






# MENU BRASSERIE


## LES ENTRÉES

-  **Légumes de saison grillés, crème de mozzarella et châtaignes** 15  
poivrons, courgettes, potiron
- Saumon Gravlax**, toast, écrasé d'avocat et cresson violet 19
- Poulpes alla luciana** 19  
sauce tomate, céleri, oignon, chili persil
-  **Chou de Milan mijoté**, tomates, raisins, pignons et vinaigre de pomme 15
- Mi-cuit de thon**, haricots verts, mimosa, coulis de tomate 16
-  **Tartare de boeuf préparé ou non préparé** 16  
câpres, oignons, cornichons, jaune d'oeuf
-  **Carpaccio de boeuf** 15
- Salade Caesar** 20  
salade iceberg, blanc de poulet, anchois, ail, croutons, parmesan

## LES POISSONS

-  **Sole meunière 400-500gr** 39  
beurre, persil, citron, purée de pommes de terre et salsifis croquants
- Dos de cabillaud, sauce hollandaise** 27  
pommes de terre grenailles, légumes du jour
- Poulpe grillé** 28  
crème de pommes de terre, tapenade d'olives, câpres croustillantes, paprika

## LES PÂTES ET RISOTTO

- Pâtes fraîches au brocoli et anchois** 18  
ail, piment chili, crumble
-  **Penne crème champignons** 18
- Fusilli au ragoût de saucisses et tomate** 20
- Risotto au canard confit** 20  
fromage Taleggio et noix
- Risotto au poulpe et épinards** 23  
chili, oignons croustillants
- Spaghetti frais alla chitarra** 21  
crevettes, ail, piment chili, tomates fraîches, persil, zestes de citron

## LES VIANDES



-  **Schnitzel, frites et salade** 22
- Carbonade, riz blanc** 26  
ragoût de boeuf à la bière
- Bouchée à la reine, frites** nature 19  
truffe noire 25
- Lapin alla cacciatora, tagliatelles** 27  
sauce aux tomates, champignons, olives et vin
- Suprême de volaille, frites et salade** 27  
sauce au porto et champignons
- Magret de canard, purée de pommes de terre** 32  
sauce à l'orange





*Découvrez nos pièces de boeuf  
Blanc-bleu belge*






## LES BURGERS

-  **Veggie Burger** 21  
steak végétal, tomate, salade, cheddar, crunchy oignon
-  **Burger Maison** 23  
steak de boeuf 180gr, tomate, salade, cheddar, crunchy oignon



## LES TARTINES

 Tartine crème champignons et comté	14,5
 Tartine au curry et légumes	14,5
Tartine bolognaise	19
boeuf, tomates jaunes, fromage, persil	

## LES SOUPES

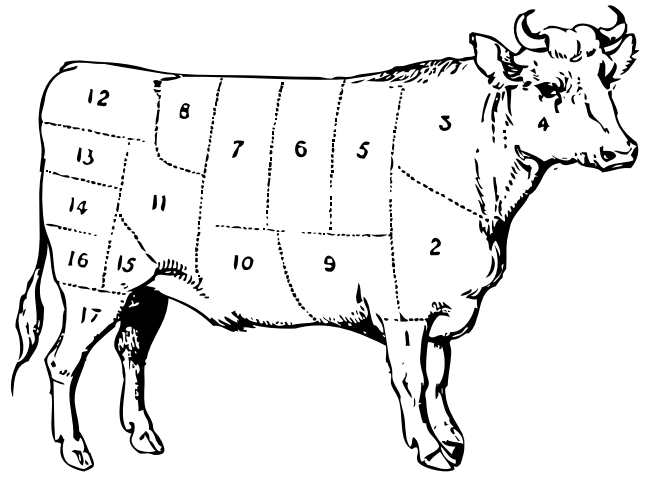
 Soupe de potiron, romarin et huile de noix	9
 Soupe de tomate	8
 Velouté de pommes de terre et poireau	9
Soupe à l'oignon, toast de poitrine de porc, chips de parmesan	12

## LES SALADES

 Salade d'automne	17,5
brocolis, lentilles, butternut, épinards, vinaigrette citron vert et grenade	
 Salade de betteraves	17,5
betteraves, roquette, navet, noisette, lait de coco et curry vert	
Salade mesclun et scampis à l'ail	19

## STREET FOOD

 Nems de légumes, sauce sweet & chili (6 pièces)	9
Brochettes de poulet Yakitori (4 pièces)	9
 Bitterballen (8 pièces)	9,5
Boulettes de boeuf panées, spécialité néerlandaise, sauce mayomoutarde	
Croquettes de crevettes grises (2 pièces)	15
Tacos boeuf et coriandre	16
avocat, citron vert, oignon rouge mariné	
Bruschetta San Daniele	14
jambon San Daniele, roquette, mozzarella	
Huître n°3	la pièce 3,5 les 6 18
Huître gratinée (suggestion du jour)	5
 Mix végétarien	9
tempura de légumes, mini panzerotti tomate mozzarella	
Planche de chasse	pour 2 pers. 25
assortiment de charcuterie et fromages	



## BOEUF BLANC-BLEU BELGE

11 Carpaccio	15
12-13 Tartare de boeuf préparé ou non préparé, frites	21
câpres, oignons, cornichons, jaune d'oeuf	
5 Entrecôte 300gr	29
6 Côte à l'os 600gr	45
8 Filet 250gr	33
12 Steak 220gr	25
2-9 Boulettes de boeuf, spaghetti sauce tomate	28

Nos pièces de boeuf sont accompagnées de frites et salade (sauf boulettes de boeuf).

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

## SAUCES ET GARNITURES

**Sauces :**  
béarnaise / poivre / champignons / vin rouge / hollandaise / sauce au romarin / beurre maître d'hôtel / mayonnaise / ketchup

**Garnitures supplémentaires :**  
frites / salade / légumes de saison / écrasé de pommes de terre / pâtes nature / riz blanc / brocolis sautés à l'ail et au piment chili

4.5

 Plats végétariens

 Plats classiques Van der Valk

 Boeuf blanc-bleu belge