



Les Entrées :

Plat

- Œuf parfait, crème de poivron rouge, dés de chorizo 8.00€
- Terrine de campagne maison, et ses toasts 8.00€
- Salade de pâtes (billes de mozzarella, pesto, tomate, courgettes grillées, jambon sec) 10.00€ 16.00€
- Chèvre chaud gratiné au sésame et algues, sur salade 11.00€ 17.00€
- Ravioles aux bolets, sauce champignons 17.00€ 24.00€
- Saumon fumé par nos soins, citron chaud et ses toasts 18.00€
- St-Jacques poêlées, crème d'asperge 18.00€ 26.00€

Les Plats :



Tout Fait
maison



- Filet Américain (viande de bœuf haché mélangée à la sauce américaine) frites fraîches 15.00€
- Potje vleesch (Poulet, Lapin et Porc cuits dans un bouillon à la bière, et servi froid en gelée) 16.00€
- Blanc de poulet Satay (sauce à base de beurre de cacahuètes, lait de coco et coriandre) 16.00€
- Carbonades flamandes (cuit dans la bière et le pain d'épices) frites fraîches 17.00€
- Criée du pêcheur sauce à base de soupe de poisson crémée (3 poissons différents, légumes, riz) 18.00€
- Burger de l'Auberge : Steak de bœuf, maroilles, crudités, cornichon 18.00€
- Welsch (cheddar fondu dans la bière sur du pain avec jambon blanc). 19.00€
- Ch'tite Découverte (Potjevleesch, carbonades, filet américain, Welsch) 22.00€
- Fum'maison (assortiments de viandes fumées) frites fraîches 21.00€
- Filet de Bœuf poêlé, sauce au choix inclus 27.00€

Nos sauces :

suppl. 1€

* Poivre

* Maroilles

* Champignons

LES BIERES PRESSIONS 25cl

-la Fruit de st Feuillien (rouge fruité) 3.8° 3.50€

-Saint Feuillien (blonde) 7° 4.00€

-Feuillien grand cru (blonde) 9.8° 5.70€



Vin au verre:

Blanc:

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

Rosé:

- la petite ballade 5.00€
- Rouge:
- Cote du Rhone 6.00€
- Bordeaux 7.00€



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé

Les Desserts :

- Ile flottante, et sa crème anglaise 8.00€
- Tarte fine pommes et rhubarbes 8.00€
- Pavlova, coulis de fruits rouges et fruits rouges 8.00€
- Crème brûlée, et ses brisures de spéculoos 8.00€
- Tiramisu aux citrons 8.00€
- Tartelette chocolat noir, blanc et caramel 8.00€
- Le Gourmand (5 desserts* + café ou thé) 11.00€
- Pause Gourmande (2 petits desserts* +café ou thé) 7.00€



*dessert de la carte
Selon dispo

T'chiots Bilous 12€

Steak haché maison Ou
Un plat en plus petit (jusque 18€)
+ glace ou autre demandez-nous
+ 1 sirop



Bubble Tea

Billes de pêche 6€



Les coupes de glace :

- Dame blanche 10,00€
3 boules vanille, chocolat fondu, chantilly
- Douceur de fruit 10,00€
1 boule fraise, cassis, 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, 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

Coupe de glace

- 1 boules 4.00€
- 2 boules 7.00€

Les parfums :

Citron, Citron vert,
Cassis, Fraise, Poire,
Fruit de la passion, mangue
Chocolat, Vanille,
Café, Rhum raisin, Caramel,
Menthe, Pistache