



Les Entrées :

Plat

-Œuf parfait, sauce Maroilles, croûtons	8.00€	
-Salade de melon, pastèque, concombre et fêta	8.00€	
-Terrine de poisson, sauce tartare	8.00€	
-Ravioles tomate basilic, dés de courgettes, jambon sec	10.00€	15.00€
-Salade de chèvre chaud au pesto	11.00€	16.00€
-Saumon fumé par nos soins, citron chaud et ses toasts	17.00€	
-St-Jacques poêlées, beurre blanc aux pamplemousses rose	17.00€	25.00€

Les Plats :

Tout Fait
maison 

-Filet Américain (viande de bœuf haché mélanger à la sauce américaine) frites fraîches	13.00€
-Potjevleesch blanc de poulet, lapin et porc cuient dans un bouillon à la bière, et servie froid en gelée)	14.00€
-Emincé de poulet cremé à l'estragon	15.00€
-Escalope de saumon, crème de concombre	16.00€
-Carbonades flamandes (cuit dans la bière et le pain d'épices) frites fraîches	16.00€
-Le Burger de l'auberge : Steak de bœuf, cheddar, lard, ketchup, salade, tomate, cornichon	17.00€
-Welsch (cheddar fondu dans la bière sur du pain avec jambon blanc).	18.00€
-Pluma de porc, sauce à l'orange et épices marocaines	18.00€
-Le " <u>Fum'Maison</u> " (poulet, porc, pluma, saucisse) viandes cuites et fumés par nos soins	19.00€
-Eventail de Magret à l'ananas aigre doux	20.00€
-Ch'tite Découverte (potjevleesch, carbonades, filet américain, welsch) frites fraîches	21.00€
-Filet de Bœuf poêlé, sauce au choix inclus	25.00€

T'chiots Bilous

10€



Steak haché maison

Ou

Un plat en plus petit

+ glace ou autre demandez-nous



Nos sauces : suppl. 1€

Poivre / Maroilles / Foie gras

I.P.N.S., ne pas jeter sur la voie publique.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé



Les Desserts :

- Pause Gourmande** (2 desserts* +café ou thé) **6.50€**
*Choix : dessert de la carte hors glaces
- Ile flottante, et sa crème anglaise** **8.00€**
- Pavlova aux fruits rouges** **8.00€**
- Tarte pomme /rhubarbe** **8.00€**
- Crème brulée pistache** **8.00€**
- Le Tiramisu aux agrumes** (Boudoirs imbibé et lemon curd) **8.00€**
- Verrine choco /cacahuète** **8.00€**
(Brownies cacahuète, caramel, mousse chocolat, chantilly cacahuète)
- Le Gourmand** (5 desserts* + café ou thé) **9.00€**
*verrine, tiramisu, crème brulée, ile flottante, tarte ou autre selon dispo




**Tout
Fait maison**

Les parfums :

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



Bubble tea 6€

Billes fraise:



LES BIERES PRESSIONS

- l'Estaminet** (blonde) 5.2° **3.50€**
- La Maredsous**(blonde) 6.5° **4.00€**
- L'Angelus Rouge** 5.2° **4.70€**
BIÈRE 3 GRAINS

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 Caramelo** 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

Vin au verre:

Blanc:

- Sauvignon** **4.00€**
- Cote de Gascogne** **5.00€**
- Jurançon** (moelleux) **6.00€**

Rosé:

- le petite balade** **5.00€**

Rouge:

- Cote du rhone** **6.00€**
- Bordeaux** **7.00€**