

La Maison des Grillades

Les Softs

Coca-Cola	03.00€
Coca-Cola Zéro	03.00€
Fanta Orange	03.00€
Royal Bliss tonic	03.00€
Royal Bliss Agrum	03.00€
Sprite	03.00€
Fuze Tea	03.00€
Oasis	03.00€
Jus d'orange / tomate	03.00€
Jus Pomme-cerise	03.00€
Red Bull	04.00€

Les eaux

Chaudfontaine 1/2L	04.90€
Chaudfontaine 1L	09.80€
San Pellegrino 1/2L	05.50€
San Pellegrino 1L	09.80€

Supplément sirop :

Grenadine, Menthe ou Citron

Planchette apéritive

Charcuteries fines, fromage de Bruges,
mini croquettes, boudin blanc

Pour 2 : 18€

Pour 4 : 24€

Les Bières en bouteille

Stella Artois 25cl	03.00€
Leffe blonde 33cl	05.50€
Carlsberg 25cl	03.50€
Carlsberg 0° 25cl	03.00€
Duvel 33cl	05.80€
Karmeliet 33cl	05.80€
Orval 33cl	06.00€
Tournay 33cl	06.00€
Moinette 33cl	05.80€
Quintine 33cl	05.80€
Paix Dieu 33cl	06.50€
Westmalle 33cl	05.80€
Liefmans 33cl	04.80€
Brute - Val de Dendre 37,5cl	08.00€

TOUS LES MIDI
Sauf week-end et jours fériés

**LUNCH
DU JOUR**

Café

15,50€

Non modifiable

Une seule addition par table

Les Apéritifs

Coupe de champagne maison	10.00€
Vin doux «b.a.ba»	06.00€

Apéritif sans alcool

Red Spritz (Oscuro Rouge - Ginger Ale - Rondelle d'orange)	08.00€
Pina colada ananas 0%	08.00€

Apéritif maison

(liqueur de cardamome, jus d'orange, grenadine)

Kir Royal (champagne)	11.00€
Kir cassis / violette	07.50€
Batida de coco ananas	09.00€
Cuba Libre	10.00€
Mojito	09.00€
Mojito virgin (sans alcool)	07.00€
Mojito fraises (en saison)	10.00€
Mojito fraises virgin	07.50€
Campari orange ou soda	09.00€
Martini blanc/rouge	07.00€
Martini Bellini	08.00€
Pineau des Charentes	07.00€
Pisang orange ou ananas	09.00€
Porto blanc/rouge	07.00€
Passoa orange	09.00€
Ricard	07.00€
Whisky william's Lawson	07.50€
Whisky Jack Daniel's	09.00€
Bacardi blanc / brun	08.00€
Vodka Eristoff rouge/blanc	08.00€
Vodka Belvedere filtrée blanc	10.00€
Sangria rouge/blanche/Pink rosée	10.00€
Picon vin blanc	09.00€
Picon bière	07.00€
Apérol / Limoncello Spritz	10.00€
Suppl. soda, jus, red bull, coca	01.50€

Planchette apéritive

Charcuteries fines, fromage de Bruges, mini croquettes, boudin blanc

Pour 2 : 18€

Pour 4 : 24€

Une seule addition par table

Les Gins

Seedlip Garden sans alcool

Tonic Fever-Tree Indian 10.00€

Copperhead

Tonic Fever-Tree Mediterraneas 12.00€

Sir Edmond - Bourbon vanilla

Tonic Fever-Tree Indian 12.00€

Hendrick's Gin

Tonic Fever-Tree Indian 11.00€

BUSS 509 Grapefruit

Tonic Fever-Tree Raspberry & rhubarb 11.00€

Luxx Premium Belgian Spicy

Tonic Fever-Tree Mediterraneas 12.00€

Lindemans Cherrie

Tonic Fever-Tree Raspberry & rhubarb 11.00€

Les Apéritifs Sans Alcool

Pina colada ananas 0% 8.00€

Red Spritz

Oscuro Rouge - Ginger Ale - Rondelle d'orange 8.00€

Les Champagnes

Champagne maison 55.00€

Coupe de champagne maison 10.00€

Veuve Clicquot Rich 85.00€

Veuve Clicquot Rosé Rich 85.00€

Moët et Chandon Ice Imperiale 75.00€

Veuve Clicquot Brut 80.00€

Ruinart Blanc de Blanc 105.00€

Ruinart Rosé 105.00€

Nos Entrées

- Saumon fumé extra doux / pain toast grillé	18.00€
- Croquettes de saumon sauce tartare (2 pcs)	18.00€
- Carpaccio de boeuf Holstein maturé fumé	18.00€
- Tartare de boeuf à la moelle, servi dans l'os	18.00€
- Cuisses de grenouilles grillées, ail et persil	18.00€
- Foie gras de canard maison au chalumeau fumé minute	18.00€

Côté Viandes

- Châteaubriand bleu ou saignant (filet mignon) : 800 gr (2 pers)	32.00€/Pers
- Côte à l'os bleu ou saignant : 1200 gr (2 pers)	34.00€/Pers
- Tartare de boeuf 220 gr	21.00€
- Pavé du boucher 300 gr	26.00€
- Brochette d'agneau 300gr	28.00€
- Brochette XL BBB 400 gr	29.00€
- Filet pur BBB 300 gr	32.00€
- Carpaccio de boeuf Holstein maturé fumé	26.00€

IRLANDE

- T-Bone 550 gr	39.00€
-----------------------	--------

Deux morceaux réunis par un os en forme de T. Le bœuf irlandais est souvent de haute qualité car il est issu d'animaux nourris à l'herbe, ce qui donne une viande plus persillée et plus saine, avec plus d'acides gras oméga-3 et de vitamines.

AUSTRALIE

- Bavette Wagyu Westholme	42.00€
---------------------------------	--------

Westholme a croisé le Wagyu japonais avec la race Mitchell pour un développement optimal sous le climat nord-australien, élevant le bétail dans les pâtures du Queensland. La viande offre un persillage intense et un goût exceptionnel avec des saveurs riches et complexes, en BMS 4/5.

AMÉRIQUE DU SUD

- Entrecôte pure angus Uruguay	39.00€
--------------------------------------	--------

L'Angus uruguayen, est une race bovine, renommée pour la qualité de sa viande. Elle bénéficie d'un climat tempéré et de sols riches qui favorisent un élevage optimal. Sa viande est particulièrement appréciée pour sa tendreté et son goût riche, fruits d'un élevage en plein air et d'une alimentation naturelle.

USA

- Chuck Flap Black Angus	39.00€
--------------------------------	--------

Notre Bœuf est certifié 100% Black Angus Américain. En plus de la sélection initiale, qui ne retient que les meilleures souches de la race, il s'opère après l'abattage, un contrôle de la qualité de la viande en 3 étapes, pour toujours vous offrir le meilleur: Contrôle de la couleur du gras; Contrôle de la couleur de la viande; Contrôle du persillé (marbrage).

Toutes nos viandes sont accompagnées de frites, pommes grenailles, gratin dauphinois ou croquettes

Notre Hamburger

- Le Royal	24.00€
pur beef, double Cheddar, lard grillé, salade	

Nos sauces

Champignons, Roquefort, poivres, béarnaise	3.00€
Mayo-Ketchup	1.00€
Beurre maître d'hôtel	2.00€
Supplément gratin dauphinois, frites, pommes grenailles ou croquettes	2.50€

Suggestions du jour (voir tableau)

Côté poissons

- Croquettes de saumon maison sauce tartare (3 pcs) 24.00€
- Pavé de saumon à la plancha, risotto crémeux 26.00€
- Scampis grillés, fondue de poireaux, purée, sauce aux crevettes grises 31.00€
- Sole «Belle Meunière» beurre citron (selon arrivage) 33.00€
- Poisson du jour (voir tableau) Prix du jour

Tous nos plats sont accompagnées de frites, pommes grenailles, gratin dauphinois ou croquettes

Nos salades

« La terre »

Chèvre chaud, croûtons, jambon de Parme 19.00€

« La mer »

Saumon cuit, saumon fumé, scampis grillés, crevettes roses, copeaux parmesan 21.00€

Plats enfant

(jusqu'à 12 ans)

- Hamburger, frites 15.50€
- Fishstick, frites 10.00€
- Nuggets, frites 10.00€
- Steak, frites 15.50€

Suggestions du jour (voir tableau)

Certains de nos plats peuvent contenir des substances allergènes ainsi que nos suggestions du jour, renseignez-vous auprès du service.

MENU « POURQUOI PAS » 3 services

Carpaccio fumé beef Holstein
ou
Croquettes de saumon

Pavé de saumon à la plancha
ou
Pavé de boeuf BBB

Irish Coffee
ou
Dame blanche

44€

Non modifiable

Les Vins blancs

- Loire :

- Anjou Sec « Chenin de Loire » du Domaine des Forges

Cépage : Chenin (floral et sec)

Verre

Bouteille

06.00€

30.00€

- Languedoc :

- Sauvignon du Domaine la Grave

Cépage : Sauvignon (agrumes et vif)

05.50€

27.00€

- Viognier du Domaine la Bouysse (bio)

Cépage : Viognier (fruité et rond)

06.50€

32.00€

- Bourgogne :

- Saint-Véran du Domaine Gilles Guerrin

Cépage : 100% Chardonnay

06.50€

33.00€

Les Vins doux

Verre

Bouteille

- Sud-ouest :

- Côtes de Gascogne « b.a.ba » des Vignerons du Brulhois

Cépage : Gros Manseng (fruits exotiques et doux)

06.00€

30.00€

- Loire :

- Cabernet d'Anjou du Domaine des Forges

Cépages : Cabernet Franc et Cabernet Sauvignon (fruits rouges et bonbons)

05.50€

26.00€

Les grands vins blancs

- Loire :

- Sancerre du Domaine Daniel Crochet

Cépage : Sauvignon (agrumes et vif)

48.00€

- Loire :

- Chablis 1er Cru « Les Fourneaux » du Domaine Dampt

Cépage : Chardonnay (minéral et gras)

49.00€

- Pouilly-Fuissé 1er Cru « En France » du Domaine Gilles Guerrin

Cépage : Chardonnay (toasté et pétillant)

72.00€

- Vallée du Rhône :

- Condrieu « Aux Ruses » du Domaine Lafoy (Rhône Nord)

Cépage : Viognier (fruits jaunes et puissant)

69.00€

Les Vins rosés

- Bordeaux :

- Bordeaux Clairet du Château de l'Hoste Blanc

Cépages : Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon et Merlot (fruité et épice)

Verre

Bouteille

05.50€

27.00€

- Ardèche :

- Coteaux de l'Ardèche « Gris » de la Cave de Lablachère

Cépage : Grenache Gris (fruits rouges et gourmand)

05.50€

25.00€

- Languedoc :

- Corbières « Floréal » du Domaine la Bouysse (bio)

Cépages : Grenache Gris et Syrah (fruité et méditerranéen)

06.00€

29.00€

- Languedoc :

- Tavel de la Cave de Roquemaure

Cépages : Grenache Noir et Syrah (fruité et épice)

06.50€

32.00€

- Provence :

- Côte de Provence du Domaine Kennel (Bio)

Cépages : Grenache, cinsault, mourvedre, syrah

34.00€

Profitez de notre terrasse en période de beau temps !



Les Vins rouges

Verre Bouteille

- Alsace :

<u>- Pinot Noir d'Alsace du Domaine Schoenheitz</u>	<u>39.00€</u>
Cépage : Pinot Noir (fruits rouges et souple)	

- Loire :

<u>- Saumur Champigny « Tradition » du Clos des Cordeliers</u>	<u>39.00€</u>
Cépage : Cabernet Franc (poivrons et souple)	

- Bordeaux :

<u>- Montagne Saint-Emilion « La Petite Tour » du Domaine Gonzague Maurice</u>	<u>39.00€</u>
Cépages : Merlot et Cabernet Franc (fruits noirs et boisé)	

<u>- Bordeaux Supérieur du Château de l'Hoste Blanc</u>	<u>06.50€</u>	<u>32.00€</u>
Cépages : Merlot, Cabernet Franc et Cabernet Sauvignon (fruits rouges et noirs)		

- Vallée du Rhône :

<u>- Côtes du Rhône « Tradition » des Vignerons de Roquemaure</u>	<u>06.00€</u>	<u>30.00€</u>
Cépages : Grenache, Syrah et Carignan (fruits rouges et noirs)		

<u>- Saint-Joseph « Sainte-Epine » du Domaine Michelas Saint-Jemms</u>	<u>51.00€</u>
Cépage : Syrah (fruits mûrs et épice)	

<u>- Syrah du Domaine Michelas Saint-Jemms</u>	<u>06.50€</u>	<u>32.00€</u>
Cépage : Syrah (fruité et légèrement épice)		

- Languedoc :

<u>- Le Petit Sentier du Domaine de Cadablès</u>	<u>06.50€</u>	<u>32.00€</u>
Cépages : Syrah et Grenache (fruits mûrs et puissant)		

<u>- Saint-Chinian « Réserve » du Domaine des Terres Falmet</u>	<u>06.50€</u>	<u>32.00€</u>
Cépages : Syrah, Grenache et Mourvèdre (fruité et épice)		

<u>- Faugères « Vallongue » du Château des Estanilles (bio)</u>	<u>35.00€</u>
Cépages : Syrah, Grenache, Carignan et Mourvèdre (fruits mûrs et puissant)	

- Italie :

<u>- Valpolicella de la Corte Moschina</u>	<u>06.50€</u>	<u>34.00€</u>
Cépages : Corvina, Corvinone, Rondinella et Cabernet (fruité et souple)		

- Argentine :

<u>- Malbec "Gran Reserva" Alonkura de Garbin Estate</u>	<u>08.00€</u>	<u>42.00€</u>
Cépage : Malbec (fruits mûrs et épice)		

- Chili :

<u>- Chili, Vallée de la Maule, Masintin Carinera</u>	<u>48.00€</u>
Cépage : 100% Carignan vieilles vignes	

- Espagne :

<u>- Rioja, Remelluri Reserva Telmo Rodriguez</u>	<u>55.00€</u>
Cépage : Tempranillo, Grenache, graciano, viura, Malvasia	

Les grands vins rouges

- Bourgogne :

- Mercurey 1er Cru « Clos l'Evêque » du Domaine David Lefort (bio) **69.00€**

Cépage : Pinot Noir (concentré et complexe)

- Meursault « Vieilles Vignes » du Domaine Vincent Latour **64.00€**

Cépage : Pinot Noir (fruité et persistant)

- Vallée du rhône nord :

- Côte-Rôtie « Prélude » du Domaine Lafoy **79.00€**

Cépages : Syrah et Viognier (élégant et racé)

- Vallée du rhône sud :

- Châteauneuf du Pape du Domaine de l'Or de Line (bio) **63.00€**

Cépages : Grenache, Mourvèdre, Syrah et Clairette Rose (fruits mûrs et épicé)

- Languedoc :

- Corbières Grand Cru Boutenac « Mazérac » du Domaine la Bouysse (bio) **49.00€**

Cépages : Carignan et Grenache (fruits confiturés et boisé)

- Bordeaux :

- Saint-Estèphe - Château Phélan Ségur **55.00€**

Cépages : Cabernet Franc et Merlot

- Pauillac - Echo de Lynch-Bages (second vin du Ch. Lynch-Bages, 5ème Grand Cru Classé) **73.00€**

Cépages : Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc et Merlot

- Pauillac - Les Tourelles de Longueville (Château Pichon Baron de Longueville, 2ème Grand Cru Classé) **82.00€**

Cépages : Merlot, Cabernet Sauvignon et Cabernet franc

- Saint-Julien - La Réserve de Léoville Barton (Château Léoville Barton, 2ème Grand Cru Classé) **115.00€**

Cépages : Cabernet Sauvignon et Merlot

- Saint-Julien - Château Lagrange (3ème Grand Cru Classé) **87.00€**

Cépages : Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot

- Margaux - Château Desmiral (3ème Grand Cru Classé) **71.00€**

Cépages : Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot

- Haut-Médoc - Château La Lagune (3ème Grand Cru Classé, bio) **75.00€**

Cépages : Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot

- Pomerol - Vieux Plateau Certan **65.00€**

Cépages : Merlot, Cabernet Franc et Cabernet Sauvignon

- Saint-Emilion Grand Cru - Mondot de Troplong Mondot (1er Grand Cru Classé) **70.00€**

Cépages : 100% merlot

- Saint-Emilion Grand Cru - Cuvée Mademoiselle du Château Coutet (bio) **125.00€**

Cépages : Merlot et Cabernet Franc

- Saint-Emilion Grand Cru - Château La Gaffelière **90.00€**

Cépages : Merlot et Cabernet Franc

- Saint-Emilion Grand Cru - Château Dassault **82.00€**

Cépages : Merlot, Cabernet Franc et Cabernet Sauvignon

- Saint-Emilion Grand Cru - Château Le Châtelet **86.00€**

Cépages : Merlot et Cabernet Franc

- Italie :

- Barolo Casa E Di Mirafiore **89.00€**

Cépages : Nebbiolo

Desserts

Dame blanche : Chocolat chaud	09.00€
Moelleux au chocolat maison	09.00€
Brésilienne : Caramel maison	09.00€
Tiramisu	09.00€
Mousse au chocolat maison	08.00€
Sorbet « Colonel » à la Vodka	10.00€
Dessert du moment	10.00€

Boissons chaudes

Café	03.00€
Expresso	03.00€
Cappuccino	03.50€
Décaféiné	03.50€
Irish Coffee	09.00€
Bailey's Coffee	09.00€
Italian Coffee	09.00€

Infusions & Thés tous à 03.50€

- Fraîcheur citron

Pomme - fleurs d'hibiscus - rose - zeste de citron

- Thé à la Menthe

- Fruité de mammy

Fruits des bois - Fruisane

- Le temps des amours

Verveine - citronnelle - Fleur d'oranger

- Infusion du moment

Les digestifs

Amaretto	10.00€
Cointreau	10.00€
Get 27	10.00€
Poire William's	10.00€
Chartreuse verte	10.00€

Eau de Villée	10.00€
Bailey's	10.00€
Grand-Marnier	10.00€
Limoncello	10.00€
Poire-Cognac	10.00€
Grappa Affinata Marzadro	10.00€

Liste des allergènes majeurs

Pour information, voici les allergènes possibles dans nos plats et que nous pouvons retirer à votre demande

Céréales contenant du gluten

blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybrides et produits à base de ces céréales

Crustacés et produits à base de crustacés

Oeufs et produits à base d'oeufs

Poissons et produits à base de poissons

Soja et produits à base de soja

Lait et produits à base de lait (y compris de lactose)

Fruits à coques

amandes, noisettes, noix, noix de cajou, pécan, macadamia, du Brésil, du Queensland, pistaches, et produits à base de ces fruits

Céleri et produits à base de céleri

Moutarde et produits à base de moutarde

Graines de sésame

et produits à base de graines de sésame

Anhydride sulfureux et sulfites

en concentration de plus de 10mg/kg ou 10 mg/l (exprimés en SO₂)

Lupin et produits à base de lupin

Mollusques

et produits à base de mollusques

**Nos plats pouvant varier,
n'hésitez pas à vous renseigner auprès du personnel**

Notre sélection de whisky 5cl

Abelour 12 ans	10.00€
Abelour 16 ans	12.00€
Glendronach 12 ans	12.00€
Oban 10 ans	10.00€
Jameson Safe	10.00€
Machmyra Sevensk Ek	10.00€
Glenmorange NEctar d'Or	12.00€
Lagavulin 8 ans	10.00€
Dalmore 15 ans	15.00€
Ardbeg Ten	12.00€
Bruichladdich Lady	12.00€
Laphroaig Select	12.00€
Big Peat	12.00€
Auchentoshan	10.00€
Knochando	10.00€
Monkey Shoulder	10.00€
Amrut Fusion	12.00€
Readbreast 12 ans	10.00€
Connemara	10.00€
Chivas Regal 12 ans	10.00€
Chivas Regal Extra	10.00€
Chivas Regal 18 ans	12.00€
Ben Riach 12 ans	15.00€
Bruichladdich	12.00€
Knappogue Castle 16 ans	12.00€
The Belgian Owl (Belgium)	12.00€
Michel Couvreur pole single	10.00€
Michel Couvreur overaged malt	10.00€
The Balvenie 15 ans	12.00€
The Balvenie 21 ans	15.00€
Redbreast 15 ans	12.00€
The Girvan Patent Still	10.00€
English Harbour	10.00€
Jameson Black Barrel	12.00€
Oban Little Boy	12.00€
Ben Riach 10 ans	12.00€

Jack Daniels 5cl

Jack Daniels N°1 Master	12.00€
Jack Daniels N°2 Master	12.00€
Jack Daniels N°3 Master	12.00€
Jack Daniels N°4 Master	12.00€
Jack Daniels Sinatra	14.00€
Jack Daniels Gold	12.00€
Jack Daniels single barrel	12.00€
Jack Daniels Gentleman	12.00€
Jack Daniels Fire	10.00€
Jack Daniels Honey	10.00€
Jack Daniels Rye	10.00€
Jack Daniels apple	10.00€
Jack Daniels White Rabbit	10.00€

Whisky japonais 5cl

Hibiki Harmony	12.00€
Taketsuru Nikka pure malt	12.00€
Kurayoshi pur malt 12 ans	12.00€
Kurayoshi pur malt 8 ans	12.00€
Kurayoshi Sherry Case	12.00€
The Nikka	10.00€
Nikka Pure Malt	10.00€
Nikka Barel	10.00€
Nikka Days	12.00€
Nikka Super	12.00€
Yamazakura	12.00€

Liqueurs de Whisky

<u>Ecosse :</u> Glayva : liqueur de malt : 35%	08.00€
<u>Dambrue :</u> liqueur de blend et malt : 40%	08.00€

Notre sélection Rhum 5cl

Rhums arrangés

Orange Citron	9.00€
Citron Gingembre	9.00€
Mirabelle	9.00€
Banane cacao	9.00€
Kiwi, ananas, mangue	9.00€

Herbes aromatiques	9.00€
Menthe	9.00€
Poire rôtie et timut pepper	9.00€
Mandarine de Sicile	9.00€

Rhums Tour du Monde

Mount Gay	10.00€
Karukera Agricole	12.00€
Karuka Gold	10.00€
Sante Terresa	10.00€
Sentennio 7 Ron	10.00€
Don Papa Baroko	10.00€
Don Papa	10.00€
Don Papa 10 ans	12.00€
Diplomatico	12.00€
Doorly's XO	10.00€
Bumbu	10.00€
Angostura	10.00€
Rhum Vanillé de Martinique	10.00€
Compagnie de l'Inde	10.00€
Compagnie Latino	10.00€
Dictateur 12 ans	12.00€
Malteco	12.00€

Botran 15 ans	12.00€
Ophimus 15 ans	15.00€
Millanan 15 ans	12.00€
Millanan XO	15.00€
Karukera Agricole Blanc	10.00€
Malteco 20 ans	12.00€
Mount Gay Eclipse	12.00€
Diplomatica Montuano	12.00€
Zacapa XO	12.00€
Plantation XO	12.00€
Plantation 5 ans	12.00€
Plantation Grande Réserve	12.00€
Plantation Xaymaca	12.00€
Plantation 3 Stoors	12.00€
Plantation original dark	12.00€
Plantation Pineapple	12.00€

Armagnac Castarède

XO 20Y : 40%	15.00€
Millésimés 1964	18.00€
Napoléon 15Y : 40%	10.00€
Marquis de Montesquieu VSOP	12.00€
Marquis de Montesquieu XO	12.00€

Cognac

Pierre Ferrand ambré	9.00€
Pierre Ferrand Réserve	10.00€
Ferrand Vintage 2009	10.00€
Cognac Augier VS	10.00€

Une seule addition par table