

La carte des BOISSONS

Bières au fût

Estaminet Premium Pils - 5,2%



Sa qualité exceptionnelle est due à la sélection des meilleurs ingrédients naturels : eau douce, orge d'été 100 % de première qualité, levure particulière et houblon Saaz très noble. La pleine gravité, la fermentation basse, lente et traditionnelle, faisant ressortir le caractère fruité, ainsi que les six semaines complètes de maturation garantissent à l'ESTAMINET son authenticité de Premium Pils belge.

25 cl 3,00€ 33 cl 3,90€
50 cl 5,80€



CURIEUX ? ALORS ESSAYEZ
**BIÈRE & COCKTAIL
DU MOIS !**

Plus d'informations auprès de nos serveurs

Avec comme accompagnements...

Assiette apéritive

pour 2 16,80€ | pour 4 28,70€

ou alors...

Duo/Trio apéritif 6,70€ | 8,90€



Cocktails



Mojito 10,80€

Mojito FRAISE 11,80€



Pina COLADA 10,80€



Apéritif MAISON 10,70€



Brugge Tripel - 8,5%

L'arôme offre une touche fumée phénolique typique et la saveur est amère, riche et crémeuse. Une magnifique couleur or clair et un chapeau ferme et fragile, qui laisse une traînée de dentelle de Bruges sur le verre.

33 cl 5,90€

Philomène

Florale - 5,5%

Avant tout une bière de soif, son nez floral est engageant et introduit parfaitement une amertume maîtrisée, finie par une toute petite pointe d'astringence qui assèche le gosier et invite à en reprendre.

33 cl 4,90€



La Trappe Blonde - 6,5%

La Trappe Blond offre une expérience gustative riche tout en restant accessible. Elle délivre un nez fruité aux parfums de malt et un palais épicé aux notes de caramel.

25 cl 4,90€

Rodenbach

Fruitage - 3,9%

En saison
En bouteille hors-saison

Une excellente bière pour éteindre sa soif et brassée avec des ingrédients naturels uniquement. Sublimez sa saveur à l'aide de glaçons, de menthe et de citron vert, et faites-en l'alternative idéale aux cocktails!

25 cl 4,50€



La Chouffe Blonde - 8,0%

révèle en bouche des notes d'agrumes, suivies d'une touche rafraîchissante, agréablement épicée, lui conférant une grande légèreté..

33 cl 4,90€

Bières locales

BIÈRE DE NAMUR

Houpe de Namur 33cl - 7,5% 5,70€
Houpe IPA 33cl - 7,5% 5,90€
Houpe jambes en l'air 33cl - 4,8% 5,40€

BIÈRE DE GEMBOUX (NAMUROISE)

Bertinchamps légère 33cl - 5,2% 4,20€
Bertinchamps pamplemousse 33cl - 5% 4,90€
Bertinchamps triple 50cl - 8% 7,60€

BIÈRE DE MALONNE

Philomène Hoptimale 33cl - 7,2% 5,60€
Philomène Céleste Triple Dorée 33cl - 9,0% 5,90€
Maltonne - La Première 33cl - 5% 4,90€

BIÈRE DE MALONNE BRASSÉE À EMBOURG

La Gribousine 33cl - 8,5% 5,70€

BIÈRE DE WÉPION

La Vulpio Blonde 33cl - 5,0% 5,90€
La Vulpio Ambrée 33cl - 8,2% 5,90€



Bières

EN BOUTEILLE

Rodenbach 25cl – 5,2%	3,70€
Rodenbach Grand Cru 33cl – 6%	5,40€
Cornet Oaked 33cl – 8,5%	4,90€
Palm Ambrée 25cl – 5,2%	3,70€
Carlsberg 25cl – 5%	3,70€
Scotch Gordon 33cl – 8%	5,70€
Desperados 33cl – 5,9%	5,20€
Duvel 33cl – 8,5%	4,80€
Duvel Triple Hop Citra 33cl – 9,5%	5,90€
Vedette IPA 33cl – 5,5%	4,70€
Liefmans pêche 33cl – 3,8%	4,50€
La Cherry Chouffe 33cl – 8%	4,90€
Gueuze Lindemans bouchonnée 37,5cl – 6%	6,90€
Tarot d'Or (fruits exotiques) 25cl – 8%	4,70€
Tarot Noir (fruits des bois) 25cl – 8%	4,50€
Triple d'Anvers 33cl – 8%	5,90€
Carlsberg 25cl – 0%	3,70€
Trappe Nillis 33cl – 0%	5,20€
Trappe Epos 33cl – 0%	5,40€
Cornet Oaked 33cl – 0,3%	4,90€
Rodenbach Fruitage 25cl – 0%	3,70€
Bertinchamps Passion 33cl – 0%	5,40€
La Chouffe 33cl – Alcohol Free	4,90€



zéro%



ABBAYE

Floreffe Blonde 33cl – 6,3%	4,20€
Floreffe Double Brune 33cl – 6,3%	4,40€
Floreffe Triple 33cl – 8,0%	4,90€
Triple Karmeliet 33cl – 8,4%	5,70€
Maredsous blonde 33cl – 6%	4,90€

TRAPPISTES

Orval 33cl – 6,2%	5,40€
Trappe Puur 33cl – 4,5%	4,50€
Trappe Isid'or 33cl – 7,5%	5,40€
Trappe Witte Trappist 33cl – 5,5%	4,90€
Trappe Double 33cl – 7%	4,90€
Trappe Triple 33cl – 8%	5,40€
Trappe Quadruple 33cl – 10%	5,70€
Rocheport 6 33cl – 7,5%	4,20€
Rocheport 8 33cl – 9,2%	4,90€
Rocheport 10 33cl – 11,8%	5,90€
Chimay Dorée 33cl – 4,8%	4,20€
Chimay Blanche 33cl – 8%	4,70€
Chimay Bleue 33cl – 9%	5,40€
Westmalle triple 33cl – 9,5%	5,40€



La Trappe

Depuis 1884, la trappiste authentique La Trappe est brassée sous les yeux attentifs des moines de l'abbaye Notre-Dame de Koningshoeven, à Berkel-Enschot, aux Pays-Bas. Une partie des bénéfices est reversée à des associations caritatives. Dégustez le silence.

latrappetrappist.com



Apéritifs



Apéritif maison	10,70€
Apéritif sans alcool maison	7,80€
Couille de singe Woodberries	7,80€
La coupe de cava	6,90€
La coupe de cava framboise	7,20€
Kir	5,90€
Kir royal (Champagne et crème de cassis)	11,50€
Verre de vin blanc moelleux	6,90€
Coupe de Crémant Brut	7,60€
Coupe de Crémant Rosé	7,90€
Coupe de Champagne	9,50€
Aperol spritz	9,80€
Lilet blanc ou rosé	10,80€
Lilet tonic	12,80€
Sangria rouge	8,90€
Pisang	6,90€
Pisang sans alcool	4,50€
Campari	6,90€
Passoa	6,90€
Batida de coco	6,90€
Malibu	6,90€
Get 27	6,90€
Picon bière	6,90€
Picon vin blanc	7,90€
Martini Blanc, Rouge, Rosé	6,90€
Cynar	6,20€
Safari	6,90€
Gancia	6,20€
Pineau des charentes (blanc ou rosé)	6,90€
Porto (blanc ou rouge)	6,90€
Ricard	6,90€



Alcools

Amaretto	6,90€
Baileys	6,90€
Cointreau	6,90€
Grand Marnier	7,40€
Mandarine Napoléon	7,40€
Limoncello	6,90€
Sambuca	6,90€
Armagnac	7,40€
Calvados	7,40€
Cognac Martell VS	8,60€
Tequila	6,90€
Rhum Havana Club 3	6,90€
Rhum Havana Club Ambré Especia	6,90€
Vodka Eristoff Rouge	6,90€
Vodka Absolut	6,90€
J&B Scotch Whisky	6,90€
Jack Daniel's	7,40€
Jack Daniel's miel	7,80€
Jameson	6,90€
Grappa	6,90€
Gin	6,90€
Mirabelle	7,90€
Poire Williams	8,90€
Marc De Gewurztraminer	7,90€
Poire Cognac Xante	8,70€
Eau de Villée	7,90€
Framboise	7,90€
Chartreuse verte	8,70€
Martell VSOP cognac	9,70€
Chivas 12 whisky	7,40€
Chivas 18 whisky	10,70€
Aberlour whisky	13,50€
Glenlivet 15 whisky	9,80€
Glenlivet 18 whisky	11,70€
Belgian Owl whisky	12,90€
Don Papa rhum brun	8,70€
Diplomatico rhum brun	9,70€
Ron Millionario rhum brun	9,70€





GIN

Gin & Tonic 10,50€

Gin Beefeater - Schweppes Tonic & Touch of Lime - Quartiers de citron vert

Gin & Tonic Fraise (en saison) 14,50€

Gin de Namur « Ma Belle » - Schweppes Tonic & Touch of Lime - Morceaux de fraises fraîches

Gin & Tonic et Lime 13,90€

Gin de Namur - Schweppes Tonic & Touch of Lime - Basilic et Romarin

Gin & Tonic Apple Ginger 14,50€

Gin de Namur - jus de pomme - Schweppes Ginger Ale - Feuilles de menthe

Gin & Tonic Pink Pepper 14,70€

Gin Arduenna - Schweppes Pink Pepper - Baie de genévrier - zeste de citron

Gin & Tonic Hibiscus 14,90€

Gin de Namur - Schweppes Hibiscus - Feuilles de menthe - zeste de citron

Schweppes COCKTAILS PREMIUM MIXER

Long Island Iced Tea 11,90€

Gin de Namur - Vodka Absolut - Tequila Omelca - jus d'orange - jus de citron - Pepsi - Schweppes Ginger Beer

Lemonita 14,90€

Rhum de Namur - Triple sec - curaçao - sucre de canne - Schweppes Tonic & Touch of Lime - Quartiers de citron vert

Mule de Moscou 11,90€

Vodka Absolut - jus de citron - Schweppes Ginger Ale - Quartiers de citron vert

Tonic Sunrise 12,90€

Tequila Omelca - jus d'orange - grenadine - Schweppes Tonic & Touch of Lime - Quartiers d'orange

SANS ALCOOLS

Mule de Moscou 8,90€

Citron vert - Schweppes Ginger Beer - Feuilles de menthe

Dirty Pink (en saison) 8,90€

Jus de pamplemousse - jus de citron - jus de fraise - Schweppes Hibiscus - Morceaux de fraises fraîches

Cocktails

Lagon bleu 10,80€

vodka - curaçao bleu - sucre de canne - jus de citron

Tequila Sunrise 10,80€

téquila - Cointreau - Campari - jus d'orange - sucre de canne

Liaison Fatale 10,80€

gin - Pisang - Malibu - Sirop de kiwi - jus d'ananas

Daiquiri Fraise 10,80€

rhum - jus d'orange - sucre de canne - fraises - Sirop de fraise - fraises écrasées

Pina Colada 10,80€

rhum blanc - jus d'ananas - crème de coco - crème fraîche

Passion Disaronno 10,80€

Amaretto - Passoa - jus de citron - jus d'orange - grenadine

Cuba libre 10,80€

rhum blanc - jus de citron - Pepsi - sucre de canne

Maitai 11,80€

rhum - Cointreau - jus de citron - Amaretto - grenadine - sucre de canne

Margarita 12,80€

téquila - Cointreau - jus de citron - sucre de canne



Le Big 5 Mojito

- Mojito** 10,80€
rhum blanc - citron vert - menthe fraîche - sucre de canne - Perrier
- Mojito Fraise (en saison)** 11,80€
rhum blanc - citron vert - fraises fraîches écrasées - menthe fraîche - sucre de canne - Perrier
- Mojito Royal** 14,60€
rhum blanc - citron vert - menthe fraîche - sucre de canne - Champagne
- Mojito Sans Alcool** 8,90€
Canada Dry - citron vert - menthe fraîche - Perrier - sucre de canne
- Mojito Fraise Sans Alcool (en saison)** 9,80€
Canada Dry - citron vert - fraises fraîches - menthe fraîche - sucre de canne

Cocktails SANS ALCOOL

Lotus vert 8,90€

jus de citron - jus d'orange - jus de pamplemousse - curaçao bleu

Le Virgin Daiquiri 8,90€

Looza Strawberry - jus d'orange - menthe fraîche

Le Pina Con Nada 8,90€

jus de citron - Looza ananas - Sirop de coco - citron vert

Le Bora Bora 8,90€

jus d'orange - jus d'ananas - jus Ace - Grenadine

Le Spritz 8,90€

Italian Spritz sans alcool - jus d'orange - Perrier

Softs



Pepsi	3,50€
Pepsi Max	3,50€
Mirinda Orange	3,50€
Seven up	3,50€
Orangina	3,80€
Oasis tropical	3,80€
Gini	3,70€
Ricqlès	3,90€
Schweppes tonic	3,80€
Schweppes agrumes	3,80€
Schweppes agrumes zero	3,80€
Schweppes Mojito	3,80€
Schweppes Water Soda	3,60€
Canada dry	3,80€
Lipton Ice Tea	3,60€
Lipton Ice Tea pêche	3,60€
Lipton Ice Tea green	3,60€
Cécémel froid	3,40€
Red Bull	3,80€
San pellegrino limonata	3,90€
San pellegrino aranciata	3,90€

Boissons chaudes

Café / Espresso / Décaféiné	3,40€
Café Gourmand	12,90€
Thé Gourmand	12,90€
Cappuccino / Déca cappuccino	3,80€
Cappuccino Chantilly (Viennois)	3,80€
Lait Russe	3,80€
Double espresso	5,20€
Irish Coffee	9,70€
Irish Gourmand	15,70€
French Coffee Cognac	9,70€
Italian Coffee Amaretto	9,70€
Normand Coffee Calvados	9,70€
Baileys Coffee	9,70€
Belgian Coffee Mandarine Napoléon	9,70€
Chocolat chaud chantilly	3,80€
Chocolat Chaud	3,40€

Local

L'ANNEXE

BRASSERIE FERMENTERIE DE BRUXELLES



Limonade Menthe Framboise	4,90€
Limonade Ginger Beer	4,90€
Limonade Myrtille	4,90€



LES EAUX

Vittel 1/4	3,20€
Vittel 1/2	5,80€
Vittel 1l	8,40€
San Pellegrino 1/4	3,20€
San Pellegrino 1/2	5,80€
San Pellegrino 1l	8,40€
Perrier 1/5	3,90€

THÉS FRAPPÉS

Citron	5,70€
Fruits rouges	5,70€
Pêche	5,70€
Matcha	5,70€
Melon	5,70€
Menthe	5,70€

JUS DE FRUITS

Looza	3,60€
(Pomme Cerise - Tomate - Pamplemousse Rose Citrus - Passion, Ananas - Ace - Pomme - Fraise)	
Jus d'orange frais pressé	3,90€

LATTE MACCHIATO AROMATISÉS

Noisettes grillées
Vanille - Caramel
Noix de coco
Speculoos **4,70€**



LES THÉS Naturels 3,70€

THÉS NOIRS

- English Breakfast un mélange classique de thés indiens.
- Earl Grey un mélange classique de thés indiens.
- Black Tea Orange un mélange de thés Ceylan, écorces et essences d'orange.

THÉS VERTS BIO

- Gunpowder feuilles en provenance de Chine en haute altitude.
- Japan Sencha thé vert de provenance Japonaise.
- Mint thé vert de provenance chinoise enrichi d'essences de menthe poivrée.
- Gingembre mélange de thés verts en provenance de Chine enrichi au gingembre et au citron.

INFUSIONS ET TISANES BIO

- Fruits Des Bois hibiscus, pommes, églantine, arômes, orange, anis, feuilles de mûres, myrtilles et cannelle.
- Fruits Tropicaux pommes, hibiscus, orange, mangue, ananas, fleurs de calendula et huile d'orange.
- Camomille tisane avec des fleurs entières de camomille Matricaria.
- Tisane Des Alpes mélisse, feuilles de verveine, fleurs de tilleul, herbes de citronnelle, camomille, menthe poivrée, feuilles de sauge, thym, anis, pétales de rose, bleuet et tournesol
- Rooibos La plante est une légumineuse, cultivée le long des coteaux des montagnes du Cedar.
- Relaxante mélisse, camomille, racine de réglisse, houblon, pétales de rose et lavande.
- Digestive anis, fenouil, camomille, cumin.

LE THÉ menthe fraîche 4,70€

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

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

(salade mixte, frites, croquettes)

Compris pour les portions plats

2,90€

Apéritifs à partager OU PAS...

**Duo/Trio
apéritif**
6,70€ | 8,90€



Planche apéritive

pour 2 **16,80€** | pour 4 **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



PRIX DE SAISON &
SUGGESTIONS

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	

Pennas 4 fromages façon chef _____ 18,90€
Pennas 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 boeuf 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 boeuf, tranches de lard grillé, cheddar, cornichons, tomate, salade et une sauce barbecue au Jack Daniel's. Frites et mayonnaise maison.

Araignée de boeuf _____ 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 boeuf 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 Fraiseriaie de Franière
- La Brasserie du Clocher
- La Brasserie de Namur
- Et bien d'autres à venir...

Les VINS

Vins maison

Blanc, Rosé ou Rouge Verre 1/4 1/2
4,20 € 8,20 € 15,70 €



BULLES

Cava brut I Heart	32,50 €
Verre	6,90 €
Crémant d'Alsace brut Cave de Beblenheim	39,50 €
Verre	7,60 €
Crémant d'Alsace Rosé	42,50 €
Verre	7,90 €
Champagne Charles d'Embrun	60,00 €
Verre	9,50 €

BLANCS

ALSACE

Pinot Gris de Beblenheim	34,90 €
37,5 cl.	21,50 €
Gewurztraminer de Beblenheim	36,70 €
37,5 cl.	22,70 €

LANGUEDOC ROUSSILLON

En voiture IGP Saint Guilhem Le Desert viognier	24,50 €
En voiture IGP Saint Guilhem Le Desert chardonnay	24,50 €
Vicomte de Briansart Roussane Marsanne Sauvignon	21,70 €
Château Bas d'Aumelas Gré de Montpellier	37,50 €
50 cl.	29,50 €

VALLÉE DU RHÔNE

Le Triporteur IGP Vaucluse	23,70 €
Ventoux Domaine de Julien Cornud	29,70 €
Les Petits Grains Domaine St. Roch	33,70 €

BOURGOGNE

Chablis Les Annonciades	49,50 €
-------------------------	---------

LOIRE

Picpoul de Pinet Les Jeantels	28,50 €
Vouvray Les Violettes Foucher Lebrun	39,50 €
Sancerre Foucher Lebrun	49,50 €
37,5 cl.	29,70 €

BERGERAC

Astrid du Fagé Côtes de Bergerac Moelleux	29,50 €
Verre	6,90 €

ITALIE

Asio Otus Chardonnay Sauvignon	34,50 €
--------------------------------	---------

CHILI

Gran Réserve Sauvignon blanc	31,70 €
------------------------------	---------

BELGIQUE

Le Clos Mostombe 50 cl.	29,50 €
-------------------------	---------

ROSÉS

ALSACE

Pinot noir rosé de Beblenheim	36,70 €
-------------------------------	---------

PROVENCE

Côte de Provence Valrosa	31,70 €
--------------------------	---------

LOIRE

Cabernet d'Anjou Foucher Lebrun - Les Grives	29,50 €
--	---------

VALLÉE DU RHÔNE

Le Triporteur IGP Vaucluse	23,70 €
----------------------------	---------

LANGUEDOC ROUSSILLON

Batisse Vieille Rosé Cinsault - Chenanson	21,70 €
Liparis Pinot noir rosé	27,50 €
Belles du Sud Rosé	29,70 €
Gris blanc Gérard Bertrand	33,50 €

ITALIE

Rosato del Salento MOI	31,70 €
------------------------	---------

ROUGES

BORDEAUX

Côtes de Blaye Château les Bertrands	28,90 €
37,5 cl.	23,50 €
Puisseguin Saint-Emilion Château de Roques	38,70 €
37,5 cl.	24,90 €

BEAUJOLAIS

Saint-Amour Chandesais	39,50 €
------------------------	---------

ALSACE

Pinot Noir de Beblenheim	35,90 €
37,5 cl.	21,50 €

VALLÉE DU RHÔNE

Le Triporteur IGP Vaucluse	23,70 €
Côtes du Rhône Le Sceau du Prince	28,50 €
Ventoux Domaine de Julien Cornud	29,70 €
Côtes du Rhône Grande Réserve	32,50 €
Cairanne Le Mas des Falaises	37,50 €
Taus Beaume de Venise	39,70 €

LOIRE

Saint-Nicolas de Bourgueil Les Grands Jardins Foucher Lebrun	32,50 €
37,5 cl.	21,50 €
Sancerre Foucher Lebrun	49,50 €

LANGUEDOC ROUSSILLON

Saint Guilhem le Désert Carignan	24,50 €
100 % Marselan BIO VEGAN	28,50 €
Emotion 100% Syrah BIO Sans sulfites ajoutés	29,50 €
Château Bas d'Aumelas Grés de Montpellier	37,50 €
50 cl.	29,50 €

CHILI

Carmenère Gran Réserve	31,70 €
Malbec Gran Réserve	31,70 €

ITALIE

Primitivo Puglia Barocco	27,50 €
Asio otus Cabernet Merlot Shiraz	34,50 €
Verre 5,70 € 1/4l. 12,50 € 1/2l.	23,90 €

Primitivo di Manduria Riserva Contessa Carola	43,70 €
---	---------

BELGIQUE

Le Clos Mostombe 50 cl.	29,50 €
-------------------------	---------

Nos vins AU VERRE



Découvrez notre sélection du moment auprès de votre serveur



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€



Cafés, thés, irish...
GOURMANDS
SELON LES ENVIES DE LA PÂTISSIÈRE



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

Coupes de glace

LES CLASSIQUES

Dame Blanche	9,80€
3 boules de Vanille, chocolat chaud, chantilly	
Dame Noire	9,80€
3 boules Chocolat Extra, chocolat chaud, chantilly	
Caramel Liegeois	11,50€
2 boules Café, 1 boule Caramelo Crunch, caramel, chantilly, un expresso	
Brésilienne	9,80€
2 boules Café, 1 boule Vanille, coulis de caramel, brésilienne et chantilly	
Coupe Fraises	12,90€
2 boules Fraises, 1 boule Vanille, dés de fraises fraîches, coulis de fruits rouges, chantilly - En saison	
Banana split	11,50€
2 boules Banane, 1 boule Vanille, dés de banane fraîche, chocolat chaud, chantilly	
Printemps	9,80€
Assortiment de 3 boules de nos sorbets	
Colonel Patrick	6,90€
1 boule citron, Limoncello ou Vodka	
Coupe Romance	10,90€
1 boule Rhum raisin, 1 boule Vanille, 1 boule banane, morceaux de banane, chantilly	

LES GOUTS DE GLACE

Vanille | Chocolat extra | Banane | Café | Fraises extra
| Pistache | Caramelo crunch | Praliné Rhum/raisin |
Stracciatella

LES GOUTS DE SORBET

Citron | Fruits de la passion | Framboise

1 BOULE	3,20€
2 BOULES	5,90€
3 BOULES	8,50€
Supplément chantilly	1,40€
Supplément chocolat chaud	1,40€

LES MILKSHAKES 8,90€
disponibles avec tous les goûts de glace



Desserts
du mois
SUGGESTIONS



Boissons chaudes

Café / Espresso / Décaféiné	3,20€
 Café Gourmand	12,90€
Thé Gourmand	12,90€
Cappuccino / Déca cappuccino	3,70€
 Cappuccino Chantilly (Viennois)	3,70€
Lait Russe	3,70€
Double espresso	5,20€
Irish Coffee	9,50€
 Irish Gourmand	15,70€
French Coffee Cognac	9,50€
Italian Coffee Amaretto	9,50€
Normand Coffee Calvados	9,50€
Baileys Coffee	9,50€
Belgian Coffee Mandarine Napoléon	9,50€
Chocolat chaud chantilly	3,70€
Chocolat Chaud	3,20€

LATTE MACCHIATO AROMATISÉS

Noisettes grillées
Vanille - Caramel
Noix de coco
Speculoos

4,70€



Spiritueux

Grappa	6,90€
Gin	6,90€
Mirabelle	7,90€
Poire Williams	7,90€
Marc De Gewurztraminer	7,90€
Poire Cognac Xante	8,70€
Eau de Villée	7,90€
Framboise	7,90€
Chartreuse verte	8,40€
Martell VSOP cognac	9,70€

LES THÉS Naturels _3,70€

THÉS NOIRS

English Breakfast un mélange classique de thés indiens.

Earl Grey un mélange classique de thés indiens.

Black Tea Orange un mélange de thés Ceylan, écorces et essences d'orange.

THÉS VERTS BIO

Gunpowder feuilles en provenance de Chine en haute altitude.

Japan Sencha thé vert de provenance Japonaise.

Mint thé vert de provenance chinoise enrichi d'essences de menthe poivrée.

Gingembre mélange de thés verts en provenance de Chine enrichi au gingembre et au citron.

INFUSIONS ET TISANES BIO

Fruits Des Bois hibiscus, pommes, églantine, arômes, orange, anis, feuilles de mûres, myrtilles et cannelle.

Fruits Tropicaux pommes, hibiscus, orange, mangue, ananas, fleurs de calendula et huile d'orange.

Camomille tisane avec des fleurs entières de camomille Matricaria.

Tisane Des Alpes mélisse, feuilles de verveine, fleurs de tilleul, herbes de citronnelle, camomille, menthe poivrée, feuilles de sauge, thym, anis, pétales de rose, bleuet et tournesol

Rooibos La plante est une légumineuse, cultivée le long des coteaux des montagnes du Cedar.

Relaxante mélisse, camomille, racine de réglisse, houblon, pétales de rose et lavande.

Digestive anis, fenouil, camomille, cumin.

Ayurveda pommes, rooibos vert, cannelle, orange, cardamome, poivre noir, arômes naturels

LE THÉ menthe fraîche _4,70€

Chivas 12 whisky	6,90€
Chivas 18 whisky	10,70€
Aberlour whisky	13,50€
Glenlivet 15 whisky	9,80€
Glenlivet 18 whisky	11,70€
Blegian Owl whisky	12,90€
Don Papa rhum brun	8,70€
Diplomatico rhum brun	9,70€
<u>Ron Millionario rhum brun</u>	<u>9,70€</u>