




MENU BRASSERIE



LES TARTINES & SALADES

 Tartine crème champignons Pain toasté à l'ail, fricassé de champignons	16	Salade Caesar Poulet jaune snacké, croûtons, parmesan, oeuf, anchois	22
Tartine avocat, saumon Pain toasté, crème aux herbes, saumon fumé, pickles d'oignons	18	Salade de scampis marinés Feta, huile de basilic	20
 Salade de chèvre frais Croquant de légumes, poivrons marinés	20	 Salade fraîcheur Tomates marinées, betterave, coriandre, avocat frais	18

LES POISSONS


Dos de cabillaud et crevettes grises à l'ostendaise Céleri rave confit, carottes, riz	33
Dos de saumon rôti, beurre blanc Légumes de saison, crémeux de pomme de terre	31
Poulpe grillé à la provençale Courgette, fenouil, tomate, basilic, pomme de terre	34
 Sole 400gr façon meunière Légumes de saison, crémeux de pomme de terre	41

LES BURGERS

 Veggie Burger <small>BEYOND MEAT</small> Tapenade de poivrons, tomate, salade, oignons frits	25
 Burger de bœuf certifié blanc-bleu belge Cheddar, sauce cocktail, tomate, salade, oignons frits	27
Burger Poulet Cheddar, sauce cocktail, tomate, salade, oignons frits	26

Nos burgers sont accompagnés de frites.

LES PÂTES ET RISOTTO

 Risotto de légumes Légumes de saison, parmesan, roquette	22
 Ravioles aux pleurotes Crème parmesan	24
 Penne alla norma Sauce tomate, aubergines frites, ricotta salée, basilic	20
Spaghetti frais gamberi e salsa rosa Crevettes, ail, piment chili, tomates fraîches, persil, zestes de citron	25

LES VIANDES

Côte de veau fermière Rôtie au romarin, jus de veau corsé	36
Bouchée à la reine traditionnelle Cœur de ris de veau poêlé, frites	29
Carbonade à la flamande Bière brune et pain d'épice, frites	28
Paleron de bœuf du terroir confit Jus de veau au porto, frites	27
 Tartare de bœuf certifié blanc-bleu belge, 180gr Préparé ou nature, coupé au couteau, frites	28
 Schnitzel l'original Frites, citron	26
 Schnitzel gratiné Champignons, fromage, frites	27,5
Suprême de poulet jaune Sauce aux chanterelles, gratin dauphinois	29
Coeur d'entrecôte 250gr Gratin dauphinois ou frites	32
 Steak certifié blanc-bleu belge 220gr Gratin dauphinois ou frites	28
Filet de bœuf 250gr Gratin dauphinois ou frites	36

En semaine et le temps de midi
uniquement :

Plat du jour + café gourmand : 35€

Buffet lunch :

Buffets chauds & froids, grillades, salades,
fromages, desserts : 32€

STREET FOOD

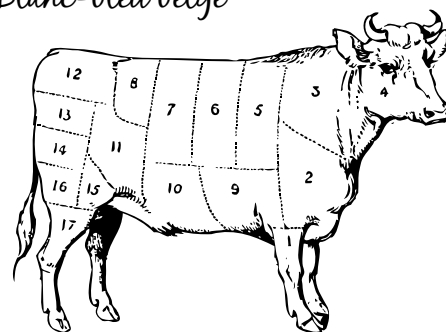
-  **Nems de légumes, sauce sweet & chili** (8 pièces) 11
- Brochettes de poulet Yakitori** (6 pièces) 11
-  **Bitterballen** (8 pièces) 12
Boulettes de bœuf panées, spécialité néerlandaise, sauce mayomoutarde
- Croquettes de crevettes grises** (2 pièces) 16,5
Tartine, salade, crevettes, sauce cocktail
- Mini Fricadelle** (8 pièces) 9
- Huître n°3** (3 pièces) 12
- Planche mixte** pour 2 pers. 29
assortiment de charcuterie et fromages

LES ENTRÉES

- Vitello tonnato** 17
Fine tranche de veau, crème onctueuse de thon et câpres
-  **Carpaccio de bœuf certifié blanc-bleu belge** 18
Grana Padano, roquette croquante, tomate confite
- Carpaccio de St-Jacques aux agrumes** 19
Balsamique blanc, mousseline de céleri
-  **Croustillant de pleurotes** 18
Herbes fraîches
-  **Burrata Caprese** 16
Mozzarella Bufala, tomates cerises
- Trilogie de saumon** 20
Saumon fumé, tartare de saumon, mousse de saumon en macaron
-  **Tartare de bœuf certifié blanc-bleu belge,** 18
140gr
Préparé ou nature, coupé au couteau
-  **Soupe de tomate** 11
-  **Velouté de champignons** 10
-  **Soupe Minestrone** 9
Mélange de légumes de saison, pâtes Ditalini



Découvrez nos pièces de bœuf
Blanc-bleu belge



BOEUF BLANC-BLEU BELGE

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

**Filet - Entrecôte - Tomahawk
Côte à l'os - Faux filet - Araignée**

Pièces spéciales disponibles en fonction des arrivages.

N'hésitez pas à demander nos arrivages du jour et nos prix à nos serveurs.

Les pièces sont accompagnées de frites.

SAUCES ET GARNITURES

Sauces :

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

Garnitures supplémentaires :

Frites / frites de patate douce / riz / légumes / pommes sautées / purée / pâtes / gratin dauphinois **5**

Nos cuissons :

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



Plats végétariens



Plats classiques Van der Valk



Boeuf blanc-bleu belge