

Entrées

<i>Brochette de Scampis Tartare Maison (6 pcs)</i>	12,50 €
<i>Croquettes aux Crevettes</i>	10,90 €
<i>Croquettes au Fromage</i>	8,90 €
<i>Saumon Fumé sur Toast</i>	12,80 €
<i>Scampis à l'Ail</i>	12,50 €
<i>Scampis du Chef (Tomate, Crème, Basilic)</i>	12,50 €
<i>Scampis Gorgonzola, crème</i>	12,50 €
<i>Terrine de Chimay sur toast (Confit d'oignon)</i>	9,90 €
<i>Tomate aux Crevettes roses</i>	12,50 €
<i>Supplément Frites / Croquettes / Pâtes</i>	2,50 €
<i>Supplément pain</i>	0,50 €

Poissons

<i>Brochette de Scampis Maxi (9 pcs)</i>	19,50 €
<i>Tomates aux Crevettes Roses (2 pcs)</i>	15,50 €
<i>Filet de Cabillaud (+sauce au choix)</i>	18,50 €
<i>Filet de Saumon (+sauce au choix)</i>	18,50 €
<i>(Béarnaise, Petits Légumes, Ostendaise)</i>	

Pâtes

<i>Lasagne Bolognese</i>	13,90 €
<i>Pennes à la Carbonara</i>	14,50 €
<i>Spaghettis Bolognese</i>	13,90 €
<i>Tagliatelles 4 Fromages</i>	14,50 €
<i>Tagliatelles au Saumon</i>	15,90 €

Viandes

<i>Blanc de Volaille à l'Estragon / Curry</i>	14,50 €
<i>Boulettes Sauce Tomate Maison</i>	13,90 €
<i>Brochette de Bœuf, 250 gr</i>	16,90 €
<i>Carbonnade de Bœuf à la Kriek</i>	15,90 €
<i>Côte de Porc Fermière à l'Berdouille</i>	16,90 €
<i>Côtes d'Agneau Grillées 4 pièces</i>	21,90 €
<i>Entrecôte « Irish Beef » 280 gr</i>	19,90 €

<i>Entrecôte de Cheval à l'Ail, 280 gr</i>	19,90 €	
<i>Filet Américain Préparé</i>	13,90 €	
<i>Filet Pur de Bœuf Irlandais, 250 gr</i>	22,90 €	
<i>Onglet à l'Échalote (Servi Bleu ou Saignant)</i>	19,90 €	
<i>Steak de Bœuf (Tâche noire) 250 gr</i>	16,90 €	
<i>Steak à Cheval (Haché Pur Bœuf + œuf sur le plat)</i>	14,90 €	
<i>Vol au Vent Maison</i>	13,90 €	
<i>Jambonneau à la montoise</i>		18,90 €

*Les viandes sont servies avec salade, crudités, frites et pain
accompagnements : croquettes / pâtes
Légumes chauds en période hivernale.*

Autres

Sauces

<i>Béarnaise / Champignon / Gorgonzola / Poivre / Maison (Crème, Tomates séchées, Feta)</i>	3,50 €
---	--------

Une addition par table

Glaces

<i>Amaretto Royal (amande, vanille, amaretto)</i>	6,50 €
<i>Banana Split</i>	6,50 €
<i>Brésilienne / Café Glacé</i>	6,00 €
<i>Coupe Advocaat (amande, vanille, advocaat)</i>	6,50 €
<i>Coupe Fraise (En saison)</i>	7,00 €
<i>Coupe Royal (Chocolat Blanc, Noir, Baileys)</i>	7,00 €
<i>Dame Blanche / Noire</i>	6,00 €
<i>Glace Junior (2 Boules au choix et chantilly)</i>	3,80 €
<i>Sorbet (3 Boules au choix)</i>	6,00 €
<i>(Citron, Framboise, Melon, Passion, Pomme)</i>	
<i>Milkshake au Choix</i>	5,50 €

*(Banane, Chocolat noir ou blanc, Fraise, Lait d'Amande,
Moka, Pistache, Vanille)*

Crêpes & Gaufres

<i>Crêpes ou Gaufre Chantilly</i>	4.20 €
<i>Crêpes ou gaufre Chocolat</i>	4.20 €
<i>Crêpes Chocolat Banane</i>	5.20 €
<i>Crêpes au sucre ou confiture</i>	3.90 €

<i>Crêpes Mikado (Chantilly, glace, chocolat)</i>	5,20€
<i>Gaufre au sucre</i>	3,90 €

Dessert

<i>Assiette fromage</i>	6,90 €
<i>Moelleux au Chocolat</i>	5,90 €
<i>Mousse au Chocolat</i>	4,90 €
<i>Tarte Tatin</i>	5,50 €

Moules

De mi-août à fin février (calibre Jumbo + - 1,1kg)

<i>Crème</i>	19,90 €
<i>Crème-Ail / Crème-Curry</i>	20,90 €
<i>Gorgonzola</i>	20,90 €
<i>Maison (Crème, Tomate, Ail)</i>	21,50 €
<i>Marinière</i>	18,90 €
<i>Royal (Champignons, Crème, Lardons)</i>	21,90 €
<i>Saumon</i>	22,50 €
<i>Vin Blanc</i>	19,90 €

Vous pouvez aussi agrémenter votre casserole de moules

Ex: Moules+Ricard... 21,90€

N'hésitez pas à vous renseigner auprès du serveur.

Vin conseillé avec votre casserole de moules :

<i>Cuvée des Moules 75cl(Rivaner)</i>	21,90€
<i>Muscadet Sèvre et Maine</i>	21,90€

Plats Junior (Max 12 ans)

<i>Boulette Sauce Tomate</i>	7.90 €
<i>Lasagne / Spaghetti Bolognese</i>	6,90 €
<i>Poulet Frites</i>	7.90 €
<i>Vol au Vent</i>	6,90 €

Cartes des vins

Vin du patron (Rouge, Blanc, Rosé)

Verre : 2,80€ *Pichet 1/4l* : 4,90€ *Pichet 1/2l* : 8,90€

Domaine Terre des Fontaines, Pays d'Oc

Bouteille 75cl 15,90€

Domaine Virginie La Grange 100% mono-cépage

Vignoble de Pierre Degroote, Nivellois, Installé en Languedoc

Blanc :

Sauvignon 22.50€

Vif, floral : poissons froids, crustacé

Chardonnay 24,90€

Gras, toasté : poissons en sauce, viandes blanches

Rouge :

Cabernet-Sauvignon 21,90€

Structuré, Légèrement boisé : viandes rouges

Merlot 21,90€

Rond, confituré : pâtes, salades tièdes

Pinot Noir 24,90€

Gouleyant, notes fumées : plats en sauce, cuisine exotique

Loire

37,5cl 75cl

Blanc

Pouilly Fumé 24,90€ 41,90€

Cépage sauvignon, floral, belle ampleur : poisson, viande blanches, fromage de chèvre

Rouge

Saint-Nicolas de Bourgueil 29,90€
Cépage cabernet, franc, souple, arôme de pain grillé : poissons grillés, salades folles

Rosé

Cabernet d'Anjou 21,90€

Côtes du Rhône

Rouge

Haut-Colombier 21,90€

Rond, chaleureux : viandes rouges, plats en sauce

Blanc

Les Grands Bois 21,90€

Vin très agréable plein d'ampleur : poissons en sauce

Alsace

Blanc

Riesling 29,90€

Vif, épicé : choucroute, plats chauds ou fromages

Rouge

Pinot Noir 18,90€ 29,90€

Souple, frais : salades, charcuteries

Bordeaux

37,5cl

75cl

Rouge

Bordeaux Supérieur Ch. Roc Mignon 21,90€

Cépage Merlot, fruité, rond : Charcuteries, filet de porc

Côtes de Blaye Ch. Les Hivers Grillet 16,50€ 26,90€

Cépage Merlot et Cabernet, fruité, rond : volailles, charcuteries

Puissequin St Emilion Ch. La Millerie 19,90€ 34,90€

Cépage Merlot, élégant, épices douces : plats exotiques, viandes blanches

Médoc Ch. La Gorce 21,50€ 36,90€

Cépage Cabernet, concentré, fruits noirs : viandes rouges

Bourgogne

Mâcon Domaine de Monterrain

Rouge

31,90€

Cépage Chardonnay, frais, riche : poissons, homard

Blanc

18,90€

31,90€

Cépage Gamay, fruité, léger, notes fumées : salades, charcuteries, volailles

Provence

Côtes de Provence

23,90€