

Les Entrées :

September

Plat

-Œuf parfait, sauce Maroilles, croûtons	8.00€	
-Tartine de campagne guacamole/tomate/fromage Espagnol/chorizo	8.00€	16.00€
-Chèvre chaud gratiné aux 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€	30.00€

Les Plats :

-Filet Américain (viande de bœuf hachée 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, sauce aux champignons	16.00€
-Carbonades flamandes (cuits dans la bière et le pain d'épices) frites fraîches	17.00€
-Filet de saumon, sauce crémée à l'échalote	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€

Les Desserts :

-Ile flottante, et sa crème anglaise	8.00€	
-Tarte aux pommes	8.00€	
-Crème brûlée aux framboises	8.00€	
-Tiramisu classique	8.00€	
-Brownies aux noix et sa ganache chocolat pralinée	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€	

Plat de moment

OSSO BUCCO
servi avec
des Pennes

15€

Les sauces 1€

-poivre
-Maroilles
-foie gras



La coupe cookies
2 boules vanille
cookies, caramel, chantilly

7€

Vin au verre:

Blanc:

- Sauvignon (sec) 4.00€
- Uby n°4 (fruité) 5.00€
- Jurançon (moelleux) 6.00€



Rosé:

- la petite ballade 5.00€

Rouge:

- Cote du Rhone 6.00€
- Bordeaux 7.00€

T'chiots Bilous 12€

Steak haché maison Ou
Un plat en plus petit (jusque 18€)

+ glace ou autre demandez-nous
+ 1 sirop



LES BIERES PRESSIONS 25cl



-Grisette de *St Feuillien* (blonde bio sans gluten) 3.8° **3.50€**

-Saint Feuillien (blonde) 7° **4.00€**

Et pourquoi pas !!!
une limonade

en pression
Au verre 3€

ou
en carafe 8€

Coupe de glace

- 1 boules 4.00€
- 2 boules 6.00€

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