








# MENU BRASSERIE


## LES ENTRÉES

<b>Melon et jambon de Parme</b>	17	<b>Carpaccio d'espadon</b>	21
 <b>Trio de tomates et burrata di buffala</b>	18	salade verte et vinaigrette au citron	
basilic, piment d'espelette		 <b>Tartare de boeuf préparé</b>	16
 <b>Tartare de légumes</b>	16	câpres, oignons, cornichons, jaune d'oeuf	
<b>Saumon fumé et toasts</b>	16	 <b>Carpaccio de boeuf</b>	15
oignon, câpres, cornichon, citron		 <b>Pomodoro cuite au four</b>	16
 <b>Légumes grillés, mozzarella, huile d'ail</b>	15	garnie de riz, légumes et crème de courgette	

## LES POISSONS

 <b>Sole meunière 400-500gr</b>	39
beurre, persil, citron, accompagnement au choix	
<b>Cabillaud à la plancha</b>	26
tombée de tomates, oignons, câpres, olives, thym	
<b>Poulpe grillé et salade de pommes de terre</b>	28
céleri, persil, tomates, olives	
<b>Double tataki de thon et saumon</b>	27
salade, cerises, cornichons, blettes	
<b>Saint-Jacques, sauce soja orange</b>	22

## LES VIANDES

 <b>Schnitzel, salade de tomates</b>	22
accompagnement au choix	
<b>Demi poulet, beurre blanc citronné</b>	24
accompagnement au choix	
<b>Poitrine de porc laquée à la prune</b>	28
accompagnement au choix	





*Découvrez nos pièces de boeuf  
Blanc-bleu belge*







## LES PÂTES ET RISOTTO

<b>Spaghetti alle vongoles</b>	20
ail, persil, tomates fraîches, vin blanc	
<b>Garganello au rouget</b>	22
olives, tomates et basilic	
 <b>Penne alla norma</b>	18
sauce tomate, aubergine frite, ricotta salée	
 <b>Fusilli et ragoût blanc de boeuf</b>	21
céleri, oignon, carotte	
 <b>Risotto au safran et épinards</b>	20
crème de parmesan	
<b>Risotto aux calamars, tomates et moules</b>	22




## LES BURGERS

 <b>Veggie Burger</b>	21
steak végétal, tomate, salade, cheddar, crunchy oignon	
 <b>Burger Maison</b>	23
steak de boeuf 180gr, tomate, salade, cheddar, crunchy oignon	
<b>Schnitzel Burger</b>	24
escalope de porc panée, tomate, mozzarella fondue, sauce cranberry	


## LES SOUPES

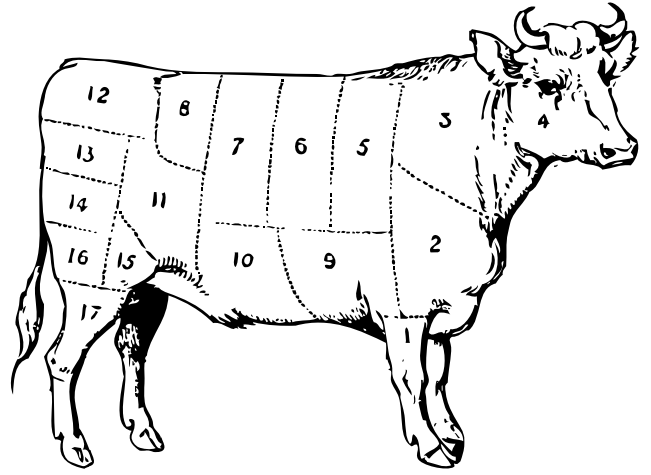
 Crème d'asperge	13
 Soupe de tomate	9
 Velouté courgette et menthe	11
 Gaspacho concombre, melon et céleri	11

## LES SALADES

 <b>Salade grecque</b>	15
salade iceberg, tomates, concombre, feta, olives, origan, vinaigrette au basilic	
<b>Salade César</b>	18
salade iceberg, poulet, anchois, ail, croutons, parmesan	
<b>Salade de chèvre</b>	19
roquette, bresaola, sauce au fromage de chèvre	
 <b>Salade de farro</b>	18
pesto de roquette et caponata	
 <b>Feierstenzalot</b>	23
paleron de boeuf, oeuf, moutarde, persil, cornichon, échalote	

## STREET FOOD

 <b>Nems de légumes, sauce sweet &amp; chili</b>	9
(6 pièces)	
<b>Brochettes de poulet Yakitori</b> (4 pièces)	9
 <b>Bitterballen</b> (8 pièces)	9,5
Boulettes de boeuf panées, spécialité néerlandaise, sauce mayomoutarde	
<b>Croquettes de crevettes grises</b> (2 pièces)	15
<b>Tacos à l'effiloché de canard</b>	16
 <b>Assortiment de bruschettas</b>	14
tomate et basilic - tapenade d'olives noires - courgettes escapece	
<b>Huitre Umami n°4</b>	3,5
la pièce	18
les 6	
<b>Jambon San Daniele, roquette et parmesan</b>	11
 <b>Boulettes liégeoises</b> (5 pièces)	15
 <b>Mix végétarien</b>	9
tempura de légumes, mini panzerotti tomate mozzarella	
<b>Arancini au poulpe</b> (6 pièces)	14
encre de seiche et mozzarella	



## BOEUF BLANC-BLEU BELGE

<b>11 Carpaccio</b>	15
<b>12-13 Tartare préparé ou à préparer</b>	16
câpres, oignons, cornichons, jaune d'oeuf	
<b>5 Entrecôte</b> 300gr	29
<b>6 Côte à l'os</b> 600gr, <b>spaghetti à la truffe</b>	45
<b>8 Filet</b> 250gr	33
<b>12 Steak</b> 220gr	25
<b>7 Faux filet</b> 300gr	31
<b>2-9 Boulettes de boeuf, spaghetti sauce tomate</b>	28

accompagnement et sauce au choix (sauf carpaccio, tartare, côte à l'os et 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 :**  
frites / salade / légumes de saison / écrasé de pommes de terre / pâtes nature / riz blanc

4.5

 Plats végétariens

 Plats classiques Van der Valk

 Boeuf blanc-bleu belge