

SOFT & LIMONADES

Coca - Coca Zero	4
Fever-Tree	5
<i>Classic - Mediterranean - Ginger Beer / Ale</i>	
Jus - tomate - orange - pomme - ananas	4
Kombucha Yuzu 33 cl	8
Ice tea maison - <i>gingembre, agrumes</i>	7
Limonade maison	7
<i>citron, sucre de canne, soda</i>	
Orangeade maison	7
<i>orange, citron, miel, thym, soda</i>	
Sirop - <i>grenadine, menthe</i>	2

BIÈRES

Duvel 33 cl	5,5
Chimay bleu 33 cl	6
Orval 33 cl	6
Vedett IPA 33 cl	5,5
Tripel d'Anvers 33 cl	6,5
Liefmans Kriek 25 cl	5,5
Vedett Extra Null Pills 0% 33cl	5,5
Pils 25 cl / 50 cl	4,5/9
Chouffe blonde 33 cl / 50 cl	6/9
Vedett Extra white 25 cl / 50 cl	4,5/9

VINS ROSÉS

Côtes de Provence, Pas du cerf, cuvée Le Merle 2025	39
Côtes de Provence - Whispering Angel 2025	49

CHAMPAGNE & PROSSECO

Prosecco - Col de l'Utia Superiore	48
Champagne - R de Ruinart Brut	98

VINS AU VERRE

Prosecco Superiore - Sacchetto	10
Champagne - R de Ruinart	19
Blanc - Puglia - Malvasia Bianca del Salento	8
Blanc - Bourgogne - Saint Véran	9
Blanc - Loire - Pouilly-Fumé	11
Rosé - Côte de Provence - Pas du Cerf	7
Rouge - Loire - Bourgueil Côte 50	7
Rouge - Bordeaux - D de Dauzac	9
Rouge - Rhône - Crozes Hermitage	10

VINS AU CM

Commandez la bouteille, ne payez que les centimètres disparus !

Blanc : Malvasia Bianca del Salento **2/cm**

Rosé : Côte de Provence Pas du cerf **2/cm**

Rouge : D de Dauzac **2,5/cm**

VINS BLANCS

Loire, Cheverny - Philippe Sauger 2024	37
Loire, Vouvray - La Coulée d'Argent 2022	40
Loire, Sancerre - Henri Bourgeois 2024	55
Loire, Pouilly-Fumé - Château Ladoucette 2024	68
Bourgogne, Montagny - Millebuis 2022	38
Bourgogne, Petit Chablis - La Chabliissienne 2023	42
Bourgogne, Chardonnay - Nuiton-Beaunoy 2023	45
Bourgogne, Saint-Véran - Jacques Saumaize 2024	52
Rhône, Condrieu - Domaine Flacher 2018	89
Italie, Malvasia Bianca del Salento 2024	39
Italie, Vermentino di Sardegna 2024	39

VINS ROUGES

Loire, Chinon, Les Gallets - Plouzeau 2024	40
Loire, Bourgueil Côte 50 - Y.Amirault 2024	45
Loire, Sancerre - Henri Bourgeois 2023	76
Beaujolais, Chiroubles - D. Piron 2024	39
Beaujolais, Brouilly - Dominique Piron 2024	42
Beaujolais, Saint-Amour - Dominique Piron 2024	45
Beaujolais, Morgon - Lapierre 2024	70
Bourgogne Pinot Noir - Nuiton-Beaunoy 2023	45
Bourgogne, Givry - Millebuis 2023	56
Bordeaux, D de Dauzac - Bordeaux 2022	49
Bordeaux, Saint-Estèphe - Château Petit Bocq 2022	80
Bordeaux, Saint-Julien « Les Fiefs de Lagrange » 2019	95
Rhône, Crozes-Hermitage - Guyot 2023	55
Rhône, Châteauneuf-du-Pape - R. Sabon 2022	75
Italie, Primitivo di Puglia - Varvaglione (bio) 2023	36
Italie, Le Difese - Tenuta San Guido 2022	70
Italie, Papale - Varvaglione 2021	74
Uruguay, Elegancia - Bernard Magrez (bio) 2018	35

LE VARIÉTÉS

ROTISSERIE - BRASSERIE

Cuisine ouverte tous les jours
Le lundi : 12h - 14h30 • 19h - 22h
Du mardi au vendredi : 12h - 14h30 • 19h - 22h30
Le samedi : service continu 12h à 22h30
Le dimanche : service continu 12h à 22h
Téléphone : +32 2 320 10 00

LES APÉROS

COCKTAIL VARIÉTÉS 15

Gin, liqueur de bergamote, framboise,
citron, romarin, soda

NEGRONI 15

Beefeater, Del professore rosso, Campari

COUPE DE CHAMPAGNE R DE RUINART 19

SPRITZ 14

Aperol - Campari - St-Germain - Sarti

MULE 13

Moscow mule - London mule - Jamaican mule

SOUR 14

Amaretto sour - Whisky sour - Rhum sour

BLOODY MARY 14

Wyborowa, jus de tomate

MOCKTAIL VARIÉTÉS 12

Martini rouge 0% et Gin 0%
infusés à l'orange, espuma
de ginger beer

CRODINO SPRITZ 7

0% alcool

KOMBUCHA YUZU 33 CL 8

ICE TEA MAISON 7

Thé vert, gingembre,
agrumes, sauge

LIMONADE MAISON 7

Citron jaune, sucre de canne, soda

ORANGEADE MAISON 7

Orange, citron, miel, soda

À PARTAGER

BITTERBALLEN DE POULET* 16

Mayonnaise moutardée

CROUSTILLANTS DE CABILLAUD 19

Sauce tartare

MOULES GRATINÉES À L'AIL (12 pc) 24

LE LUNCH

ENTRÉE & PLAT 36

MENU IMPOSÉ

Du lundi au vendredi midi

Demandez l'ardoise à votre serveur !

LES ENTRÉES

TARTARE DE SAUMON 22

Granny smith, crème aigre

FANCY HOT DOG* 20

Boudin blanc, brioche, pickles d'oignons

L'OEUF MAYONNAISE 12

Indémorable

FRAÎCHEUR DE QUINOA* (V) 18

Avocat, coriandre et citron vert

CROQUETTES AUX CREVETTES* (2pc) 25

Crevettes grises, faites maison

CROQUETTES AU FROMAGE* (2pc) 18

Faites maison

6 ESCARGOTS DE BOURGOGNE 23

En persillade

CARBONARA DE CALAMARS* 27

Poitrine de cochon, anguille fumée

SCAMPIS FRITS (5pc) 21

Façon tempura, sauce tartare

CARPACCIO DE BOEUF 22

Roquette et parmesan

*(V) = Végétarien

*Les Spécialités de la maison

LES PLATS

CHOU-FLEUR RÔTI* (V) 24

Baba ganoush, noisettes

SALADE CÉSAR* 25

Œufs de caille, tomates cerises, poulet

AMÉRICAIN 25

Frites, salade

TARTARE DE THON FAÇON AMÉRICAIN 35

Frites, salade

FILET DE BAR RÔTI 34

Légumes, purée de brocolis, sauce vierge

SOLETTES MEUNIÈRES 38

Purée, épinards

BOUDIN BLANC DIERENDONCK 26

Compote maison, purée

PAIN DE VIANDE* 29

Purée, légumes, sauce morilles

VOL AU VENT* 29

Traditionnel de volaille, frites

ONGLET À L'ÉCHALOTE 30

Frites (servi uniquement bleu)

FILET PUR DE BOEUF 42

Frites, salade, sauce au choix

*(V) = Végétarien

*Les Spécialités de la maison

LES POULETS RÔTIS

1/4 p.p. 1/2 p.p

POULET FERMIER SAMBRE ET MEUSE* 26/30

POULET FERMIER CRÈME DE MORILLES* 29/35

POULET FERMIER COMPOTE* 25/29

Nos poulets sont accompagnés de frites et salade

LES SUPPLÉMENTS

POÊLÉE DE LÉGUMES 10

FRITES MAISON / PURÉE LÉGÈRE 4

SAUCE MORILLES 8

SAMBRE ET MEUSE / COMPOTE 4

POIVRE NOIR / SAUCE BÉARNAISE 4

LES DESSERTS

DAME BLANCHE VARIÉTÉS* 13

MOELLEUX AU CHOCOLAT* 12

Glace vanille

PAVLOVA 14

Aux fruits rouges

CRÈME BRÛLÉE À LA VANILLE 12

LA MOUSSE AU CHOCOLAT DU CHEF* 12

AFFOGATO 8

SORBET MAISON 4

IRISH COFFEE 14

EXPRESSO MARTINI 14