

TAPAS

Croquettes maison de tomates séchées	5,50
Olives vertes et noires	5,00
Calamars frits	5,50
Boucles de dinde épicées	5,50
Fromage de feta aux épices provençales	5,00
Chorizo frit	5,50
Ailes de poulet épicées	5,50
Mixed tapas	16,00
Portion fromage/salami/mixte	6,50
Mini loempia's	6,00
Boulettes apéro de viande	6,00
Boulettes apéro fromage frits	6,00

FOCACCIA

Focaccia mozzarella, tomates et basilic.....	9,00
Focaccia chorizo et tomates séchées.....	9,50
Focaccia saumon fumé, mozzarella et aneth.....	9,50
Focaccia brie, tomates et concombres.....	9,50

MENU D'ENFANTS

Spaghetti bolognaise enfant	8,00
Filet de poulet, compote de pomme, frites	10,00
Saucisse curry avec frites	8,00
Vidé au poulet, champignon, boeuf haché, crème et frites	10,00
Boulettes de viande avec frites	10,00

ENTRÉES

SERVI AVEC PAIN DE CAMPAGNE

Soupe aux tomates	6,00
Scampi (5 pc) avec beurre aux fines herbes/sauce poivrons rouges/sauce curry	12,00
Carpaccio de filet pur au parmesan et pesto	14,50
Carpaccio de thon, aneth, wasabi et huile d'olive	16,50
Tomate, mozzarella, huile d'olive et basilica	11,50
Croquettes maison au fromage (2 ou 3 pc)	10,00/13,50
Croquettes maison aux crevettes grises (2 of 3 pc)	12,50/16,50

PLAT PRINCIPAUX

TOUJOURS ACCOMPAGNÉS D'UNE SALADE FRAICHE. AU CHOIX FRITES, CROQUETTES OU PURÉE

Fillet pur (220gr).....	23,50
Entrecote (280gr).....	20,00
Côtelettes d'agneau.....	19,00
Filet de poulet.....	16,00
Scampi (9 pc).....	19,00
Filet de saumon.....	19,00

Sauce (+€2,00)

Beurre aux fines herbes

Sauce curry

Sauce au povere-crème

Sauce poivrons rouge-crème

Sauce vin blanc

Sauce champignons

champignons frits

Béarnaise

Travers de porc avec sdauce piquante, sauce à l'ail et frites.....17,00

Vidé de poulet, champignons, boeuf haché, crème.....14,00

Carbonades de boeuf bouli (poivrons, champignons, Kasteelbier).....15,00

Boulettes de viande avec sauce tomates, poivrons rouges.....14,00

HAMBURGERS MAISON

SERVI AVEC DES FRITS

Hamburger classique avec tomate, l'oignon rouge et salade.....	14,00
Cheeseburger avec tomate, l'oignon rouge et salade.....	15,00
Hamburger avec brie fondu et champignons.....	17,00
Hamburger avec chorizo et des tomates séchées.....	17,00

PÂTES

AUX CHOIX PENNE OU SPAGHETTI

Pasta 'Al Salmone' (saumon, sauce vin blanc, courgette, basilic, fines tranches de carottes)	16,50
Pasta 'Con scampi' (scampi 6pc, à la sauce Mexicaine aux poivrons)	16,00
Pasta 'Pesto' (scampi 5pc, pesto, pignons de pin, tomates séchées au soleil et parmesan)	16,00
Pasta 'Al pollo' (morceaux de poulet, sauce curry avec ananas, pommes en pignons de pin)	14,00
Pasta 'Vegetariana' (brocoli, tranches de carotte, sauce fromage de chèvre, poivrons confits)	13,00
Lasagne Maison (Viande hachée, sauce tomate, courgette, poivron, épinards, oignon et sauce fromage)	14,00
Lasagne végétarienne (Sauce tomate, fromage de chèvre, aubergine, courgette)	14,00
Pasta Bolognaise	10,00

SALADES

SERVI AVEC DE PAIN DE CAMPAGNE

Salade de pâtes froides avec des scampis frits et tomates marinées dans l'huile de basilic, concombre,	15,50
Salade de concombre et sauce yaourt à l'aneth	11,50
Salade avec sole cuite au four, noix de coco et tartare maison	15,00
Salade avec des cubes de poulet marinés au curry	14,00
Salade au fromage de chèvre grillé, éclats d'amandes et miel	14,50
Salade avec des croquettes artisanales de saumon fume et aneth	15,00
Salade à la dinde, épices Mexicaines et poivrons rouges	15,00
Supplément de frites; croquettes ou purée	2,50

DESSERTS

Crème glace pour enfant	4,50
Dame Blanche	6,00
Coupe Vanille	5,00
Coupe Vanille avec sauce aux fruits rouges	6,00
Coupe Vanille avec des cerises chaudes	7,00
Coupe Vanille avec Baileys	9,00
Sabayon d' Amaretto et glace vanilla	9,50
Coupe Stracciatella	5,00
Mousse au chocolat 'Café Manger'	6,00
Tarte aux pommes chaudes avec pâte d'amande et glace vanille	7,00
Crêpe sucre	6,00
Crêpe Mikado	8,00

(crêpes uniquement disponibles de 14h à 18h)

POUSSE-CAFÉ

Irish coffee	7,00
French coffee	7,00
Italian coffee	7,00
Café Manger (cuarenta y tres)	7,00
Baileys coffee	7,00

BOISSONS CHAUDES

Café	2,50
Expresso	2,50
Deca	2,50
Lait Russe	2,80
Cappucino	2,80
Decappucino	2,80
Chocolat chaud	2,50
Chocolat chaud avec crème fraîche	2,80
Chocolat chaud avec Baileys	7,00
Thé	2,50
Earl grey, Forrest fruit, English breakfast, Eglantier, Menthe, Tilleul, Camomille, Vert, Noir/limon/lait Thé la menthe	

APÉRITIFS

Porto Offley blanc/rouge	4,50
Pineau des chartentes	4,50
Sherry	4,50
Martini Bianco/Rosso/Fiero/Rosato	4,50
Martini Bianco Royal/Rosato Royal	6,50
Ricard	5,00
Aperol spritz	6,50
Kirr	4,50
Kirr royal	6,00
Genièvre grain/pomme/baies	4,50
Batida de coco	4,50
Pisang Ambon	4,50
Campari	4,50
Safari	4,50
Malibu	4,50
Passoa	4,50

VINS ET CAVA (Pour les vins, consultez la carte des vins à l'arrière de ce menu)

CAVA MUSA	Verre	5,00
	Bouteille	25,00
MARTINI BRUT	Bouteille	25,00

	Verre/Carafe/Bouteille
BLANC	
Afrique du Sud: Versus, raisins mixtes	3,80/13,50/19,00
Chilien: Louis Filipe Edwards Reserva, sauvignon blanc	4,20/15,00/21,00
ROUGE	
Portugais: JP Azeitão, raisins mixtes	3,80/13,50/19,00
Chilien: Louis Filipe Edward Reserva, carmenere	4,20/15,00/21,00
ROSE Francais: Sayang	3,80/13,50/19,00

BOMBAY DRY GIN 5,00

Dry Gin Bombay a un gout raffiné et équilibré. Découvrez la touche subtile de genièvre et la texture douce et délicate du Dry Gin Bombay.

BOMBAY SAPPHIRE 6,00

Bombay Sapphire est un London Gin sec qui, depuis la fin des années 1980 a fait naître le véritable gin. La recette utilise 10 plantes différentes. Son aspect et son image mondiaux ont donné un grand coup de pouce au vieux gin, et c'est probablement l'une des raisons principales pour laquelle la <<gin-mania>> renaît. Le genièvre; l'on perçoit nettement des arômes d'agrumes et de poivrons. Sur le palais, ce gin est délicat et légèrement fruité, ce qui fait lentement ressortir le gout des différentes herbes et épices. La finale est courte.

BOMBAY SAPPHIRE EAST 6,50

Bombay Sapphire East vous emmène pour un voyage magnifique. Infusé avec 2 nouveaux ingrédients, à savoir la citronnelle de Thaïlande et le poivre noir du Vietnam, le Bombay Sapphire East ainsi que le Bombay Sapphire sont produits par injection de vapeur. Le résultat donne un gin premium en équilibre entre les saveurs de citronnelle, de poivre noir fraîchement moulu et de genévrier toscan, d'agrumes et une touche fleurie délicate.

STAR OF BOMBAY 10,00

Le nouveau gin premium Star of Bombay puise sa finesse dans les archives : les arômes épicés de la recette originale du dix-huitième siècle sont appliqués de façon contemporaine dans le cadre de la distillation prolongée sur base de l'infusion de vapeur. En plus des dix extraits classiques, qui sont entre autres la coriandre, la réglisse et la pelure de citron, ces nouveaux extraits offrent une dimension douce et florale, qui s'accompagne de la fraîcheur des agrumes. Le pourcentage d'alcool plus élevé de 47,5% accentue encore les arômes de baies de genévrier et d'agrumes

BULLDOG GIN 7,00

Bulldog gin est un multi-primé Super-prime Gin fabriqué à la main dans une distillerie anglaise qui produit déjà le gin de la plus haute qualité depuis 250 ans. Les grains exotiques de Bulldog et des ingrédients de haute qualité combinée avec le processus de distillation quadruple donne au produit un goût équilibré avec une finition croustillante et arômes épicés frais.

MONKEY 47 10,00

Money 47 est un gin complexe et savoureux de la région de la Forêt-Noire. Comme son nom l'indique, il ne contient pas moins de 47 herbes médicinales et un pourcentage d'alcool de 47%. Avant l'embouteillage, il a mûri environ 100 jours dans des fûts en terre-cuite. Le goût de baies de genévrier et agrumes, complété par un arôme doux et floral, donne à ce gin une touche épicée. Condiments poivrés et fruits amers complètent l'ensemble.

MOMBASA CLUB GIN 8,00

Ce gin était initialement prévu pour les colons britanniques à Mombasa (Kenya) et tire son nom du mythique Club de Mombasa. Il a une senteur exotique et un gout doux et frais en même temps. En un mot: élégant. L'ensemble est bien épicé et les pointes de citron et d'anis terminent l'ensemble. L'arrière-gout a une amertume prolongée.

SCHWEPPES PREMIUM ORIGINAL TONIC 3,20

Pour le Gin Tonic Original. Retrouvez les bulles inimitables et généreuses de Schweppes Premium Mixer dans cette formule. Sa touche de citron vert accompagne merveilleusement la saveur du genévrier, base des gins, et en fait le mixer idéal de nombreux alcools premium. Son goût subtil et discret rehausse les arômes des spiritueux haut de gamme.

SCHWEPPES PREMIUM PINK PEPPER TONIC

3,20

Pour un mix épicé. Les connaisseurs à la recherche de nouvelles expériences organoleptiques oseront se frotter à sa note de poivre rose finement étudiée pour relever l'essence des spiritueux et leur apporter une note légèrement rebelle

SCHWEPPES PREMIUM ORANGE BLOSSOM & LAVENDER TONIC

3,20

Pour un mix floral. Faites place aux arômes de lavande et de fleur d'oranger traités en toute subtilité. Ses notes florales explosent en bouche et offrent le parfait complément des gins secs. L'esprit de la méditerranée révélera la finesse de votre Gin Tonic.

SCHWEPPES PREMIUM GINGER & CARDEMOM TONIC

3,20

Pour un mix exotique. Sa formule fraîche et exotique sublime les saveurs des alcools floraux. Gingembre et cardamome s'allient pour offrir une expérience exotique, loin des sentiers balisés.

SCHWEPPES PREMIUM HIBISCUS TONIC

3,20

Le nouveau tonic de la gamme Schweppes Premium Mixer se pare d'une subtile saveur florale et fruitée et d'une teinte légèrement rosée, rappelant la couleur de la fleur d'Hibiscus. Utilisée en Asie, en Afrique et dans les Caraïbes depuis des siècles, ce botanique est le parfait complément pour un Gin Tonic sophistiqué et équilibré aux notes florales.

THOMAS HENRY ELDERFLOWER TONIC

3,20

Offrant un caractère léger et subtil, le goût délicat et doux de sureau est parfaitement équilibrée par l'amertume douce de la quinine. Fournir une touche estivale à la gin classique et tonique, la saveur florale rafraîchissante fonctionne aussi bien comme une boisson raffinée et douce.

BOISSONS FRAÎCHES

Spa minerale	2,20
Spa pétillante	2,20
Bru légèrement pétillante 1/2L	4,50
Bru minerale 1/2L	4,50
Coca-Cola	2,20
Coca-Cola Light	2,20
Coca-Cola Zero	2,20
Finley Citrus	2,50
Finley Bloodorange	2,50
Sprite	2,20
Canada Dry	3,00
Tonisteiner citroen	3,00
Fanta	2,20
Lipton Ice-Tea/Vert	2,20
Schweppes Tonic	2,80
Schweppes Agrum	2,80
Schweppes Premium Original	3,20
Schweppes pink pepper	3,20
Schweppes Orange blossom&lavender	3,20
Schweppes Ginger&Cardemom	3,20
Schweppes Hibiscus	3,20
Gini	2,80

JUS DE FRUITS

Cécémel	2,50
Fristi	2,50
Looza orange	2,80
Red Bull	3,20
Looza Pamplemousse	2,80
Looza Ananas	2,80
Looza Pomme	2,80
Looza Pomme et cerises	2,80

Looza Ace	2,80
-----------	------

BIÈRES EN BOUTEILLE

Cornet	4,00
Duvel	3,80
Leffe brun	3,80
Leffe 9°	4,00
Karmeliet trippel	4,00
Brugse trippel	4,00
La Chouffe	4,00
Omer	4,00
Wolf 7°	3,80
Wolf 8°	3,80
Wolf 9°	4,00
Carlsberg	3,00
Framboos lindemans	3,50
Gueuze	3,00
Kriek lindemans	3,00
Vedett	2,80

BIÈRES AU FÛT

Corona	3,60
Besos (tequila flavoured)..	3,60
Stella 25cl	2,20
Stella 33cl	2,50
Stella 50cl	4,40
Leffe blond 33cl	3,80
Palm	2,80

Besos rouge	3,60
Rodenbach	2,80
Guinness	4,00
Kasteelbier donker	5,00
Palm royale	4,00

TRAPPISTES

Hoegaarden	2,80
Westmalle Trippel	5,00
Westmalle Double	5,00
Chimay wit 8% blond	5,00

La Trappe quadrupel 10%	6,00
Hoegaarden rosé	3,00
Stella bouteille	2,00
Chimay blauw 9% brun	5,00

Rochefort 10,3% brun

6,00

Orval 6,2%

5,50

CARTE DES VINS

VIN BLANC

Finca Constancia Parcela 52 – Castilly y León – Espagne

28,00

Finca Constancia est le résultat du plus important projet de Gonzalez Byass depuis de nombreuses années. Le but ici est la qualité, non la quantité. Ce sont des vins très prononcés avec une personnalité propre et un style exclusif. Le but en faisant ce vin blanc est d'optimiser les arômes fruités et la typicité du cépage Verdejo.

Les arômes et les saveurs d'abricot et de fruits blancs mûrs, intense et velouté avec goût de chêne bien intégré grâce à la maturation en fûts de bois.

Russolo Pinot Grigio –Italie

28,00

Ce vin, le plus populaire de l'Italie, est issu du Pinot gris. Ce cépage vient de Frioul, situé dans le nord-est de l'Italie. Le vin du Pinot Grigio est généralement très doux avec une saveur délicate et le partenaire idéal pour les fruits de mer et des pâtes légères. Les vignes de l'entreprise familiale Russolo sont situées sur les contreforts sud des Alpes à la frontière entre l'Italie et la Slovénie. Soutenu par des bonnes conditions naturelles l'on élabore ici des vins exceptionnels. Il y a cependant une limitation, les italiens eux mêmes l'apprécient énormément. Donc, soyez rapides.

Don Cristobal Verdelho – Argentine

22,00

Don Cristobal vient de Mendoza, située dans l'ouest de l'Argentine au pied de la Cordillère des andes jusqu'à 700m d'altitude. Le raisin de Verdelho est originaire du Portugal. Là l'on n'y produisait que du Madère demi-sec. Aujourd'hui, nous retrouvons ce raisin dans des vins blancs secs et fruités à conseiller avec les salades fraîches, les asperges et les pâtes aux délices de la mer.

Wolf Blass Bilyara Chardonnay – Australie

25,00

Ce vin est élaboré pour un large public d'amateurs de vin. Il est l'expression pure du cépage dont il est fait. Les raisins pour ce vin proviennent en partie du vignoble même, l'autre partie étant achetée auprès de viticulteurs dans différentes régions. De ce fait, la gamme de Bilyara a toujours une qualité premium. Ce Chardonnay jaune paille léger a des arômes de fruits tropicaux, de fruits à noyaux mûrs et des notes de vanille. Recommandé pour les entrées et les plats de poisson légers.

VIN ROUGE

Epicuro Primitivo di Manduria – Italie 22,00

Le cépage Primitivo est généralement synonyme de la Zinfandel californien. Des tests AND ont montré qu'il s'agit du même raisin que le raisin-mère du Primitivo. C'est un cépage très à la mode nous donnant des vins élégants, doux et intenses de qualité à recommander. Les caractéristiques de gout sont surtout les cerises, les épices et chocolat avec une pointe d'amertume. Ce cépage des Pouilles, le <<talon>> de l'Italie, produit un vin délicieux avec les pâtes ou une belle pièce de viande que vous pourrez savourer en toute quiétude.

Russolo Grifo Nero – Italie 28,50

Ce vin est issu du cépage Pinot noir qui est originaire de la Bourgogne et mondialement connu. En Italie, il reçoit le nom de Pinot nero et est considéré comme un des plus nobles raisins. Russolo Grifo Nero mûrit une année entière dans des fûts neufs, provenant en partie de chênes français, américains et hongrois. C'est un vin rouge rubis foncé avec un agréable parfum de bois et un gout de cerise fraîche. Délicieux en combinaison avec les viands rouges, rôtis et fromage frais.

Beronia Tempranillo – Rioja - Espagne 27,50

L'Espagne est l'un des plus vieux pays viticole européens. Les meilleurs vins proviennent de la moitié nord du pays avec la célèbre région des vins de Rioja. Les vignobles des caves Betania sont situés dans la meilleure partie de la région de la Rioja alta. On attache beaucoup d'attention au processus de vinification, où la tradition et les techniques modernes vont de pair. Tempranillo est le cépage rouge national d'Espagne. Ce cépage produit des vins avec beaucoup de couleur et de corps qui mûrissent parfaitement sur bois. Une sensation avec les plats de viande.

Château Fleur La Mothe – Médoc – France 25,00

Château Fleur La Mothe a été fondé en 2008 par la coopération de trois oenologues. Ce vin est issu de 60% Merlot et 40% de Cabernet Sauvignon. L'âge moyen des vignes pour ce vin est de 35 ans. Les raisins sont récoltés à la machine et, à leur arrivée en cave, triés à la main. 30% du vin a une maturation en barriques de chêne vieilli. Il s'agit

d'un Bordeaux très agréable avec un arrière-goût doux. Le nez et la bouche ont une saveur agréable de fruits rouges et de tanins fondus.

Quatorze substances sont reprises dans la liste des allergènes principaux, responsables des allergies ou intolérances alimentaires les plus importantes :

1. Céréales contenant du gluten, à savoir blé (comme épeautre et blé de Khorasan), seigle, orge, avoine ou leurs souches hybridées, et produits à base de ces céréales, à l'exception des:a) sirops de glucose à base de blé, y compris le dextrose ;
b) maltodextrines à base de blé ;
c) sirops de glucose à base d'orge ;
d) céréales utilisées pour la fabrication de distillats alcooliques, y compris d'alcool éthylique d'origine agricole.
2. Crustacés et produits à base de crustacés.
3. Œufs et produits à base d'œufs.
4. Poissons et produits à base de poissons, à l'exception de:
a) la gélatine de poisson utilisée comme support pour les préparations de vitamines ou de caroténoïdes ;
b) la gélatine de poisson ou de l'ichtyocolle utilisée comme agent de clarification dans la bière et le vin.
5. Arachides et produits à base d'arachides.
6. Soja et produits à base de soja, à l'exception:
a) de l'huile et de la graisse de soja entièrement raffinées ;
b) des tocophérols mixtes naturels (E306), du D-alpha-tocophérol naturel, de l'acétate de D-alpha-tocophéryl naturel et du succinate de D-alpha-tocophéryl naturel dérivés du soja ;
c) des phytostérols et esters de phytostérol dérivés d'huiles végétales de soja ;
d) de l'ester de stanol végétal produit à partir de stérols dérivés d'huiles végétales de soja.
7. Lait et produits à base de lait (y compris le lactose), à l'exception:
a) du lactosérum utilisé pour la fabrication de distillats alcooliques, y compris d'alcool éthylique d'origine agricole;
b) du lactitol.
8. Fruits à coque, à savoir: amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, pistaches, noix de Macadamia ou du Queensland, et produits à base de ces fruits, à l'exception des fruits à coque utilisés pour la fabrication de distillats alcooliques, y compris d'alcool éthylique d'origine agricole.
9. Céleri et produits à base de céleri.
10. Moutarde et produits à base de moutarde.
11. Graines de sésame et produits à base de graines de sésame.
12. Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/litre en termes de SO₂ total pour les produits proposés prêts à consommer ou reconstitués conformément aux instructions du fabricant.

13. Lupin et produits à base de lupin.

14. Mollusques et produits à base de mollusques.