



**- Lunch -**  
ou/or  
**Pâtes du jour**  
*(Daily Pasta)*  
(du lundi au vendredi à midi)  
(available for lunch Monday to Friday)  
13 Euro

**Entrées**

<b><i>Croquettes de crevettes grises artisanal (2 pièces)</i></b>	<b>14 €</b>
<i>Shrimp croquette served with seaweed and lemon mousse</i>	
<b><i>Sachimi de Thon frais façon Gravlax</i></b>	<b>12 €</b>
<i>Sachimi of « Gravlax » Tuna, served with seaweed and lemon mousse</i>	
<b><i>Duo de croquettes de fromage et jambon de Serano</i></b>	<b>12 €</b>
<i>Duo of cheese croquettes and ham of Serano</i>	
<b><i>Carpaccio de bœuf maturé, parmesan et huile de noisette 1<sup>ère</sup> pression</i></b>	<b>14 €</b>
<i>Homemade beef carpaccio with hazelnuts and Parmesan cheese</i>	
<b><i>Foie gras, pain brioché et confiture d'oignons</i></b>	<b>14 €</b>
<i>Duck Foie Gras, brioche bread &amp; onion jam</i>	
<b><i>Scampi à l'ail</i></b>	<b>9 €</b>
<i>Garlic scampi</i>	

## **Plats principaux**

<b>Tartare à l'Italienne</b>	<b>16 €</b>
<i>Italian beef Tartar with dried tomatoes, Parmesan cheese, olive oil &amp; Basil, salad &amp; fries</i>	
<b>Carbonnade flamande à la bière d'Abbaye de Chimay</b>	<b>16 €</b>
<i>Traditional homemade Beef Stew with onions and Chimay beer served with fries</i>	
<b>Le Boulet Liégeois</b>	<b>15 €</b>
<i>Traditional Belgian dish with homemade meatballs in a sweet brown sauce served with fries</i>	
<b>Vol-au-vent au poulet</b>	<b>16 €</b>
<i>Chicken Vol-au-vent</i>	
<b>Stoemp saucisse</b>	<b>15 €</b>
<i>Stoemp (mash potatoes) &amp; sausage</i>	
<b>Salade César au poulet (cuit à basse température) ou scampis</b>	<b>16 €</b>
<i>Salad, low temperature chicken breast or prawns, parmesan cheese, eggs &amp; anchovies</i>	
<b>Salade de chèvre chaude au miel et thym, pommes et noix</b>	<b>15 €</b>
<i>Salad, roasted Goat cheese, honey, apple &amp; nuts</i>	
<b>Hamburger de bœuf mûré, pain brioché, oignons caramélisé, fromage de Chimay et frites</b>	<b>16 €</b>
<i>Aged Beef Burger with onions, Chimay cheese, salad, in an artisanal bun &amp; fries</i>	
<b>Hamburger de poulet (cuit basse température), pain brioché, guacamole et salsa, frites</b>	<b>15 €</b>
<i>Low temperature chicken breast, Guacamole, Salsa &amp; salad in an artisanal bun &amp; fries</i>	
<b>Burger de Saumon, sauce tartare et salade d'herbes fraîcheur</b>	<b>17 €</b>
<i>Salmon burger garnished with fresh herbs and Homemade tartar sauce, served with fries</i>	
<b>Picanha (rumsteack), légumes selon l'arrivage et frites</b>	<b>22 €</b>
<i>Picanha (rump steak) with seasonal vegetables &amp; fries</i>	
<b>Entrecôte grasse sélectionnée, légumes de saison et frites</b>	<b>25 €</b>
<i>Selected Rib steak with seasonal vegetables &amp; fries</i>	

**Filet de Bar rôtis, mousseline, pommes de terre grenaille et légumes de saisons** 21 €  
*Pan fried bass with roasted potatoes and seasonal vegetables*

**Saumon rôti, jeunes pousses d'épinard, beurre blanc safrané et rösti** 22 €  
*Roasted Salmon with young spinach leaves, white butter sauce and rösti*

**Plat végétaliens selon saisons** 18 €  
*Vegan dishes, according to seasons*

**Accompagnement sauce** 3 €  
*Sauce accompaniment*

**Plats enfants : Blanc de poulet poêlé, salade et frites** 11 €

### Desserts

Tous nos desserts sont faits maison  
*All our desserts are Homemade*

**Dame Blanche** 8 €  
*Vanilla ice cream, hot chocolate fudge and whipped cream*

**La crème brûlée** 8 €  
*Crème brulee*

**La mousse au chocolat** 8 €  
*Chocolate mousse*

**Tiramisu à la Jules** 8 €  
*Tiramisu*

**Tartelette de pommes avec sa glace et caramel beurre salé** 10 €  
*Apple tartlet with ice cream*

**Plateau de fromages** 12 €  
*Cheeses*

**Irish Coffee** 8.50 €

**Colonel (Vodka+sorbet)** 8 €

**Bières au fût**

Stella Artois 25cl	2.50
Stella Artois 33cl	3.00
<b>Stella Artois 50cl</b>	<b>4.00</b>
Leffe Blonde 25cl	3.50
Leffe Blonde 33cl	4.00
<b>Leffe Blonde 50cl</b>	<b>5.00</b>
Hoegaarden 25cl	3.00
<b>Hoegaarden 50cl</b>	<b>4.00</b>
Bière du mois	4.00

**Softs**

Eau plate 25cl	2.50
Eau gazeuse 25cl	2.50
Eau plate 50cl	4.00
Eau gazeuse 50cl	4.00
Ice The	2.50
Coca-Cola / Zéro	2.50
Fanta / Sprite	2.50
Jus Orange/Ananas/Tomate	2.50
Jus Ace/Pomme	2.50
Schweppes Tonic/Agrum	2.50

**Chauds**

Café	2.50
Capuccino	3.00
Café Latte	3.00
Irish Coffee	8.50

**Thé Delahaut** 3.00

Jasmin, Thé Vert Marocain, Thé Vert Japonais, Earl Grey, Earl Grey vert, Fruits Des Bois, 3 Agrumes, Alison Garden, Tisane Royale, Balade En Provence, Camomille

**Apéritifs**

Ricard	5.00
Aperol Spritz	6.00
Porto rouge/blanc	4.50
Campari	5.00
Campari Orange	6.00
Picon bière	4.50
Picon Vin Blanc	4.50
Apéritif sans alcool Crodino	4.00

**Bières en bouteille**

Taras Boulba	4.00
Zinnebir	4.00
Hopus	4.00
Triple Karmelit	4.00
Barbar	4.00
Duvel	4.00
Ginette Triple	4.50
Saison Dupont	4.00
Moinette	4.00
Rochefort 8	4.00
Chimay bleu	4.50
Delta	4.50
Omer	4.00
Quintine	4.50
Orval	5.00
Straffe Hendrik Triple	4.00
St Feuillien	4.00
Gulden Draak	4.00
Kriek Bellevue	3.00
Triple Westmalle	4.50
Floreffe Blonde	4.00
Floreffe Triple	4.00
Chouffe	4.00
Leffe Royale Ipa	4.00
Leffe brune	4.00
Grimbergen	4.00
Hoegaarden Rosée	3.50
Marcelin Amber / White	4.50
Jupiler 0%	2.50

**Nos bulles**

Cava brut	Bouteille 37,5cl	Bouteille 75cl
Champagne brut	25.00	27.00
		55.00

**Cocktails**

Mojito	9.00
Caipirinha	9.00

**Whisky**

J&B	6.00
Johnny Walker Red	6.50
Aberlour 12 ans	8.00
Glenfiddich 12 ans	8.00
Dalwhinnie 12 ans	9.00
Jameson	6.00
Jack Daniels	6.50
Bulleit bourbon	6.50
Glenlivet 15 ans	11.00
Goldys 12 ans	9.00
Macallan	11.00
Ardbeg	9.00
Lagavulin 16 ans	11.00
Caol Ila 12 ans	10.00
Maker's Mark bourbon	8.00
Hammer Head (Czech)	9.00

**Gin**

Gordon	6.00
London Dry	7.00
Saffron Gin	7.00
Monkey 47	12.00
Tanqueray	7.50
Copper Head	12.00
Père Albert	8.00
Hendrick'S	8.00
Bulldog	7.00
Jinzu	9.00
Bombay Sapphire	7.00

**Rhum**

Havana 3 ans	6.00
Havana Especial	6.50
Matusalem 15 ans	9.00
Eldorado 15 ans	10.00
Don Papa	9.00
Zacapa 23 ans	11.00
Diplomatico	9.00
Dictator 20 ans	11.00
Arcane	11.00
Plantation Barbados XO 20 ans	11.00
Clément XO	11.00
Bacardi	6.00

**Vodka**

Smirnoff	6.00
Absolut	6.50
Ketel One	7.50
Beluga	7.00

Supplément Tonic Fever Tree 2.00 ou soft 1.00 €

**Digestifs**

Calvados Roger Groult	8.00	Cognac Hennessy	7.00
Vieille prune de Souillac	9.50	Cognac Martell	7.00
Bas Armagnac Domaine Laguille XO	9.00	Baileys	5.00
Poire Williams de Biércé	7.00	Amaretto diSaronno	6.00
Vieille Prune de Biércé	7.00	Averna	5.00
Cognac Delamain XO	12.00	Cointreau	6.00

## Nos Vins

### Blancs

	Verre	¼	½	75cl
Vin maison Domaine Guillaume (Chardonnay)	3.50	6.50	13.00	18.00
La Gloire De Guillaume, Chardonnay-Viognier, Pays D'Oc				22.00
Touraine Sauvignon, Les Grives, Domaine de la Renaudie (Loire)				26.00
Vouvray Domaine Sylvain Gaudron (Loire)				30.00
Sancerre Moulin Les Lys, Domaine Reverdy Ducroux (Loire)				37.00
Pouilly fumé, Bouché Chatelier (Loire)				42.00
Anima De Raimat (Chardonnay, Xarello, Albarino) Costers Del Segre				27.00
Chablis, Louis Moreau (Bougogne)				33.00
Grand Bateau By Château Beychevelle (Bordeaux)				24.00
Château Carbonnieux, Grand Cru Classé de Graves (Bordeaux)				79.00
Xavier Mourier, Domaine de Pierre Blanche, Viognier-Peyss (Rhône)				36.00

### Rosés

	Verre	¼	½	75cl
Vin maison Domaine Guillaume	3.50	6.50	13.00	18.00
Côte de Provence, Domaine de Paris (Provence)				24.00
Côte de Provence, Domaine de Saint Andrieu (Provence)				34.00
Cap Gris (Languedoc)				26.00

### Rouges

	Verre	¼	½	75cl
Vin maison Domaine Guillaume (Merlot)	3.50	6.50	13.00	18.00
La Gloire de Guillaume, Cabernet Syrah (Languedoc)	4.00	7.50	14.00	21.00
La Gloire de Guillaume, Carignan Vieille Vignes (Languedoc)				22.00
Château Tour De Montrabech (Corbières)				26.00
Saumur Champigny, Domaine des Champs Fleuris (Loire)				28.00
Bourgogne Pinot Noir Louis Couturier (Bourgogne)				33.00
Bourgogne Hautes-Côtes de Nuits (Bourgogne)				41.00
Morgon Côtes de Py, Domaine Bourgaud (Beaujolais)				39.00
Côtes Du Rhône Villages, Vidal-Fleury (Rhône)				26.00
Château L'Ermitage, Costières de Nîmes (Rhône)				38.00
Grand Bateau By Château Beychevelle (Bordeaux)				24.00
Château Croix-Beauséjour, Montagne Saint-Emilion (Bordeaux)				29.00
Château Louvie, Saint-Emilion Grand Cru (Bordeaux)				46.00
Château Bouquet de Mondrison, Margaux (Bordeaux)				57.00
Château Haut Bages Libéral Grand Cru Classé (Bordeaux)				79.00
Château Batailley Grand Cru Classé AOC Pauillac (Bordeaux)				89.00
Château Certan-Marzelle, Pomerol (Bordeaux)				99.00
Le Casot, Domaine Comelade (Grenache noir, Carignan, Syrah), Roussillon				26.00
Chianti Classico DOCG Tenuta Di Ceppaiano (Italie)				29.00
Malbec Broquel, Bodega Trapiche (Argentine)				27.00
Anima De Raimat (Cabernet Sauvignon, Tempranillo Syrah) Costers Del Segre (Esp)				26.00
Rioja, Baron De Ebro, Crianza (Espagne)				27.00