

CUISINE NON STOP DE 12H À 22H

(23H00 LE VENDREDI & SAMEDI, VEILLE DE JOUR FÉRIÉ & JOURS DE SPECTACLES)

SNACKS BRASSERIE

Potage du jour (pain et beurre)	7,50
Planche de fromage (mélange de trois variétés accompagnées de pain)	18,50
Planche charcuteries (mélange de 3 charcuteries/pâtés accompagnés de pain)	18,50
Planche charcuteries & fromages (mix crée par notre chef accompagné de pain)	20,50
Planche de la mer (hareng, maquereau, saumon fumé, truite fumée)	23,50
Cannibale maison	14,90
Croque Italien	12,50
Croque Monsieur	9,90
Croque Madame	11,00
Croque Fromage	9,90
Pain Danois saumon fumé (tartines grillées,fromage crémeux aux fines herbes, saumon fumé, aneth)	12,50
Pain Danois hareng (tartines grillées,fromage crémeux aux concombres, hareng, persil)	12,50
Pain Danois bœuf fumé (tartine grillée, fromage crémeux aux au concombre, chiffonnade de bœuf fumé, persil)	12,50
Pain Danois maquereau (tartine grillée, fromage crémeux aux au concombre, maquereau fumé, persil)	12,50
Pain Danois truite fumée (tartine grillée, fromage crémeux aux au concombre, truite fumé, persil)	12,50

LES BOULETS «FAIT MAISON AVEC SAVOIR ET TRADITION !» 2pces 1pce

Boulet liégeois	17,90	13,90
Boulet bolognaise	17,90	13,90
Boulet Forestier	17,90	13,90
Boulet chicons au boursin	17,90	13,90
Boulet poivre vert	17,90	13,90
Boulet provencal	17,90	13,90
Boulet béarnaise	17,90	13,90

PLATS BRASSERIE

Vol au vent	16,90	
Américain	18,90	
La salade liégeoise (accompagnée de sa saucisse)	17,50	
Croquette de fromage	15,50	9,50
Croquette de crevettes	19,75	11,75
Croquettes mixtes	19,90	
Les scampis à l'ail	14,50	
Les scampis à la diable	14,50	

LES PÂTES (PRODUIT BELGE ARTISANAL)

Spaghetti bolognaise	14,90
Spaghetti carbonara pancetta (véritable & à l'italienne, sans crème)	15,90
Tagliatelle scampis	17,90
Tagliatelle saumon	17,90

LES TAPAS

Calamars à la romaine (6pces)	9,50
Aiguillettes de poulet panées (6pces)	18,00
Minis boulettes fries (10pces)	11,00

CUISINE NON STOP DE 12H À 22H

(23H00 LE VENDREDI & SAMEDI, VEILLE DE JOUR FÉRIÉ & JOURS DE SPECTACLES)

LES BURGERS

Le Liégeois (200g de bœuf Angus, fromage d'abbaye, bœuf, mayo au sirop, salade, tomates, cornichons, oignons caramélisés)	19,50
L'Anglais (200g de bœuf Angus, fromage d'abbaye, œuf poêlé, tartare maison tomates, cornichons, oignons caramélisés)	19,50
L'Italien (200g de bœuf Angus, mozzarella, tomate séchée, roquette, mayo au balsamique)	19,90
Le Volaille (blanc de volaille, fromage d'abbaye, mayo citron vert, tomates, cornichons, oignons caramélisés)	19,90
Le Liégeois un peu cochon (voir le «Liégeois» + bacon) 	21,50
Le Végétarien	18,50
Le Fish Danish (Cabillaud frit, tartare maison, salade, tomates)	19,50

LES SALADES

Notre frisée aux lardons (lardons, vinaigre de framboise, croûtons, oeuf poché ...)	17,50
La César (Sauce César, volaille, olive parmesan, oeuf dur ...)	19,50
L'Italienne (Jambon italien, Mozzarella, Parmesan, oeuf poché, tomate séchée)	19,50
La Végétarienne (Salade, herbes, légumes selon le marché, oeuf poché)	17,50
La chèvre (Toast de chèvre lardé au miel et son oeuf poché)	19,90
La Nordique façon The Danish (Hareng, saumon fumé, truite fumée, maquereau)	24,50
La Nicoise (tomate, olive, thon, maïs, salade, oeuf dur, poivrons vert, oignons)	22,00

NOS MOULES FRITES (EN SAISON)

Marinière	24,00
Vin blanc	26,00
Crème ail	26,00
Provençale	26,00

Fait
maison !



DECouvrez nos délicieux desserts en pages 18 et 19

CUISINE NON STOP DE 12H À 22H

(23H00 LE VENDREDI & SAMEDI, VEILLE DE JOUR FÉRIÉ & JOURS DE SPECTACLES)

NOS PIÈCE DE VIANDE

L'Entrecôte de boeuf 300gr	24,90
Notre Pavé Blanc-Bleu-belge 250 gr (cuisson au choix)	23,00
Nos sauces en supplément (Béarnaise, poivre vert, champignons, fromage bleu, chicon boursin, provençale)	3,50

POISSON

Pavé de saumon (sauce béarnaise, petits légumes de saison accompagnement au choix)	23,90
Fish and chips (cabillaud frit accompagné de salade et frites)	15,00
Pavé de cabillaud (Sauce crème de poireaux, petits légumes de saison accompagnement au choix)	17,50

SPÉCIALITÉ

Le Parmentier de la Danish  (épinards à la crème sur un nid d'hachis porc & boeuf recouvert d'une purée gratinée) (25 min de cuisson)	17,50
---	-------

MENU ENFANT

Choix parmi 1 plat + une glace vanille	15,00
(Nuggets, boulet, steak haché accompagné de frites ou pâtes bolognaise)	

NOS ACCOMPAGNEMENTS EN SUPPLEMENT

Frites, croquettes, pâtes (au choix compris dans votre plat)	3,50
Gratin, poêlée de légume (en supplément)	3,50
Sauces diverses	0,70

DESSERTS

Notre véritable café Liégeois (espresso, 2 boules de glace moka, crème fraîche)	9,00
Notre Moelleux chocolat (boule de glace vanille, crème fraîche)	9,00
Notre Dame blanche (2 boules de glace vanille, chocolat fondant Callebaut, crème fraîche)	9,00
Notre Banana split (2 boules de glace vanille, bananes, chocolat fondant Callebaut, crème fraîche)	9,50
Notre Brésilienne (2 boules de glace vanille, caramel, noix de pekan, crème fraîche)	9,00
Notre Crème brûlée à la vanille de Madagascar	9,00
Notre Mousse au chocolat Callebaut (fait maison)	9,00
Notre Tiramisu speculoos (fait maison)	9,00
Notre Trio gourmand (sélection de 3 mini desserts : mousse chocolat, crème brûlée et tiramisu speculoos)	7,00
Supplément glace vanille	2,50

Informations sur les allergènes : disponibles sur demande après de notre personnel

NOS CRÊPES

Sucre	6,00
Cassonade brune	6,50
Confiture	7,00
Nutella	7,00
Nutella banane	8,50
Chocolat et amandes grillées	7,00
Mikado (chocolat fondu et boule de glace vanille bourbon)	8,50

NOS GAUFRES

Nature	5,00
Sucre	5,00
Confiture	7,00
Nutella	7,00
Nutella bananes	7,50
Miel de chez l'apiculteur (Arthur Houbart)	8,00
Chantilly	6,50
Chantilly fruits de saison	7,50
Gaufre Liégeoise au sucre	5,00
Supplément glace vanille ou chocolat	2,50

DIGESTIFS

Cointreau	7,00
Grand Marnier	7,00
Mandarine Napoléon	7,00
Cognac Courvoisier	7,50
Cognac Bisquit & Dubouché (cognac français)	9,50
Armagnac	9,50
Calvados	9,50
Calvados Morin 15 ans	16,00
Tequila	7,00
Tequila Cazadores	7,00
Baileys	7,00
Eau de Villée	8,50
Eau de Vie Morand Williamine	10,00
Eau de Vie Morand Abricotine	10,00
Eau de Vie Morand framboise	10,00
Akvavit	8,00

DIGESTIFS ITALIENS

Amaretto	7,00
Limoncello	7,00
Sambucca	7,00
Grappa	8,00
Grappa Poli	9,50
Grappa miel	7,00
Grappa ambrée	8,00