

B I E R E S

FUT

Stella artois	25cl	2.8
	33cl	3.5
De Koninck	25cl	2.8
Victoria	33cl	4.5
Tripel Karmeliet	33cl	4.5

BOTTLE

Stella artois 0.0%	3.5
Leffe 0.0%	4.5
SportZot 0.0%	4.5
Vedett extra blonde	3.8
Leffe Brune	4.5
Hoegaarden blanche	3
Hoegaarden grand cru	5
Rodenbach	3.3
Geuze belle vue	3.3
Kriek belle vue	3.3
Duvel	5
Duvel Tripel Hop	5.5
Westmalle double	4.5
Westmalle triple	5
Orval	5.5
Orval (5 ans)	8
Chimay bleu	5.5
Rochefort 10	5.5
Omer	5.5
Goose IPA	5.5
Le Fruit Défendu	5.5

LOCAL BEERS

Egotripel (Oud-Heverlee)	5
Luvanium	5

BOISSONS FROIDES

Eau Chaudfontaine	
25cl plate/ gazeuse	3
50cl plate/ gazeuse/ finement pétillant	5.5
1L plate/ gazeuse	11.5
Coca cola/ light/ zero	3
Fanta orange/ lemon	3
Sprite	3
Fuze tea noir/ vert	3.4
Nordic mist tonic/ agrum/	3.3
bitter lemon/ ginger ale	
Tönisteiner	3.4
orange sanguine/ multfruit	
Minute maid	
orange/ pomme/ pamplemousse/	3.3
ACE/ pomme-cerise/ tomate	3.3
Cécémel (froid)	3
Vin mousseux sans alcool	4.5
Crodino	5.5
Jus d' orange fraîchement pressée	5.5
Jus de citron fraîchement pressé	6.5
Mix pressés oranges/ citrons	6

BOISSONS CHAUDES

Café allongé	3
Café espresso	3
Café décaféiné	3.4
Café au lait	3.5
Capuccino	3.5
(lait cuit à la vapeur ou crème fraîche)	
Capuccino/Café au lait déca	3.6
Thé	3
(noir/citron/menthe/fruits de forêt/ églantier/tilleul/camomille/vert)	
Thé à la menthe fraîche	4.2
Chocolat chaud	3
Chocolat chaud avec crème fraîche	3.5
Vin chaud	4.5
Hasselt café (jenièvre)	8
Chouffe café (liqueur de café)	8
Irish coffee (whisky)	9
Café Français (cognac)	9
Café Mexicain (tequila)	9
Café Italien (amaretto)	9
Café Russe (wodka)	9

APÉRITIFS & SPIRITUEUX

Maison	6.5
Martini (blanc/rouge/fiero)	6
Kirr	6
Kirr réal (avec Cava)	8
Porto (blanc/rouge)	6
Pineau de Charentes	6
Campari	7
Lillet	7.5
Sherry	6
Ricard (2cl)	4
Bols jonge graanjenever (3cl)	5
Wortegemse citroenjenever (3cl)	5
Egte oude Bokma (3cl)	5
Tequila Sauza (3cl)	5
Limoncello Pronol (3cl)	5
Genepi (3cl)	7
Gordon's gin	8
Havanna rum (3 jaar)	8
Absolut wodka	8
Whisky	8
(Jameson/Jack Daniel's/William Lawsons)	
Poire William	8
Grappa del Piemonte	8
Sambucca Pronol	6
Amaretto di Saronno	7
Grand Marnier	8
Baileys	6
Cointreau	8
Calvados Coquérel VSOP	9
Cognac Deau VSOP	12

COCKTAILS

Aperol Spritz	9
Aperol, prosecco, eau gazeuse	
Kirr Real	7.5
Crème de Cassis & cava	
Pink Champagne	9
Campari & prosecco	
Cosmopolitan	10
Vodka & Cointreau	
Negroni	10
Martini Rouge, Gordon's gin et Campari	
Hugo	9
Prosecco, syrop de sureau, menthe, citron vert, eau gazeuse	
Mojito	10
Rum, menthe, citron vert, sucre, eau gazeuse	
Gin-tonics	
Copperhead	14
Mombassa	11
Hendrick's	10
Occitan	8.5
Gordon's Gin	8
Fevertree tonic	
Nordic Mist tonic	
Mocktails	
Sweet Sunrise	4
Jus d'orange & grenadine	
Grape	6
Pomme/cerise & jus de raisin au fin pétilllement	
Crodino	6
Eau gazeuse	
Nordic Mist tonic	

V I N S

Vin Maison (rouge / blanc / rosé)

Verre	12.5cl	4.5
Quart de litre	25cl	8.5
Demi litre	50cl	16
Bouteille	75cl	24
Litre	1l	28

Cava: Marqués de Chivé

Verre	7
Bouteille	34

Champagne Tsarine brut 65

SUGGESTIONS DE VINS

BLANCS

Chardonnay à la mode 28

Diemersdal, Chardonnay unwooded; *Durbanville, South-Africa*

Frais, fruité et intense 27

Touraine, Sauvignon Blanc; *Domaine Geunault, France*

Vin généreux 41

Chablis "vieilles vignes", Chardonnay; *Domaine Hamelin, France*

Rêve Italien 29

Pinot Grigio; *Villabella, Lac du Garda, Italie*

Doux et séduisant 27

Le Moelleux de la Grande Métairie, Semillon;
Bordeaux A.O.P., France

Rosés

Rosé comme il faut 24

Vignerons Ardechois, Cabernet/Grenache; IGP *Ardèche, France*

Rouges

Parfait avec notre menu ou juste comme ça 28

Momentos Reserva, Carmenère;
D.O. Cachapoal Andes, Chili

Un délicieux compagnon de repas 34

^gChâteau La Menotte, Lalande-de-Pomerol A.O.P.;
France

Juteux et plutôt complexe 38

Barbera d'Alba "piani" Pellisero D.O.G.C.;
Piëmonte, Italy

Le meilleur vigneron d'Espagne 31

Semele; Merlot; *Valbuena de duero, Spanje*

Vin écrasant à la longueur onctueuse 40

Domaine de Tourelles "vieilles vignes", 100% Cinsault.;
Lebanon
(il faut l' avoir goûté avant de mourir)

SNACKS & PASTAS

Olives marinées	4
Assiette mixte (olives, cheddar, chorizo et jambon serrano) ^[4,13]	16
Nachos chaudes avec salsa rouge	6
Mini loempias 'a partager' ^[2,13]	10
Croque monsieur 1 pièce ^[2,4,5,14]	10.5
2 pièces	15
Croque cheval 1 pièce ^[1,2,4,5,14]	12
2 pièces	17
Potage du jour & pain ^[2]	6.5
Spaghetti bolognaise Emmental (Petit) rapé ^[1,2,6,8,13,(4)]	12
(Grand)	15
Farfalle au champignons sauvages poêlés et pesto vert ^[1,2,6,13]	(Petit) 14.5 (Grand) 18
Tagliatelles Siciliana avec Parmésan ^[1,2,6,8,(4)]	15.5
Tagliatelles à l' huile d' olives aux langoustines (6), curry et estragon ^[1,2,4,5,6,12,13]	25
POUR LES ENFANTS	
Glace pour enfants incluse	
Spaghetti bolognaise ^[1,2,6,8,13,(4)]	8
Vol-au-vent avec frites ^[1,2,4,6,8,13]	11
Ragoût de boeuf avec frites ^[1,2,6,8,13]	11.5

ENTREES

Croquettes de fromage maison (2)	15
[1,2,4]	
Croquettes de crevettes maison (2)	19
[1,2,4,8,10,11,12]	
Duo de croquettes maison au fromage et crevettes	17
[1,2,4,8,10,11,12]	
Saumon fumé maison à l' oignon et à la ciboulette	17.5
[12,(2)]	
Carpaccio de boeuf Black Angus au basilic, roquette et baies roses	18.5
[4]	

NOS SALADES

Chèvre frais et miel	(petite)	15.7
[4,(2)]		(grande) 19
Saumon fumé maison, pomme et graines de sésame	(petite)	18
[12,(2,9)]		(grande) 22.4
Langoustines frites, ananas	(petite)	18
frais et orange (4/6)	(grande)	21.3
[12,(2)]		
Extra		3
(frites, croquettes, purée de pommes de terre, veste pomme de terre, pâtes)		
Supplément frites de patates douces		4.5

F A I M D E L O U P

Steak tartare et ses accompagnements		24
<i>[1,5,13]</i>		
Ragoût de boeuf à la bière brune		23
<i>[1,2,6,8,13]</i>		
Vol-au-vent avec fricadelles de volaille		20
<i>1,2,4,6,8,13]</i>		
Spare ribs marinées		26
<i>[4,5,6,13,14]</i>		
Brochette au: poulet et dinde	<i>[(4,5,6,13)]</i>	21
saumon et thon	<i>[12]</i>	25
Filet mignon de Simmental	<i>[(4)]</i>	24
Rib eye Black Angus	<i>[(4)]</i>	30
Filet pur Charolais	<i>[(4)]</i>	35
Sauce mayonnaise	<i>[1,5]</i>	1
ketchup	<i>[5]</i>	1
beurre à l'ail	<i>[4]</i>	1.5
provençale	<i>[2,6,13]</i>	3
poivre crème	<i>[1,2,4,8]</i>	3
crème de champignons	<i>[1,2,4,6,8,13]</i>	3
béarnaise	<i>[1,4,14]</i>	3.5

Chaque plat est servi avec le choix entre frites, croquettes, la purée de pommes de terre, pommes de terre au four, pasta ou frites de patate douce (+1.5) et une salade de crudités.

D E S S E R T

Coupe Vanille <i>[4,(2,6,13)]</i>	6.5
Coupe Brésilienne <i>[4,6,(2,13)]</i>	8
Dame Blanche <i>[4,(2,6,13)]</i>	8
Coupe Fraise (saison) <i>[4,(2,6,13)]</i>	9
Crème brûlée <i>[1,4,14]</i>	6
Mousse au Chocolat <i>[1,4,13]</i>	7.5
Moelleux au chocolat avec coulis de framboise <i>[1,4,13]</i>	10
Glace Enfant <i>[4,(2,13)]</i>	3

ALLERGENEN

1. 
EI
Oeuf
2. 
GLUTEN
3. 
LUPINE
4. 
MELK
Lait
5. 
MOSTERD
Moutarde
6. 
NOTEN
Noisettes
7. 
PINDA'S
Cacahouète
8. 
SELDERIJ
Céleri
9. 
SESAMZAAD
Sésame
10. 
SCHAALDIEREN
Crustacées
11. 
WEEKDIEREN
Mollusques
12. 
VIS
Poisson
13. 
SOJA
14. 
ZWAVELDIOXIDE
Sulfites