



## Les Entrées :

Tout  
Fait maison 

- |  |        | Plat   |
|--|--------|--------|
| -Rillettes de porc avec une touche de curry madras             | 6.00€  |        |
| -Œuf parfait, sauce Maroilles et ses croutons                  | 8.00€  |        |
| -Gnocchi, sauce parmesan et lamelles de chorizo                | 8.00€  |        |
| -Le chèvre chaud fumé au miel et céréales                      | 8.00€  | 13.00€ |
| -Petit cake à la feta, sur salade gourmande                    | 8.00€  | 13.00€ |
| -Carpaccio de bœuf Angus à l'huile de noix, parmesan, pickels  | 12.00€ | 16.00€ |
| -Saumon fumé par nos soins, citron chaud et ses toasts         | 14.00€ |        |
| -St-Jacques poêlées, sauce foie gras et lamelles de jambon sec | 15.00€ | 25.00€ |



## Les Plats :

- |   |        |
|---|--------|
| -Filet Américain (viande de bœuf crue mélangée à la sauce américaine) frites fraîches           | 12.00€ |
| -Emincés de poulet Yuzu Pepper et ses linguines (sauce crémée)                                  | 13.00€ |
| -Potjevleesch (porc, lapin et poulet cuits dans la bière, servi froid en gelée) frites fraîches | 13.00€ |
| -Filet de Bar et sa crème de concombre  | 14.00€ |
| -Carbonades flamandes (cuit dans la bière et le pain d'épices) frites fraîches                  | 15.00€ |
| -Le burger de l'auberge (steak haché, crudités, tomme de cambrai, sauce du chef)                | 15.00€ |
| -Welsch (cheddar fondu dans la bière sur du pain et du jambon.)                                 | 16.00€ |
| -Pluma de porc ibérique, sauce au poivron   | 16.00€ |
| -Mignon de porc fumé, sauce Maroilles   | 17.00€ |
| -Le <u>"Fum'Maison"</u> (lard, poulet, porc, saucisses) fumés par nos soins                     | 18.00€ |
| -Ch'tite découverte (filet américain, Potjevleesch, carbonades flamandes, Welsch)               | 21.00€ |
| -Filet de Bœuf poêlé, sauce au choix inclus   | 25.00€ |



**T'chiots Bilous 10€**



Steak haché

Ou

Un plat en plus petit + glace



**Nos sauces :** (supp 1.€)

Poivre / Maroilles / Foie gras



## Les Desserts :

Tout  
Fait maison 

- Pose gourmande (2 desserts\* + café ou thé) 4.50€
- Ile flottante et sa crème anglaise 6.00€
- Biscuit de Savoie et son coulis à l'orange et à la sauge 8.00€
- Tarte du moment (*aux pommes et compote d'abricot et prunes*) 8.00€
- Brownie au noix de cajou et beurre de cacahuètes 8.00€
- Le Tiramisu au spéculoos 8.00€
- Le Petit gourmand (4 desserts+ café ou thé) 8.00€
- Panna cotta et son coulis d'abricot 8.00€
- Crème brûlée au thé vert fruit rouge 8.00€

\* Choix possible demandez-nous

Le bubble tea 6€  
(lipton avec bille de pêche)



## Les parfums :

- Coupe de glace 2 boules 8.00€  
Citron, Citron vert, Cassis,  
Fraise, Poire, Fruit de la passion  
Chocolat, Vanille, Spéculoos,  
Caramel, Menthe, Café,  
Rhum raisin, pistache.



## Les coupes :

- Dame blanche 10,00€  
3 boules vanille, chocolat fondu, chantilly
- Douceur de fruit 10,00€  
1 boule fraise, cassis, fruit de la passion, chantilly
- Café liégeois 10,00€  
2 boules café et 1 vanille, café, chantilly
- Dame noire 10,00€  
3 boules chocolat, chocolat fondu, chantilly
- La Caramello 11,00€  
2 boules Caramel, vanille, sauce caramel, chantilly
- Black Mint 13,00€  
3 boules menthe, get 27, Chantilly
- La Créole 13,00€  
Glace vanille, rhum-raisin, Rhum, Chantilly
- Le colonel 13.00€  
3 boules citron et vodka

## LES BIÈRES PRESSIONS

- l'Estaminet (blonde) 5.2° 3.50€
- Maredsous (blonde) 6.5° 4.00€
- La DOCK'S BEER 6.5° 4.70€

## Vin au verre:

### Blanc:

- Cote de Gascogne 4.00€
- Bordeaux blanc 4.00€
- Monbazillac (moelleux) 5.00€

### Rosé:

- Champ des grillons 5.00€

### Rouge:

- Bordeaux 5.00€
- Cote du Rhone 5.00€

Petite nouvelle

La U7

aux notes fruits rouge

Bouteille 33cl.....6€

