


MENU BRASSERIE



LES TARTINES & SALADES

 Tartine crème champignons Pain toasté à l'ail, fricassé de champignons	15	Salade Caesar Poulet jaune snacké, croûtons, parmesan	20
Tartine avocat, saumon Pain toasté, crème aux herbes, saumon fumé, pickles d'oignons	16	Salade de scampis marinés Feta, huile de basilic	19
 Salade de chèvre frais Croquant de légumes, poivrons marinés	18	 Salade fraîcheur Tomates marinées, betterave, coriandre, avocat frais	17

LES POISSONS

Dos de cabillaud et crevettes grises à l'ostendaise Céleri rave confit	29
Dos de saumon rôti, beurre blanc Légumes de saison, crémeux de pomme de terre	27
Poulpe façon provençale Courgette, fenouil, tomate, basilic	33
 Sole 400gr façon meunière Légumes de saison, crémeux de pomme de terre	39

LES BURGERS

 Veggie Burger <small>BEYOND MEAT</small> Tapenade de poivrons, tomate, salade, oignons frits	23
 Burger de bœuf certifié blanc-bleu belge Cheddar, sauce cocktail, tomate, salade, oignons frits	24
Burger Poulet Cheddar, sauce cocktail, tomate, salade, oignons frits	23

Nos burgers sont accompagnés de frites.

LES PÂTES ET RISOTTO

 Risotto de légumes Légumes de saison, parmesan, roquette	20
 Ravioles aux pleurotes Crème parmesan	22
 Penne alla norma Sauce tomate, aubergines frites, ricotta salée, basilic	19
Spaghetti frais alla chitarra Crevettes, ail, piment chili, tomates fraîches, persil, zestes de citron	23

LES VIANDES

Côte de veau fermière Rôtie au romarin, jus de veau corsé, gratin dauphinois	34
Bouchée à la reine traditionnelle Cœur de ris de veau poêlé, frites	27
Carbonade à la flamande Bière brune et pain d'épice, frites	25
Paleron de bœuf du terroir confit Jus de veau au porto, frites	25
 Tartare de bœuf certifié blanc-bleu belge, 180gr Préparé et nature, coupé au couteau, frites	26
 Schnitzel l'original Frites, citron	23
 Schnitzel gratiné Champignons, fromage, frites	25
Suprême de poulet jaune Sauce aux chanterelles, gratin dauphinois	27
Coeur d'entrecôte 250gr frites	29
 Steak certifié blanc-bleu belge 220gr frites	25
Filet de bœuf 250gr frites	33

Pour le temps de midi uniquement :

Plat du jour + café gourmand : 32€

STREET FOOD

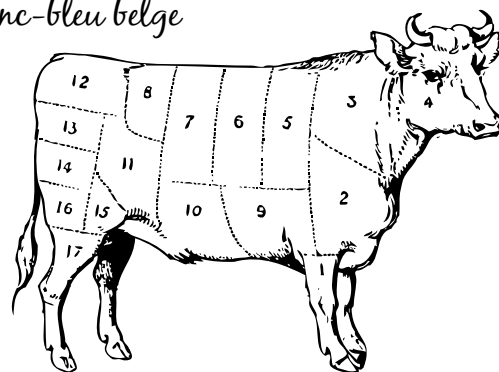
	Nems de légumes, sauce sweet & chili (8 pièces)	9
	Brochettes de poulet Yakitori (6 pièces)	9
	Bitterballen (8 pièces) Boulettes de boeuf panées, spécialité néerlandaise, sauce mayomoutarde	10
	Croquettes de crevettes grises (2 pièces)	15
	Mini Fricadelle (8 pièces)	8
	Huître n°3 (3 pièces)	9
	Planche mixte pour 2 pers. assortiment de charcuterie et fromages	25

LES ENTRÉES

	Vitello tonnato Fine tranche de veau, crème onctueuse de thon et câpres	15
	Carpaccio de bœuf certifié blanc-bleu belge, Grana Padano, roquette croquante, tomate confite	16.5
	Carpaccio de St-Jacques aux agrumes Balsamique blanc, mousseline de céleri	18
	Croustillant de pleurotes Herbes fraîches	17
	Maquereau fumé Mariné et accompagné de pickles d'oignons, salade croquante	15
	Trilogie de saumon Saumon fumé, tartare de saumon, mousse de saumon en macaron	18
	Tartare de bœuf certifié blanc-bleu belge, 140gr Préparé et nature, coupé au couteau	16.5
	Soupe de tomate	9
	Velouté de champignons	9
	Soupe miso Tofu et wakame	10



Découvrez nos pièces de boeuf
Blanc-bleu belge



BOEUF BLANC-BLEU BELGE

Le boeuf servi est certifié blanc-bleu belge, en provenance de la ferme de la famille Pastoret à Arlon

Pièces spéciales disponibles en fonction des arrivages.
N'hésitez pas à demander nos arrivages
du jour à nos serveurs.

Tomahawk 1,2kg 59

Côte à l'os 800gr 45

Les pièces sont accompagnées de frites

SAUCES ET GARNITURES

Sauces :

Champignons / poivre / roquefort / béarnaise /
beurre maître d'hôtel jus de veau

Garnitures supplémentaires :

Frites / frites de patate douce / riz / légumes /
pommes sautées / purée / pâtes **4.5**

Nos cuissons :

Rare / Bleu 45°C
Medium Rare / Saignant 55°C
Medium Well / À point 60°C
Well Done / Bien cuit 70°C



Plats végétariens



Plats classiques Van der Valk



Boeuf blanc-bleu belge