

RESTAURATION

NOS ENTREES

Antipasti maison (2pers).....	11,50€
Fondus au parmesan maison et ses garnitures (2 pièces)	18,50€
Scampis Vin blanc crème ou tomate (+ail).....	19,50€
Scampis ail nature ou ail crème.....	19,50€
Croquettes de crevettes grises maison et ses garnitures (2 pièces)	21,50€

NOS SALADES

Salade de Chèvre chaud, Miel, croustillant de lard	18,50€
Salade végétarienne.....	16,50€
Tagliata de Bœuf(200gr).....	25,00€

(Accompagnement de frites 3€)
Nos Entrées & Salades en plat seront majorées de 3€.

NOS PÂTES

Pâtes bolognaise	17,00€
Pâtes crème, lardons	18,00 €
Pâtes aux scampis, crème, vin blanc	22,00 €
Pâtes aux scampis, crème, tomate	22,00 €

MENUS ENFANTS*

(*Enfant de moins de 12 ans)

Boulet Liégeois ou tomate	12,50€
Pâtes bolognaise	12,50€
Nuggets de poulet maison, frites, compote	12,50€
Croquette de fromage et accompagnements	12,50€

DESSERTS & GLACES

Merci de bien vouloir consulter la carte des desserts

DESSERTS MAISON DISPONIBLES SUR DEMANDE

NOS PLATS

Vol au vent maison	19,00€
Boulets Liégeois maison à la Barbar Bok (2 pièces).....	19,00€
Boulets tomate maison (2 pièces)	19,00€
Filet américain, frites et salade	23,00€
Foie de veau	22,00€
Rognons du Chef.....	22,00€
Tête de Veau (350gr).....	21,00€
Brochettes de Poulet.....	22,00€
Brochette de Scampis et sa sauce épicée	23,00€
Filet de Dorade et sa sauce.....	27,00€



(Photos non contractuelles)

NOS SUGGESTIONS DU MOIS.

Demandez-nous nos suggestions



NOS GRILLADES

Hamburger de bœuf mûré Ecosse avec frites et garnitures	22,00€
Côtelettes d'agneau ail & thym(4pcs ou 6Pcs)	23,00/26,00€
Steak Irlandais (200 à 600gr).....	25,00 à 33,00€
Jambonneau grillé miel/moutarde (± 600 grammes)	27,00€
Epée de bœuf Irlandais (± 400 gr)	30,00€ (Servie avec deux sauces froides au choix)
Entrecôte Irlandaise (± 300gr)	30,00€
Entrecôte Irlandaise double(2x300gr).....	40,00€
Magret de Canard à la Cerise	32,00€

*Toutes nos grillades sont accompagnées de pâtes,
frites, pommes de terre péteées
(supplément 3€ pour le gratin ou croquettes maison)*



(Photos non contractuelles)

NOS SAUCES CHAUDES

Beurre à l'ail	3,00€
Champignons crème	3,00€
Poivre crème	3,00€
Roquefort	3,00€
Dijonnaise	3,00€
Béarnaise	3,00€

SUR COMMANDE & RESERVATION

Pierrade & Raclette (pour 2 personnes)32,00€/pers
(3 viandes, fromages, crudités, accompagnements)

NOS MOULES DE ZEELAND'S UNIQUEMENT SUR RESEVATION

Moules Jumbo (1kg) :- Nature24,00€
(Avec frites ou pain) - Vin blanc25,00€
- Ail & crème.....26,00€
- Lardons (Vin blanc,crème,lardons).....26,00€
- Bougée (tomate,crème,estragon).....26,00€
- Bière Spéciale.....26,00€
- Au roquefort26,00€
- Ostendaise maison.....28,00€
- Flambée au cognac&poivre vert...27,00€



(Photos non contractuelles)



NOS DESSERTS MAISON /ARTISANAL

Crème Brulée	8,00€
Moelleux et sa boule de vanille	9,00€
Mousse au chocolat	8,00€
Coupe de glace enfant	6,00€
Dame Blanche	8,00€
Brésilienne	8,00€
Profiteroles	9,00€
COLONEL (Vodka & Sorbet)	9,00€



AVIS A NOTRE CLIENTELE

Veuillez noter que nos produits peuvent contenir des allergènes repris dans la liste ci dessous.

La composition des produits peut varier d'une fois à l'autre.

Veuillez vous adresser à un membre du personnel pour toutes informations

Les allergènes

Chez les personnes qui y sont sensible, certains composants alimentaires peuvent provoquer une réaction allergique.

On appelle donc ces composants des « allergènes » et 14 ont été déterminés comme tels par la loi :

1. Les crustacés (les gambas, les crevettes, le crabe, le homard, les scampis) et les produits a base de crustacés
2. Les œufs et les produits a base d'œufs (la purée, les pâtes, la quiche, la mayonnaise,...)
3. Les poissons et produits à base de poissons (surimi,caviar,...)
4. Les arachides et les produits a base d'arachides tel que les noix, céréale)
5. Les céréales qui contiennent du gluten telles que le blé, le seigle, l'orge et l'avoine
6. Le soja et toutes sortent de produits dérivés (cube de bouillon, glaces, chocolats,...)
7. Le lupin et les produits à base de lupin
8. Le lait
9. Les fruits a coque : les amandes, les noisettes, les noix, noix de cajou,...)
10. Le céleri et les produits a base de céleri
11. La moutarde et les produits a base de moutarde
12. Les graines de sésames et les produits à base de graines de sésames
13. Le dioxyde de soufre ou le sulfite présent dans les champignons, les raisins, les additifs,...)
14. Les mollusques tels que : les moules, les huîtres,....

Il est donc très important de donner à la clientèle qui le demande les informations correctes sur la présence d'allergènes dans certaines préparations.