

ALCOOLS

Amaretto.....6.00	Eau de Villée.....6.50
Bailey's.....6.00	Limoncello.....6.50
Cointreau.....6.00	Poire Williams.....6.50
Rhum Havana 3 ans.....6.00	Cognac Martell.....6.50
Rhum Havana Especial.....6.00	Poire Cognac.....6.50
Jameson (whiskey).....6.00	Chivas Regal (whisky 12 ans) ..7.00
Jack Daniel's Bourbon.....6.50	Supplément
Grand Marnier.....6.50	boisson fraîche.....1.80

Vins

BLANC/ROSÉ/ROUGE

Le verre.....4.00
Le ¼ pichet.....7.50
Le ½ pichet.....15.00
Kir.....4.50
Kir Royal (Cava).....6.50

BLANCS	Domaine de la Bastide (Côtes du Rhône, Chardonnay).....4.20/25.00
	Valençay (Loire, Francis Jourdain, Sauvignon, Chardonnay).....4.20/25.00
	Cheval Quancard (Bordeaux, vin moelleux).....4.20/25.00
	Picpoul de Pinet (Languedoc-Roussillon, Sauvignon).....25.00
	Vignobles Ruhlmann (Alsace, Pinot gris).....27.00

ROSÉS	Les Restanques (Château Fonvert, Lubéron).....4.20/25.00
	Grain d'Amour (Côtes du Bruhlois).....4.20/25.00
	Esprit du Sud by Montaud (Vin du pays de Provence).....25.00
	Château l'Oasis (Côtes de Provence).....27.00

ROUGES	Eclosion (Domaine Picaro's, Pays d'Oc).....4.20/25.00
	Domaine Lafond-Roc-Epine (Côtes du Rhône).....25.00
	Château Saint-Clerc (Premières Côtes de Blaye).....25.00
	Domaine Olivier (Bourgueil, Vieilles vignes, vin frais).....26.00
	Vignobles Ruhlmann (Alsace, Pinot noir).....27.00
	Domaine Alain Jaume (Côtes du Rhône, Vacqueyras).....35.00
	Domaine Rochemorin (Bordeaux, Pessac-Léognan).....50.00
Pavillon de Léoville Poyferré (Bordeaux, Saint-Julien).....60.00	

BULLES	Cava
	Coupe-Bouteille.....6.00/30.00
	Champagne Nicolas Feuillatte.....60.00

BOISSONS FRAÎCHES



Vittel eau plate/pétillante 25 cl/50 cl/1L.....2.20/4.00/7.50
San Pellegrino 25 cl/50 cl/1L.....2.20/4.00/7.50
Perrier 20 cl.....2.40
Suppl. sirop :
grenadine, menthe, citron, violette.....0.50
Pepsi Cola/Pepsi Max.....2.40
Mirinda orange.....2.40
Fanta citron.....2.40
Seven Up.....2.40
Ice Tea/Ice Tea Pêche.....2.50
Oasis.....2.60
Cécémel.....2.60
Schweppes.....2.60
Schweppes Agrum'/Agrum' Zero.....2.60
Canada Dry.....2.80
Gini.....2.80
Orangina.....2.80

JUS de fruits 2,70

- Orange
- Tomate
- Ananas
- Fraise
- Pêche
- Pamplemousse
- Pomme
- ACE
- Pomme-cerise
- (Multivitamines)

Sans alcool APÉRITIFS & BIÈRES

Stella Artois 0,0 25cl.....2.40
Lefte blonde 0,0 33cl.....4.20
Liefmans fruitesse 0,0 25cl.....3.50
Desperados 0,0 33cl.....4.50
Virgin Mojito.....6.00
Seven Up, menthe fraîche, citron vert, eau gazeuse

LE BEFFROI

BRASSERIE

RESTAURATION NON-STOP

de 12H00 à 22H00

Grand-Place 15 • 7500 Tournai
+32 (0)69 848 341 • www.le-beffroi.be

APÉRITIFS



Cidre 100% naturel pomme ou sureau.....4.50
Ricard.....4.50
Porto rouge, blanc.....4.80
Pineau des Charentes.....4.80
Martini rouge, blanc.....4.80
Passoà.....5.00
Campari.....5.00
Pisang Ambon.....5.00
Batida de Coco.....5.00
Get 27.....5.00
Picon bière.....5.00
Picon vin blanc.....6.00
Supplément boisson fraîche.....1.80

AMUSE-BOUCHES

Chips: Sel, Paprika.....1.90
Assiette de fromage.....5.50
Assiette d'olives.....5.50
Duo de fromage & Rosette de Lyon.....7.50
Assiette mixte: Fromage, chorizo, olives, rosette de Lyon.....9.90

Around the world

Apéritif maison.....7.00

Lillet blanc, Limoncello,
citron vert, tonic

Apérol Spritz.....7.00

Apérol, Prosecco,
eau gazeuse

Mojito.....8.00

Rhum brun, menthe
fraîche, citron vert, eau
gazeuse, sucre de canne

Cuba Libre.....8.00

Rhum brun, citron vert,
Pepsi cola

Sangria maison.....6.50

(en saison)

Desperados.....4.50

GINS.....11.00

Hendricks
Gin, concombre, citron,
Schweppes Tonic
Sélection

**Beefeater
Pink Strawberry**
Gin rosé, citron, fraises,
sucre, Schweppes Tonic
Sélection

Monkey 47
Gin, thym, citron,
Schweppes Sélection
Out Lime

BIÈRES BELGES



AU FÛT	Stella Artois 25cl.....2.40
	Stella Artois 33cl.....3.00
	Kriek Extra Belle-Vue 25cl.....3.90
	Lefte blonde 33cl.....4.20
	Triple Karmeliet 33cl.....4.30
	La Chouffe 33cl.....4.30
Victoria 33cl.....4.30	
Bière du mois	
BLONDES	Blanche de Hoegaarden 25cl.....3.40
	Vedett Extra blond 33cl.....3.50
	Omer 33cl.....4.30
	Duvel 33cl.....4.30
	Cornet 33cl.....4.30
	Triple d'Anvers 33cl.....4.30
Duvel Tripel Hop 33cl.....4.70	
BRUNES	Rodenbach 25cl.....3.50
	Saint-Martin 33cl.....4.30
	Lefte 33cl.....4.20
AMBRÉES	Gueuze Belle-Vue 25cl.....3.50
	Gueuze Boon 37,5cl bouchonnée.....5.60
TRAPPISTES	Chimay dorée 4,8° 33cl.....4.00
	Chimay triple 8° 33cl.....4.20
	Chimay bleue 9° 33cl.....4.50
	Westmalle Triple 9,5° 33cl.....4.30
	La Trappe triple 8° 33cl.....4.30
	Rochefort 8° 33cl.....4.50
	Rochefort Triple blonde 8° 33cl.....4.50
	Orval 6,6° 33cl.....4.50
Vieux Orval 6,6° 33cl.....5.50	
FRUITÉES	Liefmans Fruitesse (on the rocks) 25cl.....3.60
	Hoegaarden rosée 25cl.....3.80
	Lefte Ruby 33cl.....4.30
	Fram'Bush 33cl.....4.50
Kasteel rouge 33cl.....4.50	
RÉGIONALES	Cuvée des Trolls 25cl.....3.40
	Saison Dupont 33cl.....4.00
	Diôle 33cl.....4.20
	Moinette 33cl.....4.30
	Abbaye de Saint-Martin blonde 33cl.....4.20
	Abbaye de Saint-Martin triple 33cl.....4.50
	Bush Caractère 12° 33cl.....4.40
	Bush de Noël 33cl (à partir du 1 ^{er} octobre) ..4.30
Tournay 33cl.....4.30	
Quintine 33cl.....4.50	

Salades

- Maison** 15.90
Fromage de chèvre chaud au miel d'acacia et salade composée.
- Frisée Campagnarde** 16.50
Lardons cuits, œufs, croûtons, tomates, gruyère râpé et salade composée.
- Italienne** 16.90
Tomates, mozzarella di Bufala, jambon italien, parmesan, pesto, crudités, huile d'olive et salade composée.
- Poulet aux fruits frais** 16.90
Blanc de poulet, fruits de saison, crudités, tomates et salade composée.
- Carpaccio de bœuf** 16.90
Bœuf frais, marinade, parmesan, olives, ciboulette, crudités et tomates.
- Maison aux lardons** 16.90
Fromage de chèvre chaud au miel d'acacia, lardons cuits, pommes, crudités, tomates et salade composée.
- Maison au saumon fumé** 17.90
Fromage de chèvre chaud au miel d'acacia, saumon fumé, pommes, crudités, tomates et salade composée.
- Exotique** 17.90
Filet de poulet rôti, scampis poêlés, salade, crudités fraîcheurs et ananas.
- Gourmande** 18.90
Tomate aux crevettes grises, saumon fumé artisanal, œuf dur, crudités et salade composée.
- Périgourdine** 18.90
Filet de magret de canard fumé, lardons cuits, gésiers de canard confits, croûtons et salade composée.
- Assiette du pêcheur** 20.90
Saumon fumé artisanal, scampis rôtis, tomates et ses crevettes grises, harengs marinés à l'aneth, salade et crudités fraîcheurs.

VÉGÉ

- Tagliatelles végétariennes 13.90
Légumes de saison cuits, sauce pesto tomatée, feta
- Veggie burger 14.90
Galette de légumes grillés, légumes cuits, sauce Giant
- Lasagne Verte 13.90
Aux légumes cuits, crème tomate ricotta

➔ Pour toutes questions concernant les allergènes, veuillez vous adresser au serveur.

VIANDES & GRILLADES

- Brochette de poulet grillée (sauce au choix) 16.90
La pièce de jambon grillée, frites et salade (sauce au choix) 15.90
La pièce de bœuf du chef (300 g) 17.90
Brochette de bœuf grillée (300 g) 17.90
Mixed-Grill 17.90
brochette poulet, bœuf, merguez, boudin blanc, lard grillé
- Jambonneau (600 g) grillé au miel d'acacia ou moutarde à l'ancienne 17.90
Onglet à l'échalote (bleu ou saignant) 18.90
Côte à l'Os grillée (650 g) 21.90
Noix d'Entrecôte Angus (300 g) 23.90
Supplément frites, croquettes 2.50
- SAUCES :**
Mayonnaise, Ketchup 1.00
Beurre à l'ail 2.00
Moutarde au miel, poivre vert, champignons crème 3.20
Roquefort, béarnaise 3.30
Marchand de vin (échalotes) 3.30

BURGERS

- Beffroi** 15.90
Viande pur bœuf, salade, tomate, cornichons, cheddar, sauce Giant
- Barbecue** 15.90
Viande pur bœuf, bacon rôti, cheddar, oignons caramélisés, salade, tomate, sauce ketchup-barbecue

Du côté de la mer...

- Fish and Chips 17.90
sauce tartare, salade fraîcheur.
- Pavé de saumon mi-cuit 21.90
sauce crème au vin blanc, salade mixte.
- Cassolette de poissons gratinés 21.90
Cabillaud, saumon, scampis, filet de rouget, crème homardine.
- Moules marinières de Zélande 1,3 Kg ► **prix du jour**

Les moules sont servies uniquement pendant la période estivale.



Classiques Brasserie POUR LES ENFANTS

- Boulettes maison sauce tomate, frites 14.90
Américain garni, frites, salade 15.90
Vol-au-vent, frites 16.90
Carbonades flamandes, frites 16.90
Américain façon tartare (nature), frites, salade 16.90
Lapin aux pruneaux et raisins, frites, salade 16.90
Croquettes de crevettes grises maison (3 pièces) 17.90

- Pâtes au jambon 8.50
Spaghetti bolognaise 8.50
Nuggets de poulet, frites 9.00
Burger pur bœuf, cheddar, ketchup 9.00
Américain garni, frites 9.00
Boulettes maison sauce tomate, frites 9.00

DOUBLE CROQUES

- Croque-Monsieur 12.90
Croque à cheval 13.90
Croque Bolognaise 13.90
Croque Beffroi (Bolo & œuf sur le plat) 14.90
- Accompagnements :
salade composée, crudités, oignons, cornichons.

Pâtes

- Spaghetti bolognaise ... 13.90
Lasagne bolognaise 13.90
Tagliatelles carbonara.. 14.90
Tagliatelles scampis, tomate, ail, basilic 15.90

BOISSONS CHAUDES

- Café 2.70
Espresso 2.70
Déca 2.80
Cappuccino 2.80
Thé (au choix) 2.80
Cécémel chaud 2.80

Desserts

- Cornetto classico 2.50
Coupe enfant 4.00
2 boules au choix: moka, vanille, chocolat, fraise, caramel
- Coupe Maison 6.00
3 boules au choix: moka vanille, chocolat, fraise, caramel, citron, pistache
- Supplément Chantilly 0.50
Dame blanche – Dame noire 6.80
Coupe Brésilienne 6.80
Moka, vanille, sauce caramel, chantilly
- Coupe Banana Split 6.90
Coupe Caramel au beurre salé 7.20
Caramel au beurre salé, vanille, chantilly
Coupe fraises (uniquement en saison) 7.50
Vanille, fraise, fraises fraîches, chantilly
Mousse au chocolat maison 6.00
Crème brûlée maison 6.50
Tiramisu au spéculoos 6.50
Tartelette aux pommes & sa boule vanille.. 8.50

CRÊPES & GAUFRES DE BRUXELLES

- Sucre, beurre 4.00
Cassonade 4.00
Crème Nutella 4.00
Sauce chocolat 4.20
Supplément chantilly 0.50
- Mikado 6.00
Glace vanille, sauce chocolat, chantilly
Gloutonne 6.50
Banane, glace vanille, sauce chocolat, chantilly

- Cécémel viennois 3.00
Irish Coffee (Whisky) 7.50
Bailey's Coffee 7.50
Italian Coffee (Amaretto) 7.50
French Coffee (Cognac) 7.50
Royal Coffee (Grand Manier) 7.50

