

**Du lundi au vendredi midi**  
(sauf jours fériés)

**Le plat  
du jour**  
**14,90€**

**Le lunch**

**20,70€**  
Entrée + plat ou plat + dessert

**25,70€**  
Entrée + plat + dessert

**LA CARTE DES  
suggestions  
du mois**



**La carte du**

**RESTAURANT  
& VINS**



**CUISINE NON STOP 7J/7**

[www.la-romance.be](http://www.la-romance.be)

**Allergies ?**

Consultez notre  
tableau d'informations



## Entrées

### CHAUDES

Croquette(s) de fromage maison **2pc. 17,90€**  
**1pc. 12,70€** **3pc. 24,90€**

 Croquette(s) de Crevettes maison **2pc. 18,70€**  
**1pc. 13,70€** **3pc. 25,90€**

Duo de croquettes (crevettes et fromage) **2pc. 18,50€**

Scampis à l'ail **6pc. 16,90€**  
**3pc. 12,70€** **9pc. 23,90€**

Scampis ail & crème **6pc. 17,90€**  
**3pc. 13,70€** **9pc. 24,90€**

Scampis diaboliques **6pc. 17,90€**  
**3pc. 13,70€** **9pc. 24,90€**

Brochette(s) de scampis grillés et huile citronnée **1pc. 16,90€**  
**2pc. 23,90€**

### FROIDES

Carpaccio de boeuf et ses copeaux de parmesan  
façon Romance **17,90€**  
**Plat 26,70€**

Le «Traditionnel» toast au saumon fumé **21,70€**  
**1/2 14,70€** **Plat 25,70€**

Assiette de foie gras maison **21,70€**  
**Plat 27,70€**

**SUPPLEMENTS** **2,90€**

(salade mixte, frites, croquettes)

**Compris pour les portions plats**

## Apéritifs à partager OU PAS...

**Duo/Trio  
apéritif**  
**6,70€ | 8,90€**



## Planche apéritive

**pour2 16,80€ | pour4 28,70€**

## Bruschetta apéro

**Parma**  
**11,40€**

Tomate, Fromage,  
Jambon de Parme,  
Copeaux de parmesan

**4 Stagioni**  
**11,70€**

Tomate, Aubergines,  
Poivrons, Fromage,  
Oignons, Herbes de  
Provence





**Sorrentina**  
**10,70€**

Tomate, Fromage,  
Origan, Olives, Herbes  
de Provence



# De la terre...

## BOEUF

La Pièce levée de bœuf 300gr	25,90€
Filet pur 300gr	37,80€
 L'araignée de bœuf	27,80€
 Entrecôte Irlandaise 330 gr.	32,90€
Brochette de bœuf	24,80€
 Tartare de bœuf à l'italienne	25,80€
Carpaccio de boeuf	26,70€
Américain maison préparé ou pas	22,70€
 Jackburger	22,70€
L'onglet à l'échalote	25,80€

## SAUCES


Béarnaise, poivre, archiduc, roquefort, beurre maître d'hôtel, choron, moutarde, Sambre et Meuse 3,90€

## LE BOEUF LOCAL

« Les viandes de bœuf locales » proviennent de vaches nées et élevées à la Ferme de Corioule à Assesse en élevage intégré. Les bêtes sont nourries avec des céréales provenant de la ferme ou d'une production agricole de Florefe »

## CANARD

de La Ferme de La Sauvenière à Florennes

Magret de canard cuit sur graisse	31,70€
sauce classique à l'orange, traditionnelle aux 3 poivres ou à la Normande	27,70€
Assiette de foie gras maison	27,70€
 Brochette de canard	29,70€
béarnaise maison, légumes chauds et pommes de terre grenailles	

## VOLAILLE 100% BELGE

Suprême de volaille grillé Sambre et Meuse	21,70€
 Vol au vent de poule mère maison	21,70€
Salade tropicale	21,70€

## AGNEAU

Mini brochettes grillées et salade grecque	29,70€
--	--------

## VEAU DU PAYS

né et élevé en Belgique avec des céréales belges

Rognon dijonnaise	26,50€
Escalope de veau façon milanaise et coulis de tomate	27,50€
De la Ferme de Marot à Hour	

## PORC

Noix de joues de porc confites	27,90€
sauce à la bière de Malonne et sirop de Liège	




Tous nos plats sont accompagnés au choix de :

pâtes - frites - croquettes - purée maison

pomme de terre au four ou gratin dauphinois

Suppléments: gratin dauphinois - 3,40€ légumes chauds - 6,50€  
frites, pâtes, croquettes - 2,90€

## LES POISSONS

Truite meunière	21,70€
Dorade rôtie aux herbes	25,70€
Le pavé de saumon	26,70€
 Dos de cabillaud	28,70€
Solettes meunières et purée	31,70€
Salade Scampis	21,70€
Salade Romance	23,70€
Croquettes crevettes maison 3 pièces	25,90€
Brochettes de scampis	23,90€
 Risotto de Saint-Jacques	29,80€
Toast au saumon	25,70€
Scampis à l'ail	23,90€
Scampis ail & crème	24,90€
Scampis diaboliques	24,90€
 Linguines aux noix de Saint-Jacques & scampis sautés	26,70€


## LES MOULES (EN SAISON)

Marinières / A l'ail / Ail crème / Vin blanc / Estragon  
«La Romance» (bisque de homard - vin blanc - crème)  
Ricard curry / A l'italienne / Au Gorgonzola

Prix de saison



## LES INCONTOURNABLES

Escalope Valdostana « aux deux sauces »	24,70€
farci jambon fromage, gratinée, crème de porto et coulis tomate basilic	
 Escalope du Chef « panée et sauce Porto »	24,70€
panée, farci jambon fromage, gratinée, crème de porto	
Escalope Parmigiana	24,70€
farci jambon fromage, aubergine grillée, gratinée, sauce tomate crème, lardons, champignons et poivrons.	

## IMPOSSIBLE DE CHOISIR ?

Boulettes sauce Liégeoise maison + frites	18,70€
Boulettes sauce tomate maison + frites	18,70€

## VÉGÉTAL

Incredible Burger : Hamburger 100% végétal	17,90€
Risotto de légumineux	17,90€
Salade végétarienne	16,50€

## Plats p'tits Lous

Penne jambon crème	13,90€
Boulette sauce tomate maison	13,90€
Le vol au vent maison	13,90€
Spaghetti bolognaise	13,90€
Filet de poulet	13,90€
Nuggets	13,90€
Hamburger (viande pur boeuf)	13,90€

Accompagnement au choix de pâtes ou de frites  
**LA BOULE DE GLACE AU CHOIX EST OFFERTE !**



# L'Italie

## NOUVEAU PÂTES FRAICHES

Spaghetti burrata _____	22,70€
pesto et jambon de Parme	
Linguines aux 2 saumons _____	23,50€
frais et fumé	
Linguines aux scampis _____	22,70€
curry rouge, lait de coco et légumes wok	
Véritable spaghetti Carbonara _____	19,70€
Guanciale, Pecorino et jaune d'œuf	
Linguines aux noix de St-Jacques _____	26,70€
et scampis sautés, ail frais, tomates cerises et basilic	

Pennes 4 fromages façon chef \_\_\_\_\_ 18,90€  
Pennes sautées dans la sauce et agrémentées de petites tomates caviars.

Spaghettis retournés et copeaux de parmesan \_\_\_\_\_ 18,90€  
Dans une poêle, les spaghettis sont sautés avec de la sauce bolognaise, du basilic frais et des copeaux de parmesan.

Involtini \_\_\_\_\_ 22,70€  
De la mozzarella fondante enroulée dans une tranche d'aubergine et de speck italien accompagnée d'une sauce tomatée au parmesan et de pappardelles.

Polpettes à la sicilienne \_\_\_\_\_ 23,50€  
Boulettes de haché mélangées avec du parmesan, des raisins, des pignons de pin et des œufs. Cuites dans une sauce tomate légèrement sucrée, ce qui les rend moelleuses à souhait !

Tartare de bœuf à l'italienne \_\_\_\_\_ 25,80€

Moules à l'italienne (en saison) \_ Prix de saison  
Tomates fraîches, basilic, poivron, ail, vin blanc, mélange d'épices du Sud

Spaghetti bolognaise \_\_\_\_\_ 17,90€

# Salades

Végétarienne \_\_\_\_\_ 16,50€  
Légumes du moment

Tomates Burrata \_\_\_\_\_ 19,70€  
Roquette sauvage, tomates séchées, vinaigre balsamique, Burrata, speck italien

Niçoise \_\_\_\_\_ 21,70€  
Steak de thon grillé, salade, oeufs, anchois, olives, tomates, poivrons

Chèvre \_\_\_\_\_ 19,70€  
Salade, chèvre provenant de la ferme Bijart gratiné au miel local et toast grillé

Tropicale \_\_\_\_\_ 21,70€  
Salade, tomate, oeufs, poulet grillé émincé, fruits frais

Scampis \_\_\_\_\_ 21,70€  
Roquette, pignons de pin, tomates séchées, parmesan, vinaigrette au vieux vinaigre balsamique, chiffonade de jambon, scampis rôtis à l'huile de citron vert et poivre au citron.

Romance \_\_\_\_\_ 23,70€  
Spécialité de la maison, une salade fraîche et croquante, pleine de couleurs et de goût, accompagnée de scampis cuisinés de trois façons différentes. Un vrai délice !

# Les 10 MEILLEURS du Chef



St Jacques poêlées, risotto tartufata \_\_\_\_\_ 29,80€  
Petits pois, parmesan, tomates séchées, St-Jacques poêlées et chips de jambon de parme



JackBurger \_\_\_\_\_ 22,70€  
Haché pur bœuf, tranches de lard grillé, cheddar, cornichons, tomate, salade et une sauce barbecue au Jack Daniel's. Frites et mayonnaise maison.



Araignée de bœuf \_\_\_\_\_ 27,80€  
Aussi appelée « la pièce du boucher » et qualifiée de morceau de choix, elle se situe sur l'os de la hanche du bœuf. Nous vous la servirons bleue ou saignante accompagnée de son jus de cuisson.



Tartare de bœuf à l'italienne \_\_\_\_\_ 25,80€  
Tartare au couteau agrémenté de basilic frais, copeaux de parmesan, pignons de pin et raisins secs. Le tout accompagné d'une salade de roquette au vieux vinaigre balsamique.

Dos de cabillaud \_\_\_\_\_ 28,70€  
Crème de ciboulette, julienne de poireaux et purée

Noix de St-Jacques & scampis sautés \_\_\_\_\_ 26,70€  
Linguine à l'ail frais, tomates cerises et basilic



Brochette de canard \_\_\_\_\_ 29,70€  
(Ferme de la Sauvenière)  
béarnaise maison (œuf venant de la Ferme de Frocourt et beurre venant de la Ferme Cloet Lebrun), légumes et pommes grenailles ( Ferme de Reumont et Ferme de Cloet Lebrun).

Polpettes à la sicilienne \_\_\_\_\_ 23,50€  
Boulettes de haché mélangées avec du parmesan, des raisins, des pignons de pin et des œufs. Cuites dans une sauce tomate légèrement sucrée, ce qui les rend moelleuses à souhait !

Vol au vent de poule mère maison \_\_\_\_\_ 21,70€  
Nouvelle recette ! Préparé avec de véritables poules mères provenant de Wallonie et une bouchée confectionnée maison. Une cuisson longue qui permet au vol au vent de retrouver son goût d'antan, un régal pour nos papilles !

Escalope du Chef « sauce Porto » \_\_\_\_\_ 24,70€  
Escalope farcie au jambon et fromage, panée et gratinée. Napée d'une crème au Porto. Une incontournable de notre carte qui a déjà fait toutes ses preuves.



Suite à une volonté constante de trouver de meilleurs produits et de promouvoir nos différents artisans locaux, nous avons reçu, non sans fierté, le label du « Bistrot du Terroir ».

Ce label récompense le travail acharné délivré dans le but de vous proposer des produits locaux de qualité dans vos assiettes.

Nous remercions donc nos différents partenaires réguliers pour leur collaboration ;

- La Ferme de Reumont
- La Ferme de Cloet Lebrun
- La Ferme de Cloet
- La Ferme de Frocourt
- La Ferme de La Sauvenière
- La Ferme de Bijart
- La Ferme de Coriole
- La Fraiserie de Franière
- La Brasserie du Clocher
- La Brasserie de Namur
- Et bien d'autres à venir...



# Crèmes & pâtisseries

# La carte des desserts DE SARAH

 Mousse au chocolat \_\_\_\_\_ 8,50€

Crème brûlée \_\_\_\_\_ 8,50€

Sabayon \_\_\_\_\_ 10,90€

Sabayon \_\_\_\_\_ 13,90€  
et sa boule de glace vanille

Tarte Tatin \_\_\_\_\_ 9,70€  
et sa boule de glace vanille

Tiramisu \_\_\_\_\_ 8,90€

 Cœur Fondant au chocolat \_\_\_\_\_ 8,90€

Merveilleux \_\_\_\_\_ 7,50€

Pain perdu \_\_\_\_\_ 9,70€  
boule vanille et caramel beurre salé

Bavarois à la framboise \_\_\_\_\_ 7,50€

 Les 3 chocolats \_\_\_\_\_ 9,70€  
et sa glace pralinée

Café/Thé Gourmand \_\_\_\_\_ 12,90€

Irish Gourmand \_\_\_\_\_ 15,70€



  
fabrication  
MAISON

Cafés, thés, irish...  
**GOURMANDS**  
SELON LES ENVIES DE LA PÂTISSÈRE



Comme pour nos plats, nous utilisons un maximum de produits locaux pour nos desserts, ce qui nous a valu de recevoir le label «Bistrot du Terroir».

Entre autres, nos fraises (en saison) proviennent de la Fraiserie de Franière et les œufs de la Ferme de Frocourt.

Nous remercions donc nos différents partenaires réguliers pour leur collaboration ;

Desserts  
**du mois**  
SUGGESTIONS





# Gaufres de Bruxelles

Sucre \_\_\_\_\_ 6,70€

Nutella et chantilly \_\_\_\_\_ 7,40€

Mikado \_\_\_\_\_ 8,90€

1 boule Vanille, chocolat chaud et chantilly

Banane \_\_\_\_\_ 9,20€

1 boule vanille, chocolat chaud et chantilly

Fraises \_\_\_\_\_ 9,80€

1 boule vanille et chantilly - En saison



**Snickers** \_\_\_\_\_ 11,50€

1 boule chocolat, Caramel beurre salé, cacahuètes caramélisées, chantilly



# Crêpes

Sucre, cassonade ou confiture 6,70€

Nutella et chantilly \_\_\_\_\_ 7,40€

Mikado \_\_\_\_\_ 8,90€

2 boules Vanille, chocolat chaud et chantilly

Banane \_\_\_\_\_ 9,20€

1 boule vanille, chocolat chaud et chantilly

Fraises \_\_\_\_\_ 9,80€

1 boule vanille et chantilly - En saison

Flambées au  
Grand-Marnier \_\_\_\_\_ 9,70€

2 boules Vanille



fabrication  
**MAISON**