

Apéritifs

<i>Apéritif Maison (Martini rouge - campari - mousseux)</i>	10 €
<i>Apéritif du Chef (Cointreau - liqueur de pamplemousse - mousseux)</i>	10 €
<i>Martini (blanc ou rouge)</i>	6 €
<i>Pineau des Charentes</i>	6 €
<i>Rhum Coca</i>	8 €
<i>Bacardi Coca</i>	8 €
<i>Picon bière ou vin blanc</i>	7 €
<i>La Perle (Bulles)</i>	6 €
<i>Champagne - Brixon Coquillard 1^{er} cru blanc brut</i>	10 €
<i>Spritz</i>	8,5 €
<i>Negroni</i>	10 €
<i>Whisky (Pepsi + 2 €)</i>	6,5 €
<i>Campari (Orange + 2 €)</i>	6 €
<i>Pisang (Orange + 2 €)</i>	5 €
<i>Porto Niepoort (Blanc ou rouge)</i>	6,5 €
<i>Côteau du Layon (liqueureux) - Au verre</i>	6 €
<i>Ricard</i>	6 €
<i>Pastis Belge - Moulin du Loup (Trivières)</i>	8 €
<i>Pastis Belge - Patinette Gervin (Tournai)</i>	8 €
<i>Pastis Jacoulot (véritable pastis bleu Bouhy)</i>	8 €
<i>Batida (+ jus 2 €)</i>	5 €
<i>Bitter NA (orange ou tonic + 2 €)</i>	5 €
<i>Pisang NA (orange + 2 €)</i>	4 €
<i>Kir</i>	7 €
<i>Kir Royal</i>	10 €

Bières

Jupiler au fût	2,7 €
Fleurusienne au fût	4,5 €
Chimay blanche au fût	5 €
Triple Karmeliet	5 €
Orval	5,50 €
Chimay bleu	5,50 €
Duvel	5 €
Westmalle brune ou blonde	5,50 €
Leffe Blonde	5 €
Leffe NA	4 €

Vins du Patron

BLANC - ROUGE - ROSE

Verre	3 €
25 cl	6 €
50 cl	10 €
1 litre	18 €

Voir aussi notre carte des vins

Softs

Pepsi ou Pepsi Max (20 cl ou 1 L	2.6 € - 8 €
Aqua Panna (eau plate) 25 cl - 50 cl - 1 L	2.4 € - 4.5€ - 7 €
San Pellegrino 25 cl - 50 cl - 1 L	2.4 € - 4.5 € - 7 €

<i>San Pellegrino Citron</i>	2.7 €
<i>San Pellegrino Aranciata Rossa</i>	2.7 €
<i>Ice Tea pêche ou pétillant</i>	2.6 €
<i>Tonic San Pellegrino</i>	2.6 €
<i>Jus (pomme-cerise/ananas/orange)</i>	2.6 €

Cafés

<i>Café</i>	2,5 €
<i>Espresso</i>	2,5 €
<i>Décaféiné</i>	2 €
<i>Cappuccino</i>	3,5 €
<i>Irish Coffee</i>	7 €
<i>French Coffee</i>	7 €
<i>Italian Coffe</i>	7 €
<i>Thé (camomille - mente - fruits rouges)</i>	2,5 €

Planche

Planche « LA SABLONNIERE » (chaud et froid)

20 €

Prix à la personne – minimum 2 personnes

Entrées Froides

Tataki de Bœuf (coriandre, gingembre, huile de sésame...)

19 €

Carpaccio de bœuf Holstein fumé maison et espuma de maïs

19 €

Tartare de Saumon accompagné de citron caviars, pamplemousse
trilogie de choux

17 €

Entrées Chaudes

Os à Moëlle (persillade au gros sel)

14 €

Croquettes aux fromages maison (accompagnées de jambon de parme
et parmesan)

13 €

Croquettes aux crevettes maison

16 €

Duo de croquettes fromages-crevettes

15 €

Scampis sur lit de tomates fraîches (piquants ou non piquants)

16 €

Scampis à l'ail

15 €

Boulettes d'aubergines à la Parmigiana (4 pièces)

14 €

Saint Jacques Snackées, crème safranée, pastis et chips de chorizo

18 €

Tarte spirale aux légumes

14 €

Grillades

Viandes origine belge :

- Brochette de bœuf (Aloyau) 20 €
- Tâche Noire (+/- 250 g) 28 €
- Bavette à l'ancienne poêlée au beurre de ferme 23 €
- Côte à l'os 750 g - 1 Kg 200 g (2 personnes) 35 € - 60 €
- Côte à l'os (rouge de Famenne) 750 g 40 €
- Côte à l'os (rouge de Famenne) - 1 Kg 200 g 65 €
- Entrecôte Limousine (prix aux 100g - minimum 200g) 10 €

Viandes origine étrangère :

- Côte à l'os maturée du moment (+/- 600gr) 55 €
- Entrecôte Simmental (prix aux 100 g - minimum 200 g) 10 €
- Entrecôte Irlandaise (+/- 350 g) 30 €
- Côtes d'agneau 24 €
- Pluma Ibérico (+/- 300 g) 30 €

- Planche dégustation de 3 entrecôtes selon l'humeur du chef 38 €
- Planche dégustation : côtes d'agneau et pluma Ibérico 30 €
- Tagliata de bœuf, huile de truffe, roquette, huile balsamique et parmesan 30 €

Gambas grillées (flambées au whisky ou non +2€) 22 €

Sauces maison

<i>Tartare - Béarnaise - Gorgonzola - Poivre - Champignons</i>	3 €
<i>Western (oignons flambés au whisky, sauce barbecue)</i>	3 €
<i>Mayonnaise/Ketchup</i>	1,5 €

Plats

<i>Burger de bœuf Simmental maison (roquette, tomates séchées, fromage de chimay, oignons, pickles)</i>	22 €
<i>Poisson du moment et son accompagnement</i>	20 €
<i>Osso Bucco à la Milanaise</i>	20 €
<i>Tartare de bœuf haché minute (préparé ou pas)</i>	18 €
<i>Boulettes d'aubergines à la Parmigiana (6 pièces)</i>	17 €
<i>Tagliatelle au saumon fumé</i>	18 €
<i>Paccheri aux vongoles et scampis</i>	24 €

Accompagnements

Frites - Pâtes - Purée - Pommes de terre au four - croquettes

Plats enfants

Boulettes sauce tomate

10 €

Pâtes sauce Bolognaise

9 €

Croquette aux fromages

6 €

Steak haché Simmental maison

10 €