

## Les apéritifs

Apéritif maison (P31, Prosecco)	7,00	Pineau des Charentes	5,00
Kir	5,50	Porto	5,00
Kir royal	6,50	Pisang orange	6,50
Flûte de Prosecco	6,00	Safari orange	6,50
Verre de vin rouge/blanc (Bio)	4,00	Ricard	5,00
Aperol Spritz	7,50	Batida de coco	5,00
Aperol vin blanc	6,00	Apéritif sans alcool	3,50
Martini blanc/rouge	4,50		

## Les bières

Jupiler	2,50	Chimay Rouge 7%	4,00
Carlsberg	3,00	Chimay Bleu 9%	4,50
Hoegaarden blanche / rosée	3,00	Orval	4,50
Liefmans Fruitesse	3,50	Duvel	4,00
Desperados	4,50	Val-Dieu Blonde/Brune/Triple	4,50
Belle-Vue Kriek	3,50	Val-Dieu Grand Cru	5,50
Leffe Blonde / Brune	3,50	Chouffe Blonde	4,50
Leffe Royale IPA	4,50	Mc Chouffe	4,50
Scotch CTS	4,00	Cherry Chouffe	4,50
Triple Karmeliet	4,50	Grimbergen	4,50
Fabuleuse Triple	4,60		

## Les cocktails

Dream Pink (Liqueur de rose, jus de framboise, Prosecco)			8,00
Cosmopolitan des Montagnes (Vodka, cointreau, jus de cranberry, citron vert)			8,00
Cointreau Fizz (Cointreau, citron vert, eau pétillante)			8,00
Agum' Punch (Rhum, jus d'ananas, Schweppes agrumes, grenadine)			8,00
Pomme d'Api (Gin, jus de pomme, Sprite, grenadine)			8,00

## Les softs

Eau plate / pétillante 25 cl	2,50
Eau plate / pétillante 1 L	7,50
San Pellegrino 25 cl	3,00
Perrier 25 cl	3,00
San Pellegrino 1 L	8,50
Coca Cola / light / zero	2,70
Fanta Orange	2,70
Sprite	2,70
Gini	2,70
Minute Maid orange / pomme	2,70
Liégeois	3,20

### **Fuze Tea**

Black sparkling / Pêche – Hibiscus	2,70
---------------------------------------	------

### **Schweppes**

Indian Tonic / Agrumes / Pink Pepper/ Hibiscus	2,70
---	------

### **Looza**

Orange / Pomme / Fraise / Ananas / Pomme-cerise	2,70
--	------

Supplément sirop ( <i>menthe, grenadine, cassis</i> )	0,30
---	------

## Le vin du Patron

### **Rouge, blanc ou rosé (bio)**

Pichet ¼	7,00
Pichet ½	12,00
Bouteille	20,00

## Les alcools

Vodka	6,00
Cognac	7,00
Limoncello	6,50
Sambucca	7,00
Amaretto	6,00
Cointreau	7,00
Grand-Marnier	7,00
Bailey's Cream	6,50
Poire William	7,00
Genièvre coca / orange	5,50
Bacardi coca / orange	6,50
Acquavite di Vino 20 ans	8,00

### **Gin**

Mazzetti	10,00
Bombay Sapphire	7,50
Orange sanguine & pêche	8,50
Pamplemousse & hibiscus	8,50

### **Whisky**

Jack Daniels	6,00
Chivas Regal 12 ans	7,00
Gouden Carolus (Belgique)	7,00
Yamazakura (Japon)	9,00

### **Grappa**

Di Brachetto Sherry Finish	7,50
Di Moscato Vermouth di Torino Finish	7,50
Di Barolo Bourbon Finish	7,50

### **Rhum**

Kraken Black Spiced	7,50
Bumbu	7,50
Diplomático Reserva Exclusiva	8,00

## Les entrées froides

La salade nordique ( <i>crevettes, saumon fumé, thon</i> )	15,00
La salade de poulet poêlé au miel	13,00
La salade de tomates	10,00
La salade de scampis et sa vinaigrette thai	14,50
La frisée aux lardons	13,50
La salade de chèvre chaud et sa vinaigrette aux framboises	14,00
Le carpaccio de bœuf maison ( <i>tomates confites, roquette, copeaux de parmesan et huile de truffe</i> )	15,00
Le carpaccio de saumon fumé	15,00

## Les entrées chaudes

Les scampis sauvages ( <i>crème-ail ou crème-tomate-estragon ou citron vert-gingembre</i> )	14,50
Les cuisses de grenouille ( <i>ail ou crème-ail ou crème-tomate-estragon</i> )	14,00
Les beignets de scampis maison ( <i>5 pièces</i> )	15,00
Les deux croquettes maison aux quatre fromages	12,00
Les deux croquettes de volaille maison	12,00
Les deux croquettes de crevettes maison et leur coulis de crustacés	13,00
La friture de calamars maison	15,00
La poêlée de champignons à l'ail	10,00
Le foie gras poêlé aux pommes et flambé au Calvados	18,00

## Les moules

Nature	21,00
Vin blanc	23,00
Estragon	23,00
Crème-ail	23,00
Roquefort	23,00
Ardennaises ( <i>crème, vin blanc, lardons, champignons, échalotes et ail</i> )	23,00
By Slim ( <i>vin blanc, ail et tomates fraîches</i> )	23,00

*1 kg de moules et 300 g de légumes*

**Les entrées peuvent être servies en plat avec un supplément de 6,50 €**

## Les viandes

Le steak de bœuf « 270 g » ( <i>sauce au choix</i> )	22,00
La brochette de bœuf ( <i>sauce au choix</i> )	23,00
La brochette de poulet ( <i>sauce au choix</i> )	21,00
La côte à l'os irlandaise grillée et ses 2 sauces froides (600-650 g)	35,00
La noix d'entrecôte brésilienne (350 g)	25,00
La tagliata de bœuf ( <i>émincé de bœuf, copeaux de parmesan, roquette, tomates, huile de truffe</i> )	24,00
Le tartare à l'italienne maison préparé minute ( <i>steak émincé au couteau, épices, câpres, copeaux de parmesan, noix, roquette, huile de sésame</i> )	22,00
Les côtes d'agneau grillées	22,00
L'escalope de veau panée ( <i>sauce au choix</i> )	21,50
L'escalope de veau panée façon savoyarde ( <i>crème, jambon, champignons, gratinée</i> )	21,50
Le magret de canard poivre vert et miel	25,00
Le magret de canard aux framboises	25,00
Le jambonneau braisé à la dijonnaise	20,00
La traditionnelle carbonnade flamande	18,50
Les deux boulets maison ( <i>sauce lapin ; tomate ; champignons-crème ; provençale</i> )	15,00
Le vol-au-vent	15,00
Le hamburger maison	15,00

### **Sauce chaude au choix :**

Poivre vert, champignons-crème, roquefort, maison, ardennaise, poivre-crème-cognac, tomate, provençale

## Les poissons

Le dos de saumon cuit sur peau	22,00
Le dos de cabillaud	22,00
Le filet de saint-pierre	22,00
Le poisson du jour ( <i>selon le marché et les disponibilités</i> )	22,00

### **Sauce au choix :**

Estragon, aneth, ostendaise, poireaux, citron-gingembre

Le vol-au-vent de la mer	20,00
L'assiette du pêcheur ( <i>calamars, poissons, gambas, scampis, pinces de crabe, moules...</i> )	25,00

**Tous nos plats sont servis avec un accompagnement (traditionnelles frites fraîches cuites à la graisse de bœuf, croquettes ou pâtes) et des crudités.**

**Supplément de légumes chauds variés en accompagnement : 5,00 €**

## Les pâtes

Alla bolognese	15,00
Crème-jambon	15,00
Alla carbonara	16,00
Aux moules	18,00
Aux fruits de mer	20,00
Aux scampis ( <i>crème- tomates</i> )	18,00
Quatre fromages	16,00
Merguez ( <i>avec sauce maison</i> )	16,00

### *Pâtes au choix : penne, spaghetti ou linguini*

## Pour les juniors (max. 10 ans)

L'assiette de pâtes ( <i>sauce au choix</i> )	10,00
Le boulet maison ( <i>1 pièce, sauce au choix</i> )	10,00
L'escalope de veau panée ( <i>sauce au choix</i> )	13,50
Le vol-au-vent	10,00
La croquette maison de fromage, de volaille ou de crevettes	8,00
Le steak frites	13,50

## Les desserts

La mousse au chocolat maison	6,50
Le moelleux au chocolat	7,50
Le tiramisu maison	6,50
La crème brûlée	6,00
La dame blanche	7,00
Le sabayon maison et sa boule de glace vanille ( <i>2 couverts</i> )	14,00
La coupe enfant 2 boules ( <i>vanille, chocolat ou fraise</i> )	5,00
La coupe de sorbet ( <i>2 boules</i> )	5,00

## Les boissons chaudes

Café	2,70	Irish Coffee ( <i>Whisky</i> )	7,00
Décaféiné	2,70	Belgian Coffee ( <i>Genièvre</i> )	6,00
Cappuccino	3,20	Russian Coffee ( <i>Vodka</i> )	7,00
Décappuccino	3,20	Caribbean Coffee ( <i>Rhum</i> )	6,50
Chocolat chaud / froid	3,20	Italian Coffee ( <i>Amaretto</i> )	7,00
Lait Russe	3,20	Café Coretto ( <i>Grappa</i> )	7,00
Thé au choix ( <i>coffret</i> )	2,70	French Coffee ( <i>Grand-Marnier</i> )	7,00



*le 46a*

BY SLIM

FRITERIE-RESTAURANT