

## Apéritifs

<b>Le Séby Mistercover</b>	10,00 €
(Vodka, jus de pamplemousse et indian tonic)	
<b>Belgian Mule</b>	10,00 €
(Eau de Villée, citron vert, Ginger Beer)	
<b>Gin Tonic "Jacques"</b>	12,00 €
(Bombay, fever tree, poivre rose, concombre)	
<b>Gin Tonic "Récalcitrants"</b>	12,00 €
(Gin de Binche, fever tree, orange, poivre)	
<b>Mojito</b>	10,00 €
(Rhum Blanc, eau pétillante, menthe, citron)	
<b>Red Villée</b>	10,00 €
(Eau de Villée, aïrelles, menthe, citron)	
<b>Le cocktail du moment</b>	10,00 €
<b>Apéritif Maison</b>	8,00 €
<b>Flûte de Champagne</b>	10,00 €
<b>Apérol sprit</b>	10,00 €
<b>Bitter "Plus Oultre"</b>	10,00 €
<b>Coupe de Ruffus</b>	8,00 €
<b>Kir</b>	7,00 €
<b>Martini blanc ou rouge</b>	7,00 €
<b>Suze</b>	7,00 €
<b>Pastis</b>	8,00 €
<b>Porto rouge ou blanc</b>	7,00 €
<b>Pineau des Charentes Blanc ou rosé</b>	7,00 €
<b>Batida de coco</b>	7,00 €
<b>Pisang</b>	7,00 €
<b>Picon nature</b>	8,00 €
<b>Campari nature</b>	6,00 €
<b>J &amp; B ou Jameson Irish whisky</b>	7,50 €
<b>Bacardi, Gin, Vodka</b>	8,00 €
<b>Supplément d'accompagnement</b>	1,50 €
(Eau, soft, jus de fruits, bière, ...)	
<b><u>Apéritifs sans alcool</u></b>	
<b>Pisang</b>	5,00 €
<b>Bitter</b>	5,00 €
<b>Mojito</b>	6,00 €

## Soft

<b>Eau plate ou pétillante</b>	2,50 €
<b>Perrier citron</b>	2,50 €
<b>Coca, Coca zéro</b>	3,00 €
<b>Fanta orange ou citron</b>	3,00 €
<b>Nordic Tonic</b>	3,00 €
<b>Nordic Agrumes</b>	3,00 €
<b>Fuze tea pétillant, pêche ou green</b>	3,00 €
<b>Supplément sirop</b>	0,75 €
<b>Jus d'orange</b>	3,00 €
<b>Jus de pomme /cerise</b>	3,00 €
<b>Jus de pomme</b>	3,00 €
<b>Jus d'ananas</b>	3,00 €
<b>Jus de pamplemousse rose</b>	3,00 €
<b>Jus de tomate</b>	3,00 €
<b><u>Grand format</u></b>	
<b>Eau litre</b>	7,00 €
<b>Eau demi litre</b>	4,00 €
<b>Coca / coca zéro litre</b>	10,00 €

## Pots lyonnais

<b>En rouge / blanc / rosé</b>	
<b>Saint-Chinian Cuvée Jean De Roze</b>	
<b>Le verre</b>	5,00 €
<b>Le verre de moelleux</b>	6,00 €
<b>Le ¼ pichet</b>	8,00 €
<b>Le ½ pichet</b>	14,50 €

## Bières

<b>Chimay Rouge</b>	3,75 €
<b>Chimay Blanche</b>	4,70 €
<b>Chimay Bleue</b>	5,20 €
<b>Chimay verte</b>	5,50 €
<b>Chimay Dorée 4,8 °</b>	4,10 €
<b>Maes</b>	2,50 €
<b>Maes sans alcool</b>	2,75 €
<b>Blanche de chez Lupulus</b>	4,95 €
<b>Saint-Feuillien Blonde ou Brune</b>	4,30 €
<b>Duvel</b>	4,30 €
<b>Orval</b>	4,50 €
<b>Westmalle triple Blonde</b>	4,50 €
<b>Rocheport 8 °</b>	5,20 €
<b>Rocheport 10 °</b>	6,90 €
<b>Kwack</b>	4,20 €
<b>Lupulus blonde</b>	4,95 €
<b>Leffe Blonde</b>	4,00 €
<b>Grisette Blonde (Bio sans gluten)</b>	2,50 €
<b>L'impératrice</b>	5,00 €
<b>Binchoise Blonde ou Brune</b>	4,50 €
<b>Binchoise triple</b>	4,60 €
<b>Bière des ours</b>	5,25 €
<b>Karmeliet</b>	4,50 €
<b>Quintine</b>	4,50 €
<b>Bière du Château Blonde ou Brune</b>	5,25 €
<b>Lupulus Fructus</b>	4,20 €
<b>Leffe Ruby</b>	4,00 €
<b>Embuscade</b>	5,50 €
<b>Cuvée des Trolls</b>	3,00 €
<b>Moinette</b>	4,40 €
<b>Leffe 0 °c</b>	4,00 €

## Bières Bouchonnées

### Blondes 75cl

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

### Brunes 75cl

<b>Chimay Grande Réserve</b>	12,50 €
<b>Chimay Première</b>	9,40 €
<b>Lupulus brune</b>	11,00 €

## Boissons chaudes

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

## Toutes nos cartes sur votre Gsm



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.

### Restauration

#### Menu Brasserie (Bongo)

Deux services 28,00 € (entrée, plat-plat, dessert)  
 Trois services 35,00 € (entrée, plat, dessert)

Chou de mousseline de saumon d'Ecosse, kombu, algues.

Ou

Œuf 63°C, Scaroles, topinambours, huile de truffe.

&

Onglet de bœuf, jus d'échalote rôtie, frites maison.

Ou

Rouget, bisque, rouille, pomme nature

&

Brownie maison, caramel, cacahuète glacée.

### Suggestions

#### Entrées

- \* Foie poêlé de canard, ananas rôti au poivre long. 19,00€
- \* Cassolette de scampi au curry vert et lait de coco. 15,50 €
- \* Os à moelle rôti au beurre à l'ail. 13,50 €
- \* Lard confit, boudin basque, oignon confit, cumin, haricot blanc .18,00 €

#### Plats

- \* Chicons au gratin, pommes purée. 16,50 €
- \* Saumon Roti en croute d'herbes, lentilles au lard. 20,00€
- \* Jambonneau rôti à la moutarde, gratin dauphinois. 19,50€
- \* Purée de butternuts, tempura de légumes. 18,00 €
- \* foie de veau, échalotes, gratin dauphinois. 20,50 €

#### Fromage

- \* Assiette de fromages affinés. 12,50 €

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)
- Feuillantine de Saumon fumé dans la Maison 17,00 €

 Végétarian friendly

### Salades

- Frisée aux lardons 15,00 €/18,00 €  
(endivette, lardons, oignons frits, œuf poché, pommes, croûtons)
- Salade d'hiver 16,00 €/ 19,00 €  
(frisée verte, Roquefort, poire, noix, chicon cru, betterave)

### Viandes

- Filet Américain préparé minute (crudités, frites) 15,50 €
- Entrecôte Angus Beef (crudités, frites) 31,00 €
- Onglet de bœuf (crudités, frites) 22,00 €
- Pavé de bœuf (crudités, frites) 21,00 €
- Brochette de bœuf (crudités, frites) 20,00 €

Sauce au choix : 3,50 €  
 Béarnaise, archiduc, roquefort, poivre vert, échalotes,  
 Beurre maitre d'hôtel...

Burger Fermette 15,50 €  
 (180gr pur bœuf haché minute, sauce Barbecue, oignon rouge, cheddar, tomate, salade) frites.

Burger Végétarien 15,50 €  
 (Pavé aux lentilles, mayonnaise à la moutarde ancienne, salade, tomates, cornichon à l'aigre doux) 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 10,00 €

(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 12,00 €

- 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.