

Les entrées

Cassolette de scampis, sauce tomate-basilic 14€

Demi-douzaine d'escargots à l'ail 12€

Croquettes d'écrevisses maison 13€

Croquettes au fromage 13€

Croquettes au fromage d'Orval 13€

Duo de croquettes au choix 13€

Trios de croquettes 16.50€

Menu enfants (jusqu'à 12 ans) 12€

Steak/fricandelles frites

ou

Pâtes jambon fromage

ou

Croquettes de fromage frites

dessert

Glace 2 boules ou waterstick

Si vous êtes allergiques ou intolérants à certaines denrées, signalez-le nous. Nous vous renseignerons sur la présence d'éventuel(s) allergène(s) dans nos préparations/produits.

Plats

Tagliatelles scampis sauce tomate-basilic 17€

Steak de bœuf sauce au choix (champignons ou poivre vert) 24,50 €

Paella maison 21€

Magret de canard, sauce framboise, gratin dauphinois 23€

Entrecôte de boeuf, sauce vin rouge et légumes chauds 24€

Burger maison 18€

Tartare de boeuf coupé aux couteaux préparé par nos soins 22€

Lunch servit à midi les lundis, jeudis et samedis uniquement :

Pêches au thon mayonnaise 15€

Salade de magret fumé et pommes 12€

Pâtes Bolognaise 12€

Nos moules:

Marinière 22.5€

Vin blanc 24€

Crème 24.5€

Crème ail 24.5€

Maison (lard, péket et crème) 26€

Si vous êtes allergiques ou intolérants à certaines denrées, signalez-le nous. Nous vous renseignerons sur la présence d'éventuel(s) allergène(s) dans nos préparations/produits.

Menu de La fourchette paysanne 33€

Croquettes d'écrevisses maison

Steak sauce au choix (champignons ou poivre) frites et salade

Glace 2 boules

***Ou notre formule 88€
pour deux personnes avec une bouteille
de vin de notre sélection***

Desserts

Coupe de fruits et sorbet citron 7€

Assiette de fromages 8€

Crème brûlée 7€

Dame blanche 7€

Brésilienne 7€

Coupe Amarena (2 boules vanille, 1 boule cerises et des cerises amarena) 7€

Café glacé 7€

Coupe advocaat 7€

Trio de sorbets maison 7€

Cafés

Café, thé et déca à partir de 2.20€

Irish coffee 7.50€

French coffee 7.50€

Italian coffee 7.50€

cécémel chaud 3.00€

Si vous êtes allergiques ou intolérants à certaines denrées, signalez-le nous. Nous vous renseignerons sur la présence d'éventuel(s) allergène(s) dans nos préparations/produits.

Apéritifs

<i>Apéritif maison</i>	<i>5.50€</i>	<i>Picon vin blanc</i>	<i>5.50€</i>
<i>Gin tonic</i>	<i>6.50€</i>	<i>Martini blanc</i>	<i>4.50€</i>
<i>Pineau blanc</i>	<i>4.50€</i>	<i>Porto rouge</i>	<i>4.50€</i>
<i>Kir</i>	<i>4.00€</i>	<i>Passoa</i>	<i>5.20€</i>
<i>Ricard</i>	<i>4.70€</i>	<i>Bacardi, Whisky coca</i>	<i>6.20€</i>
<i>Campari orange soda ou nature</i>			<i>5.30€</i>
<i>Mojito(en saison)</i>			<i>6.50€</i>
<i>Funny pisang</i>	<i>5.00€</i>	<i>funny bitter</i>	<i>5.00€</i>

Les bières

<i>Duvel</i>	<i>4.20 €</i>
<i>Jupiler</i>	<i>2.10€</i>
<i>Oster vienna ou dark</i>	<i>4.50€</i>
<i>Triple karmeliet</i>	<i>4.50€</i>
<i>Rochefort 8</i>	<i>4.50€</i>
<i>Orval</i>	<i>4.50€</i>
<i>Chouffe</i>	<i>4.20€</i>
<i>La saison "De Ranke" bière de nos origines</i>	<i>4.50€</i>
<i>La Manhaydoise</i>	<i>4.70€</i>

Softs

<i>Coca cola régular ou zéro</i>	2.20€
<i>Eau chaudfontaine plate ou pétillante 25 cl</i>	2.00€
<i>Eau chaudfontaine plate ou pétillante 50 cl</i>	4.00€
<i>Eau chaudfontaine plate ou pétillante 1l</i>	7.50€
<i>Ice tea pétillant</i>	2.30€
<i>Fuzetea (pêche et ibiscus)</i>	2.30€
<i>Fanta, Sprite</i>	2.20€
<i>Jus de fruits</i>	2.50€
<i>Schweppes tonic</i>	2.50€
<i>Grenadine ou menthe</i>	0.30€
<i>Cécémel froid</i>	2.50€

Vins du patron

<i>Verre</i>	4€
<i>Pichet ¼</i>	7€
<i>Pichet ½</i>	14€
<i>Bouteille 75cl</i>	21€

Alcools

<i>Cognac</i>	4.50€	<i>Poires williams</i>	5.00€
<i>Whisky</i>	4.50€	<i>Armagnac</i>	5.00€
<i>Calvados</i>	4.50€	<i>Violette</i>	3.50 €
<i>Amaretto</i>	4.00€	<i>Cointreau</i>	4.00€
<i>poires cognac</i>	5.00€	<i>Liqueur maison</i>	5.00€
<i>Limoncello</i>	5.00€		

