

Notre carte

Les Entrées :



Plat

-Œuf parfait, sauce Maroilles, duos de croutons	8.00€
-Tartare de melon, pastèque et feta	8.00€ 16.00€
-Tartine de campagne guacamole/saumon fumé/tomate/mozza	8.00€ 16.00€
-Chèvre chaud gratiné au céréales et miel, sur salade	11.00€ 17.00€
-Saumon fumé par nos soins, citron chaud et ses toasts	18.00€
-St-Jacques poêlées, sauce foie gras, jambon sec	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, aux courgettes, sauce aux poivrons	16.00€
-Carbonades flamandes (cuit dans la bière et le pain d'épices) frites fraîches	17.00€
-Criée du pêcheur (saumon et poisson blanc) sauce à la soupe de poisson crémée	18.00€
-Burger de l'Auberge : Steak de bœuf, cheddar, crudités, cornichon, ketchup	18.00€
-Welsch (cheddar fondu dans la bière sur du pain avec jambon blanc).	19.00€
-Fum'maison (assortiments de viandes fumées) frites fraîches	21.00€
-Ch'tite Découverte (Potjevleesch, carbonades, filet américain, Welsch)	22.00€
-Filet de Bœuf poêlé, sauce au choix inclus	27.00€

Nos sauces :

- Poivre
- Maroilles
- Foie Gras

suppl. 1€



LES BIERES PRESSIONS 25cl

-Grisette de St Feuillien (blonde bio sans gluten)	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€
-Uby n°4 (fruité)	5.00€
-Jurançon (moelleux)	6.00€

Rosé:

-la petite ballade	5.00€
<u>Rouge:</u>	
-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 frangipane à l'abricot	8.00€	
-Profiteroles, glace vanille, sauce chocolat	8.00€	
-Crème brûlée aux framboises	8.00€	
-Tiramisu aux Speculoos	8.00€	
-Brownies au chocolat façon forêt noire	8.00€	*dessert de la
-Le Gourmand (5 desserts * + café ou thé)	11.00€	carte Selon dispo
-Pause Gourmande (2 petits desserts * +café ou thé)	7.00€	

Thé glacé ou

Bubble tea Billes de pêche



6€

T'chiots Bilous



12€

Steak haché maison Ou



Un plat en plus petit (jusque 18€)

+ glace ou autre demandez-nous
+ 1 sirop

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

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	