

Apéritifs

Le Séby Mistercover	10,00 €
(Vodka, jus de pamplemousse et indian tonic)	
Belgian Mule	10,00 €
(Eau de Villée, citron vert, Ginger Beer)	
Gin Tonic "Jacques"	12,00 €
(Bombay, fever tree, poivre rose, concombre)	
Gin Tonic "Récalcitrants"	12,00 €
(Gin de Binche, fever tree, orange, poivre)	
Mojito	10,00 €
(Rhum Blanc, eau pétillante, menthe, citron)	
Red Villée	10,00 €
(Eau de Villée, aïrelles, menthe, citron)	
Le cocktail du moment	10,00 €
Apéritif Maison	8,00 €
Flûte de Champagne	10,00 €
Apérol sprit	10,00 €
Bitter "Plus Oultre"	10,00 €
Coupe de Ruffus	8,00 €
Kir	7,00 €
Martini blanc ou rouge	7,00 €
Suze	7,00 €
Pastis	8,00 €
Porto rouge ou blanc	7,00 €
Pineau des Charentes Blanc ou rosé	7,00 €
Batida de coco	7,00 €
Pisang	7,00 €
Picon nature	8,00 €
Campari nature	6,00 €
J & B ou Jameson Irish whisky	7,50 €
Bacardi, Gin, Vodka	8,00 €
Supplément d'accompagnement	1,50 €
(Eau, soft, jus de fruits, bière, ...)	

Apéritifs sans alcool

Pisang	5,00 €
Bitter	5,00 €
Mojito	6,00 €

Soft

Eau plate ou pétillante	2,50 €
Perrier citron	2,50 €
Coca, Coca zéro	3,00 €
Spa orange ou Spa citron	3,00 €
Nordic Tonic	3,00 €
Nordic Agrumes	3,00 €
Fuze tea pétillant, pêche ou green	3,00 €
Supplément sirop	0,75 €
Jus d'orange	3,00 €
Jus de pomme /cerise	3,00 €
Jus d'ananas	3,00 €
Jus de pamplemousse rose	3,00 €
Jus de tomate	3,00 €

Grand format

Eau litre	7,00 €
Eau demi litre	4,00 €
Coca litre	10,00 €

Pots lyonnais

En rouge / blanc / rosé

Saint-Chinian Cuvée Jean De Roze

Le verre	5,00 €
Le verre de moelleux	6,00 €
Le ¼ pichet	8,00 €
Le ½ pichet	14,50 €

Bières

Chimay Rouge	3,75 €
Chimay Blanche	4,70 €
Chimay Bleue	5,20 €
Chimay verte	5,50 €
Chimay Dorée 4,8 °	4,10 €
Maes	2,50 €
Maes sans alcool	2,75 €
Blanche de chez Lupulus	4,95 €
Saint-Feuillien Blonde ou Brune	4,30 €
Duvel	4,30 €
Orval	4,50 €
Westmalle triple Blonde	4,50 €
Rocheport 8 °	5,20 €
Rocheport 10 °	6,90 €
Kwack	4,20 €
Lupulus blonde	4,95 €
Leffe Blonde	4,00 €
Grisette Blonde (Bio sans gluten)	2,50 €
L'impératrice	5,00 €
Binchoise Blonde ou Brune	4,50 €
Binchoise triple	4,60 €
Bière des ours	5,25 €
Karmeliet	4,50 €
Quintine	4,50 €
Bière du Château Blonde ou Brune	5,25 €
Kriek Mystic	3,50 €
Leffe Ruby	4,00 €
Embuscade	5,50 €
Cuvée des Trolls	3,00 €

Bières Bouchonnées

Blondes 75cl

Gueuze mort subite 37,5 cl	6,50 €
Moinette blonde	9,80 €
Binchoise Blonde	10,50 €
Lupulus blonde	11,00 €
Chimay Cinq Cents	10,75 €
Chouffe	11,40 €
Impératrice	11,75 €

Brunes 75cl

Chimay Grande Réserve	12,50 €
Chimay Première	9,40 €
Lupulus brune	11,00 €

Boissons chaudes

Café, décaféiné .	3,00 €
Thé , Infusion Thé ,	3,00 €
infusion Damman	4,00 €
Capuccino	3,50 €
Irish Coffee	10,00 €

Toutes nos cartes sur votre Gsm



Menu Brasserie (Bongo)

Deux services 28,00 € (entrée, plat-plat, dessert)

Trois services 35,00 € (entrée, plat, dessert)

Saumon fumé et confit, pickles de légumes

Ou

Jambon, melon, réduction de porto rouge.

&

Saint-Pierre, jus de moules, courgettes (+4,00 €)

Ou

Onglet de veau, tomates, roquettes, pesto rouge.

&

Flan au caramel maison

Menu Restaurant 46,00 €

Foie gras en macaron, abricot rôti, fruits rouges.

Ou

Rouget, tartelette de légumes grillés,
Espuma au lait de chèvre, jeunes pousses.

&

Carré de veau, jus réduit, pommes dauphines.

Ou

Volailles fermière, champignons, lard.

&

Nougat glacé au caramel, beurre salé.

Suggestions

Entrées

*Escavèche de truite Saumonée. 16,00€

*Brochette de Scampi grillée, Sauce gribiche. 17,00 €

* Carpaccio de filet pur, Tomates confites, parmesan, roquettes, vinaigre balsamique. 22,00€

* Sardines grillées, tomates, roquette, basilic. 16,00 €

Plats

* Brochette de gigot d'agneau rôti et ratatouilles. 22,00 €

* Turbot rôti, capres, tomates, **prix/jour**

* Cote à l'os Simmenthal 30 jours . 79,00€ pour deux pers

* Sole Meunière, salade de saison, frites **prix/jour**

Fromage

*Assiette de la chèvrerie des cents pieds. 12,00 €

Changement disponible en menu « Bongo » sans supplément

Pour les autres plats un supplément sera demandé.

La Carte

Entrées

Croquettes aux crevettes grises 16,00 €

Fondus au fromage 13,00 €

Duo de croquettes 15,00 €

(un fondu au fromage, une croquette aux crevettes)

Assiette de Saumon fumé dans la Maison 16,00 €

(servi avec persil, échalotes, toast)

Salades

entrée/plat

Frisée aux lardons 15,00 €/18,00 €
(Frisée, lardons, oignons frits, œuf poché, pommes, croûtons)

Salade de chèvre des Cents pieds 16,00 €/18,00 €
(Salade, chèvre chaud, chèvre frais, raisin, pomme, noix, miel)

Salade de scampi aux tomates confites 18,00 €/20,00 €
(Scampi 6 pc, jeunes pousses, tomates confites et parmesan)

Salade de volaille fermière 18,00 €/20,00 €
(Jeunes pousses, filet grillé, champignon cru, croûton, ciboulette)

Viandes

Filet Américain préparé minute (crudités, frites) 16,50 €

Entrecôte Angus Beef (crudités, frites) 30,00 €

Onglet de bœuf (crudités, frites) 24,00 €

Pavé de bœuf (crudités, frites) 22,00 €

Brochette de bœuf (crudités, frites) 20,00 €

Sauce au choix : 3,50 €

Béarnaise, archiduc, roquefort, poivre vert, échalotes,
Beurre maître d'hôtel...

Burger Maison 15,50 €

(180gr pur bœuf haché minute, sauce Barbecue ou sauce
New-York, oignon rouge, cheddar, tomate, salade) frites

Supplément de frites 2,50 €

Accompagnement de légumes chauds 5,00 €

Pour les enfants (-12 ans)

Pavé de bœuf (120 gr), frites 12,50 €

Poisson du moment pané, crudités, purée 12,00 €

Le Burger junior 12,00 €

(100gr pur bœuf haché minute, sauce Barbecue ou ketchup,
cheddar, salade) frites

Tous nos plats sont disponibles en version junior (-10%)

Desserts « Maison »

Crème brûlée. 10,00 €

Moelleux au chocolat Amer. 11,00 €

Sabayon. 12,00 €

Mousse au chocolat maison 9,00 €

Café Gourmand 11,00 €

Crêpes sucre ou chocolat chaud 8,00 €

Crêpes aux fraises (en saison) 10,00 €

Crêpes Sibérienne 8,50 €

Glace vanille, chocolat chaud, chantilly

Crêpes Banana Split 8,50 €

Glace Banana, chocolat chaud, chantilly, banane

Crêpes Flambées 12,00 €

Glace vanille, Grand Marnier

Gaufre fraises et chantilly (en saison) 10,00 €

Gaufre chantilly 8,00 €

Gaufre au sucre 7,00 €

Sans oublier notre carte de glaces Mövenpick.

Toutes nos préparations sont faites à la commande,
Merci de prévenir à votre arrivée, si le temps vous est compté,
Nos préparations peuvent évoluer selon le marché.