

APÉRITIFS SUPP. SOFT DRINK +2€

Le cocktail du moment	15€
La coupe de champagne	11€
Martini Rouge / Martini Blanc	7€
Kir vin blanc	7€
Kir royal	12€
Porto blanc / Porto rouge	7€
Campari	7€
Ricard	7€
Pisang	7€
Funny Pisang <small>sans alcool</small>	6€
Funny Amaretto <small>sans alcool</small>	6€
Batida de Coco	7€
Pineau des Charentes	7€
Picon vin blanc	9€
Aperol Spritz	12€
Aperol royal	17€
Apple Pilar Mocktail	8€
Bora Bora Mocktail	8€
Le Monte-Cristo	10€

NOS BIÈRES AU FÛT

Jupiler 25cl / 50cl 5.2%	3€ / 6€
Paix Dieu 25cl/50cl 10%	4€ / 8€
Blanche de Namur rosée 3,4% 25cl	3,50€
La bière du moment	4,00€

BOUCHONNÉES

Quintine Blonde 8%	4,50€
Geuze Boon 7%	6€
Saison dupont bio 5,5% 75cl	12€
Moinette bio 7,5% 75cl	12€

TRADUCTION DU MENU



Pour toutes questions au sujet des allergènes présents dans nos préparations, veuillez vous adresser aux membres du personnel.

SOFTS

Coca-cola	3.00€
Cola « Richtie » 27.5cl	4.00€
Cola 0 « Ritchie » 27.5cl	4.00€
Orangeade « Ritchie » 27.5cl	4.00€
Lemon raspberry « Ritchie » 27.5cl	4.00€
Royal Bliss tonic	3.50€
Royal Bliss agrumes	3.50€
Fuze Tea pétillant	3.00€
Fuze Tea pêche hibiscus	3.00€
Fuze Tea mangue camomille	3.00€
Jus d'orange BIO Pajottenlander	4.00€
Jus de pommes BIO Pajottenlander	4.00€
Chaudfontaine plate / pétillante 50cl/1l	4,5€/9€

EN BOUTEILLES

Jupiler N.A 0%	3€
Liefmans 3.6%	4€
Rhizome 4.5% Brasserie Racine Carrée Erbisoeul 33cl	4,50€
Orval 6.2%	4,50€
Triple Karmeliet 8.4%	4,50€
Chimay Bleu 9%	4,50€
St Feuillien Grand Cru 9.5%	4,50€
Triple du Prince 8.5% Brasserie Racine Carrée Erbisoeul 33cl	4,50€

ALCOOLS SUPP. SOFT DRINK +2€

Bacardi Blanc / Bacardi Brun	8€
Vodka Blanche	8€
Jack Daniel's	10€
J&B	8€
Gin Gordon	8€
Gin Luxx classic, fruité ou épicé Produit Belge 46%	12€
Gin «Nordes» 40%	12€

MENU ENFANTS 14€

+BOULE DE GLACE AU CHOIX

Pâtes à la bolognaise / carbonara / scampis à l'ail
Nuggets de poulet fermier
Cheese Burger sauce ketchup 100% angus
Steak minute

ENTRÉES FROIDES

Carpaccio de bœuf «tranché main» <i>Copeaux de parmesan & huile de truffe</i>	16€
Terrine de foie gras <i>Confit d'oignons, toasts & brioches</i>	22€
Saumon fumé extra doux «origine Ecosse» <i>Toasts & garnitures</i>	18€
Planche apéritive à partager ou pas <i>Tapenade olive, tapenade tomate, grissini, oignon rings, gouda, jambon de parme, saucisson</i>	25€

ENTRÉES CHAUDES

Croquettes de crevettes aux petites grises	18€
Croquettes aux parmesan & emmental <i>home made</i>	16€
Duo de croquettes <i>home made crevettes & fromages</i>	17€
Scampis Crème à l'Ail «5 pièces»	16€
Toast aux petits paris, ails & herbes fraîches	14€
Escargot à l'ail 12 pièces	15€

SALADES

Salade César <i>poulet fermier, parmesan, croûtons, oeufs durs, sauce maison</i>	24€
Salade aux lardons, œuf poché & vinaigre framboise	20€
Salade de chèvre chaud <i>toast, pomme, miel, noix</i>	24€
Salade au saumon fumé <i>guacamole, toast, citron</i>	25€

PÂTES FRAÎCHES

Linguines sauce carbonara	20€
Linguines sauce bolognaise	20€
Linguines Scampis <i>sauce crème ail</i>	26€

PLATS VÉGÉTARIENS

Lasagne de légumes du soleil	20€
<i>Pâtes fraîches, parmesan, roquette, tomates séchées</i>	
Linguines aux légumes de saison & pesto vert	20€

PAIN ET BEURRE SERVIS À LA DEMANDE

GRILLADES

Brochette de bœuf <i>irish</i>	+/- 250gr	24€
	+/- 450gr	38€
Côte d'Agneau	+/- 250gr	26€
Brochette de poulet <i>fermier</i>	+/- 250gr	24€
Pavé de bœuf <i>irish</i>	+/- 300gr	26€
	+/- 500gr	40€
Filet pur <i>irish</i>	+/- 250gr	34€
Entrecôte Holstein <i>ferme wallonne</i>	+/- 300gr	32€
Entrecôte B.B.B <i>boucherie Mauroy à Herchie</i>	+/- 450gr	34€
Côte à l'os <i>écossaise</i>	+/- 650gr	40€
Tagliatta de bœuf à l'italienne	+/- 300gr	28€
Tomahawk <i>U.S.A</i>	+/- 1kg	56€

HAMBURGERS

Le Grill burger	23€
<i>Bœuf angus (200gr) / bacon / cheese / salade / tomates oignons rouges / sauce giant maison / frites</i>	
Le Périgord burger	26€
<i>Bœuf angus (200gr) / mousse de foie gras / roquette confit d'oignons rouges maison / frites</i>	
Le Burger fermier de poulet	22€
<i>Poulet fermier pané / œuf sur le plat + bacon / cheese / salade tomates / sauce tartare maison / frites</i>	
Le Burger de Monsieur Seguin	26€
<i>Bœuf angus (200gr) / chèvre / noix / roquettes / confit d'oignons blanc</i>	
Le Burger salsa	26€
<i>Bœuf angus (200gr) / guacamole / jalapenos / salade / tomate oignons rouges / nachos</i>	
Le Burger de saumon <i>home made</i>	27€
<i>Salade, tomate, oignons rouges, sauce tartare</i>	

MOULES

Marinières	22€
Vin blanc	24€
Crème à l'ail	26€
Roquefort	26€
À la bière (au choix)	28€
Au ricard	26€

ACCOMPAGNEMENTS

Croquettes / frites / pdt. grenailles / pâtes légumes chauds + 5€

SAUCES MAISON +4€

Béarnaise / archiduc / roquefort poivre vert / bmh / échalotte / liégeoise

LES CLASSIQUES

Mayonnaise 1€
Ketchup 1€
Tartare Maison 2€
Giant maison 2€
Pilli-pilli maison 2€

LES TYPIQUES

Carbonnade de boeuf à la flamande	24€
Tartare de boeuf à l'italienne minute	25€
Onglet à l'échalote +/- 250gr	26€
Tartare de boeuf à la Belge minute	25€

PRODUITS DE LA MER

Brochette de scampis grillés	26€
<i>Salade composée & sauce tartare</i>	
Solettes meunières	30€
<i>Salade composée & citron</i>	
Pavé de Saumon Grillé	28€
<i>Légumes chauds & sauce vin blanc</i>	

LE LUNCH DU LUNDI AU VENDREDI MIDI

Le plat	17€
Le plat et le dessert	24€
L'entrée et le plat	24€
L'entrée, le plat & le dessert	30€

HORAIRE BRASSERIE ET PETIT-DEJEUNER

BRASSERIE
Du lundi au dimanche de 11h à 22h
Le samedi de 18h à 21h30

PETIT DÉJEUNER
Du lundi au vendredi de 07h à 9h30
Le samedi et le dimanche de 08h à 10h30



1 photo avec 1 commentaire positif sur votre Facebook ou instagram = 1 digestif offert pour cela, montrez votre publication au personnel.



WIFI

Alf resto guest – PASS : montecristo
EFFET BŒUF – PASS : effetboeuf