPAGNEMENTS EN SUPPLÉMENT

Frites cuites à la graisse de boeuf. 2€	Purée à la truffe 4€
Purée au beurre de ferme 2€	Salade composée vinaigrette..... 2€
Pâtes (pennes à l’huile d’olives)..... 2€	Salade composée mayonnaise..... 2€
Croquettes..... 2€	

VEGGIE

Pâtes aux légumes du marché :..... 19,00€

POUR NOS PTITS CHEFS PLAT + 1 BOULE DE GLACE AU CHOIX

Nuggets de poulet, frites et ketchup :	15,00€
Boulet tomate ou liégeois frites et compote :	15,00€
Steak haché, compote et frites :	15,00€
Burger bœuf, fromage, ketchup et frites	15,00€

LES DESSERTS 9€

- Mousse au chocolat belge
 - La traditionnelle Dame Blanche
 - Crème brûlée
 - Moelleux au chocolat et boule de glace vanille
 - Le café gourmand
Assortiment de desserts, café ou thé
 - Assortiment 2 boules
Vanille, chocolat, moka, citron, passion

- Irish, Belgian, French & Italian cofee
 - Crème fraîche ou chocolat chaud + 1€
 - Le café liégeois au pecket +2€
Glace moka, café, pecket et crème fraîche
 - Coupe colonel +2€
Sorbet citron et vodka ou poire william
 - Trou normand (Sorbet pommes et calva)+ 2€

ENTRÉE + PLAT OU PLAT + DESSERT = POUSSE CAFÉ OFFERT !

Au choix : Amaretto, limoncello, sambuca, grappa, peket, calva ou soft. Pour tout autre choix + 3€

Pour les tables de + de 6 convives, soyez sympa avec notre cuistot Arthur, essayez de ne pas prendre trop de plats différents

APÉRO

Maison.....	9,00€
Verre de bulles.....	9,00€
Gin Bulldog.....	10,00€
Gin LièGin.....	12,00€
Vodka fraise.....	6,50€
Porto rouge / blanc.....	7,00€
Pineau des Charentes.....	7,00€
Martini rouge / blanc.....	7,00€
Le 50/50 d'Armand :	
Martini blanc et rouge.....	7,00€
Pastis Ardent.....	6,00€
Rhum brun Havana.....	6,00€
Campari orange ou tonic.....	8,00€
Picon vin blanc.....	8,00€
Pisang orange.....	7,00€
Whisky J&B.....	7,00€
Whisky Jack daniels.....	7,00€

SANS ALCOOL

Crodino.....	6,00€
Pisang NA.....	6,00€
Gin NA.....	8,00€

SOFT

Coca.....	3,50€
Coca zéro.....	3,50€
Fanta.....	3,50€
Sprite.....	3,50€
Fuze tea.....	3,50€
Fuze tea pêche.....	3,50€
Tonic.....	3,50€
Tonic agrumes.....	3,50€
Eau plate/pétillante 25 cl.....	2,00€
Eau plate/pétillante 50 cl.....	4,00€
Eau plate/pétillante 1l.....	8,00€

JUS

Orange.....	3,50€
Pomme/cerise.....	3,50€
Multi fruits.....	3,50€
Pommes.....	3,50€



NOS COCKTAILS 10€

Apérol Spritz Apérol/orange/prosecco/soda
Mojito Rhum brun/menthe/citron vert/soda
Cuba libre Rhum brun, citron vert, coca
Perfect Storm Rhum brun/citron vert/Ginger ale
Moscow mule Vodka/menthe/Ginger beer
Amaretto sour Amaretto/citron vert
Americano bolognose Martini rouge/campari/zeste orange/tonic
Limoncello spritz Limoncello, Prosecco, soda et citron
Gin NA : 7,00€
Mojito NA : 6,00€
Spritz NA : 6,00€
Le zen NA : 7,00€ Crodino, tonic ginger beer, citron

NOS DIGESTIFS 5CL

Amaretto.....	8,00€
Limoncello.....	8,00€
Mandarine Napoléon.....	8,00€
Bailey's.....	8,00€
Calvados.....	8,00€
Poire-Cognac.....	8,00€
Cointreau.....	8,00€
Eau de Villée.....	8,00€
Cognac.....	8,00€
Poire William.....	8,00€
Sambuca.....	8,00€
Grappa blanche.....	8,00€

Whiskys

Chivas 12 ans.....	9,00€
Belgian Owl identité 3 ans.....	12,00€
Machir Bay Islay, Ecosse, Single Malt (tourbé).....	12,00€
Armagnac.....	8,00€

Rhum

Diplomatico, Venezuela, Reserva Exclusiva.....	12,00€
Appleton, Jamaïque, 12 ans.....	10,00€

LES BIÈRES

FÛT

Stella 33 cl.....	3,90€
Val dieu Blonde 15cl.....	3,00€
Val dieu Blonde 25cl.....	4,90€

BOUTEILLE

Leffe blonde.....	4,70€
Leffe Zéro.....	4,70€
Val Dieu Brune.....	4,70€
Val Dieu Triple.....	4,70€
Val Dieu Rosée.....	4,70€
Kriek.....	3,90€
Chouffe.....	4,70€
Orval.....	5,50€
Duvel.....	4,70€
Triple Karmeliet.....	4,70€
Fayimi.....	4,50€
Gravos.....	4,50€

LES VINS

Sélection en rouge, blanc et rosé

Au verre :	5,50€
------------------	-------

Demandez nos vins disponible à la ficelle

BOISSONS CHAUDES

Café - Décaféiné.....	4,00€
Thé.....	4,00€
Capuccino	4,50€
Irish Coffee	9,00€
Belgian Coffee	9,00€
(Mandarine Napoléon)	
French coffee	9,00€
(Calva)	
Italian coffee.....	9,00€
(Amaretto)	



COUNE'KE RESTAURANT

MENU

