

Viandes -vleesgerechten

<i>Américain Nature ou Préparé à la Minute</i> <i>Gemalen Biefstuk Natuur of bereid naar uw believen</i>	23.00
<i>Mignon de bœuf Irlandaise, salade de chicons</i> <i>Ierse Rundsmignon natuur 250 gr</i>	24.00
<i>Cordon bleu aux champignons de Paris sauce fine champagne, pâtes</i> <i>Cordon Bleu met Parijse champignons en champagnesaus</i>	25.00
<i>Escalope de Veau au Parme et mozzarella sauce Italienne gratiné</i> <i>Kalfslapje mer Parmahesp en mozzarella, Italiaanse saus gegratineerd</i>	26.00
<i>Rognons de veau dijonnais, croquettes</i> <i>Kalfsniertjes met mosterdsaus</i>	26.00
<i>Filet d'agneau aux chicons braises et son gratin dauphinois</i> <i>Lamsfilet met witloof en gratin dauphinois</i>	32.00
<i>Boulettes sauce tomate ou archiduc ou liégeoise</i> <i>Balletjes in tomatensaus - archiduc - op zijn luiks</i>	18.50
<i>Le vrai vol au vent de poularde Maison</i> <i>Koniginehapje van het huis</i>	23.00
<i>Pain de viande aux champignons et lardons, chicons braisés, gratin dauphinois</i> <i>Kalfsgebraad met champignons, gerookt spek, witloof en gratin dauphinois</i>	19.50

Les Poissons – visgerechten

<i>Le dos de cabillaud florentine, sabayon au vin blanc, purée à l'huile d'olive</i> <i>Kabeljauwfilet florentine met sabayon van witte wijn , purée</i>	29.00
<i>Sole Meunière simplement cuit au bon beurre et persil, frites</i> <i>Zeetong gewoon gebakken in hoeveboter met peterselie</i>	P.J
<i>Pavé de saumon rôti au miel et citron vert, légumes croquants, purée</i> <i>Zalmfilet in de oven met honing en groene citroen met krokante groenten</i>	26.00
<i>Anguilles au Vert Maison, frites</i> <i>Paling in het groen van het huis</i>	34.00
<i>Scampi queue de vache + acc (9 pc) , frites ou pâtes</i> <i>(Tomaté, crème, estragon, champignons, ail, vin blanc)</i>	28.00

En Saison

	<i>1 kg 200</i>	<i>2 kg</i>
<i>Moules à l'Escargots (12 pièces) (entrée)</i>	19.00	
<i>Moule Marinière</i>	26.00	52.00
<i>Moules au Vin Blanc</i>	29.00	56.00
<i>Moules à l'Ail</i>	29.00	56.00
<i>Moules à l'Estragon</i>	29.00	56.00
<i>Moules au Curry</i>	29.00	56.00
<i>Moules à la Tomate et Basilic</i>	29.00	56.00
<i>Moules aux Tomates Piquantes</i>	29.00	56.00
<i>Supplément crème</i>		2.00

Entrées froides – Koude Voorgerechten

Le foie gras d'oie Artisanal et sa confiture d'oignons

Ganzelever met uienconfituur +1 verre de monbazillac +7 € 24.00

Tomate aux Crevettes grises 1 ou 2 pièces

Tomaat met grijze garnalen 20.00 – 29.00

Assiette de Saumon fumé extra Doux d'Ecosse

Zalmschotel 20.00

Carpaccio de Bœuf, huile d'olive, Basilic, copeaux de Parmesan

Rundscarpaccio met Basilic, olijfolie, en Parmezaanschifers 18.00

Plancha Gourmande

(3 sortes charcuterie italienne - fromage italien – olives- bruschettas de tomate – rilette d'oie – calamars) 28.00

Entrées chaudes – Warme voorgerechten

Fondus au Parmesans maison

Kaaskroketten van het Huis 17.00

Croquettes de Crevettes grises Artisanal

Artisanale Garnaalkroketten van het Huis 19.00

Scampis à l'ail

Scampis met lookboter 18.50

Scampis « Queue de Vache »

Scampis « Van het Huis » 19.00

<i>Lunch d'affaire</i>	<i>Entrée / plat / dessert</i>	<i>22.00</i>
	<i>Entrée / plat</i>	<i>17.00</i>
	<i>Plat / dessert</i>	<i>17.00</i>
	<i>Plat</i>	<i>15.00</i>

Les salades

<i>Salade Gourmande</i>	<i>28.00</i>
-------------------------	--------------

Salade, Tomates, Saumon fumé, foie gras, Scampis poêlés, Crevettes grises.

<i>Tomate aux crevettes grise du Nord 1 ou 2 pièces</i>	<i>20.00 - 29.00</i>
---	----------------------

Salade, Tomates, œuf, crevettes grises du Nord

<i>Salade César</i>	<i>19.00</i>
---------------------	--------------

Salade, Tomates, Suprême de volaille, Parmesans, sauce césar, Croûtons, Ail.

Salade César aux scampis

<i>Salade, Tomates, Concombre, Croûtons, suprême de poulet, Scampis, Parmesans, Vinaigrette.</i>	<i>24.00</i>
--	--------------

Salade folle du Berger

<i>Salade – chèvre – miel – pomme granny Smith – lardons fumé</i>	<i>23.00</i>
---	--------------

Salade au chèvre

<i>Salade – chèvre – miel – pomme granny Smith</i>	<i>22.00</i>
--	--------------

Pâtes

<i>Lasagne Maison – Van het Huis</i>	<i>16.00</i>
--------------------------------------	--------------

<i>Spaghetti Bolognaise</i>	<i>15.00</i>
-----------------------------	--------------

<i>Spaghetti carbonara</i>	<i>17.00</i>
----------------------------	--------------

<i>Tagliatelles aux scampis, pesto, roquette, parmesan</i>	<i>22.00</i>
--	--------------

<i>Tagliatelles aux légumes</i>	<i>19.00</i>
---------------------------------	--------------

<i>Lunch d'affaire</i>	<i>Entrée / plat / dessert</i>	<i>22.00</i>
	<i>Entrée / plat</i>	<i>17.00</i>

<i>Plat / dessert</i>	<i>17.00</i>
<i>Plat</i>	<i>15.00</i>

Pour les petits – Voor de kinderen -10 ans/jaar

<i>Boulettes sauce tomate</i>	
<i>Balletjes in tomatensaus</i>	<i>12.00</i>
<i>Spaghetti Bolognaise</i>	
<i>Spaghetti met bolognaises saus</i>	<i>12.00</i>
<i>Hamburger - salade - frites - mayonnaise</i>	<i>14.00</i>

Nos sauces – Onze Sausen

<i>Champignons Crèmes – Champignonssaus</i>	<i>4.00</i>
<i>Poivre vert – Pepersaus – poivre concassé</i>	<i>4.00</i>
<i>Roquefort – Roquefortsaus</i>	<i>4.50</i>
<i>Béarnaise Maison – Béarnaise van het Huis – choron (béarnaise tomaté)</i>	<i>4.00</i>

Suppléments

<i>Suppléments de frites, croquettes</i>	<i>4.00</i>
<i>Supplément gratin dauphinois</i>	<i>5.00</i>
<i>Mayonnaise fraîche maison, etc...</i>	<i>1.30</i>
<i>Salade verte, Mixte, Tomate</i>	<i>5.90</i>
<i>Légumes du jour</i>	<i>7.50</i>

Cocktails

<i>Cocktail Daiquiri</i>	: jus de citron vert – sucre de canne – rhume blanc	10.00
<i>Cocktail Aphrodisiaque</i>	: Gin – Cointreau – citron – eau gazeuse - gingembre	11.00
<i>Cocktail Mojito</i>	: sucre de canne – citron vert – Havana blanc – eau pétillants – menthe	10.00
<i>Cocktail Rio (sans alcool)</i>	jus d'orange frais- limonade – grenadine- citron vert	10.00
<i>Cocktail bleu Lagoon</i>	: vodka – curaçao bleu – jus de citron vert	10.00

Alcools – digestif soft + 2.00

<i>JB</i>	8.00
<i>Johnny Walker red</i>	8.00
<i>Johnny Walker Black label</i>	11.00
<i>Jack Daniels</i>	9.00
<i>Glenfiddich pure malt</i>	11.00
<i>Chivas Regal</i>	11.00
<i>Gin Bombay – Gin divers</i>	9.00
<i>Bacardi</i>	8.00
<i>Vodka</i>	8.00
<i>Ricard</i>	7.50
<i>Amaretto</i>	9.00
<i>Grand Marnier</i>	10.00
<i>Baileys</i>	9.00
<i>Cognac Biscuit</i>	11.00
<i>Cognac Martell</i>	12.00
<i>Remy Martin – v.s.o.p</i>	12.00
<i>Armagnac</i>	11.00
<i>Poire Williams</i>	9.00
<i>Calvados</i>	9.00

<i>Cointreau</i>	<i>9.00</i>
<i>Eau de viellé</i>	<i>9.00</i>
<i>Mandarine Napoléon</i>	<i>9.00</i>
<i>Limoncello</i>	<i>9.00</i>

Apéritifs – Apéritiefen

<i>Maison – Van het huis (campari – gin – jus d’orange)</i>	<i>9.00</i>
<i>Martini Blanc – Witte Martini</i>	<i>7.00</i>
<i>Martini Rouge – Rode Martini</i>	<i>7.00</i>
<i>Porto rouge – Rode Porto</i>	<i>7.00</i>
<i>Porto Blanc – Witte Porto</i>	<i>7.00</i>
<i>Sherry</i>	<i>7.00</i>
<i>Campari Nature</i>	<i>8.50</i>
<i>Campari Perrier</i>	<i>9.50</i>
<i>Campari Orange – Met sinaasappelsap</i>	<i>9.50</i>
<i>Campari Tonic</i>	<i>9.50</i>
<i>Pineau de Charente</i>	<i>7.00</i>
<i>Gancia</i>	<i>9.00</i>
<i>Picon Nature</i>	<i>8.00</i>
<i>Picon Vin Blanc – Met Witte Wijn</i>	<i>9.50</i>
<i>Pisang orange</i>	<i>9.00</i>
<i>Apérol spritz</i>	<i>9.00</i>
<i>Mojito</i>	<i>10.00</i>
<i>Kirr</i>	<i>7.00</i>
<i>Kirr Royal (au Champagne – Met Champagne)</i>	<i>12.00</i>
<i>Coupe de Champagne – Glas champagne</i>	<i>12.00</i>
<i>Sangria (en saison – in t’Zeizoen) le verre – het glas</i>	<i>7.00</i>
<i>Sangria ½</i>	<i>25.00</i>

Vin

<i>Verre de vin rouge, blanc, rosé maison</i>	<i>4.90</i>	<i>9.00</i>	<i>18.00</i>	<i>25.00</i>
<i>Vin oude kaap (Afrique du sud)</i>	<i>4.90</i>	<i>9.80</i>	<i>19.60</i>	<i>27.00</i>
<i>Verre de cava</i>	<i>7.00</i>			
<i>Bouteille de cava</i>	<i>35.00</i>			
<i>Bouteille de champagne</i>	<i>AP 75.00</i>			

Eaux – Waters

<i>Chaudfontaine ¼</i>	<i>3.50</i>
<i>Chaudfontaine ½</i>	<i>5.50</i>
<i>Chaudfontaine 1l</i>	<i>9.00</i>
<i>Sprite</i>	<i>3.50</i>
<i>Coca-Cola</i>	<i>3.50</i>
<i>Coca-Cola Zero</i>	<i>3.50</i>
<i>Fanta Orange</i>	<i>3.50</i>
<i>Schweppes Agrum</i>	<i>3.50</i>
<i>Schweppes Tonic</i>	<i>3.50</i>
<i>Gini</i>	<i>3.50</i>
<i>Ice tea</i>	<i>3.50</i>
<i>Jus d'orange , tomate , Pamplemousses</i>	<i>3.50</i>

Supplément – Supplementen

<i>Grenadine – Menthe – Cassis</i>	<i>1.20</i>
<i>Crème de cassis</i>	<i>1.50</i>

Boissons chaudes – Warme dranken

<i>Expresso</i>	<i>3.50</i>
<i>Café gourmand</i>	<i>10.00</i>
<i>Expresso Déca</i>	<i>3.60</i>
<i>Cappuccino</i>	<i>3.80</i>
<i>Thé Nature – Menthe – Citron- vert</i>	<i>3.50</i>
<i>Lait Russe – Koffie verkeerd</i>	<i>3.80</i>
<i>French Coffee (cognac ou-of Gr. Marnier)</i>	<i>11.00</i>
<i>Italian Coffee (Amaretto)</i>	<i>11.00</i>
<i>Russian Coffee (Vodka)</i>	<i>11.00</i>
<i>Irish Coffee (Whisky)</i>	<i>11.00</i>

Brasserie – Restaurant - Traiteur

La queue de vache

De Koeiestaart

Rue Osseghemstraat 198

1080 Molenbeek

Tel : 02.410.15.29

GSM 0475.24.16.91

E-mail ; flashpat@hotmail.com email ; info@laqueuedevache.be Site web ; www.laqueuedevache.be

Facebook : [laqueuedevache](https://www.facebook.com/laqueuedevache)

Brasserie - Restaurant ouverte de 11 h30 à

Brasserie - Restaurant open van 11h30 tot

Dernière commande vers 21h 45 max (1 plat)

Laatste bestelling om 21h 45 max (1 plat)

Avez vous des allergies informer la direction

Une addition par table

Een rekening per tafel

Pour vos Banquets, mariages, communions, Séminaires

Ou autres évènements contacter la direction au

Gsm 0475.24.16.91

Voor uw feesten, trouwfeesten, seminarissen of

Andere gelegenheden contacteer de directie op

Gsm ; 0475.24.16.91

Les prix sont T.V.A. et Services compris

De prijzen zijn dienst en B.T.W. inbegrepen

Tous nos plats à la carte sont aussi en Service Traiteur à emporter - 10 %

Bière au fût

Bier van het vat

<i>Jupiler</i>	<i>0.25 cl</i>	<i>3.50</i>
	<i>0.50 cl</i>	<i>7.00</i>

Bières en Bouteilles

Bieren aan de fles

<i>Leffe blonde</i>	<i>5.20</i>
<i>Leffe Brune</i>	<i>5.20</i>
<i>Blanche de Hoegaarden</i>	<i>3.90</i>
<i>Triple Karmeliet</i>	<i>5.30</i>
<i>Kriek</i>	<i>4.20</i>
<i>Vedett</i>	<i>4.90</i>
<i>Westmalle Triple</i>	<i>5.30</i>
<i>Chimay Bleu</i>	<i>5.90</i>
<i>Orval</i>	<i>5.90</i>
<i>Duvel</i>	<i>5.50</i>
<i>St-feuillien</i>	<i>4.90</i>
<i>Carlsberg</i>	<i>4.00</i>
<i>Jupiler sans alcool</i>	<i>3.90</i>

Vin Maison

<i>Rouge / Blanc / Rosé</i>	<i>4.90</i>	<i>9.80</i>	<i>19.60</i>	<i>27.00</i>
<i>Vin oude kaap (Afrique de sud)</i>	<i>4.90</i>	<i>9.80</i>	<i>19.60</i>	<i>27.00</i>

Vin rouge

	<i>1/2</i>	<i>3/4</i>
<i>La cuvée du patron</i>		<i>27.00</i>
<i>Château Pey bonhomme Les Tours</i>	<i>24.00</i>	<i>36.00</i>
<i>Cru Bourgeois Premières Côtes de Blaye, Double Médaille</i>		
<i>Aude kaap (Afrique du Sud)</i>		<i>27.00</i>
<i>Château Cap de Merle</i>		<i>28.00</i>
<i>Bordeaux Supérieur - Vignoble Bessou</i>		
<i>Châteaux Lacombe Noaillac, cru Bourgeois (Médoc)</i>		<i>45.00</i>
<i>Côte du Rhône ‘‘ cuvée de soleil</i>		<i>38.00</i>
<i>Château Patache d’eaux ‘‘ Médoc cru Bourgeois ‘‘</i>		<i>59.00</i>
<i>Château Grand Pey Lescours ‘‘st-Emilion Grand cru ‘‘</i>		<i>68.00</i>
<i>Château de Sale ‘‘ Lalande Pomerol ‘‘</i>		<i>95.00</i>
<i>Saint-Amour ‘‘ clos du chapitre ‘‘</i>	<i>25.00</i>	<i>39.00</i>
<i>Sancerre ‘‘ chemin de Marloup ‘‘ J.P Picard</i>	<i>28.00</i>	<i>49.00</i>
<i>Bourgogne ‘‘ Pinot Noir ‘‘</i>		<i>68.00</i>
<i>Pinot Noir E. Boeckel – Alsace</i>		<i>39.00</i>

Vin blanc

<i>Cuvée du patron</i>		<i>25.00</i>
<i>Pinot Gris E. Boeckel – Alsace.</i>	<i>24.00</i>	<i>39.00</i>
<i>Sancerre Blanc « Chemin de Marloup »</i>	<i>29.00</i>	<i>49.00</i>
<i>Pinot Blanc</i>		<i>39.00</i>
<i>Chablis “domaine de Maligny</i>		<i>49.00</i>
<i>Muscadet de sèvre et main sur lie</i>	<i>25.00</i>	<i>39.00</i>

Vin rosé

<i>Cuvée du patron</i>		<i>25.00</i>
<i>Château la Clapière</i>		<i>37.00</i>
<i>Sancerre “ chemin de Marloup “ JP Picard “</i>		<i>49.00</i>

Champagne

<i>La coupe de cava</i>		<i>7.00</i>
<i>Kirr royal</i>		<i>12.00</i>
<i>La Coupe de champagne</i>		<i>12.00</i>
<i>Bt de champagne Maison (divers) AP</i>		<i>75.00</i>
<i>Bt de cava</i>		<i>35.00</i>

Nos hamburgers

(Servi avec salades et frites à la graisse de bœuf)

<i>Du Périgord</i>	<i>Irish Black Angus, magret fumé, foie gras, champignons, airelles, roquette, tomate, pickles oignons</i>	<i>25.00</i>
<i>L'Oncle Sam</i>	<i>Irish Black Angus, bacon, œuf sur le plat, cheddar, salade, tomate, pickles oignon, cornichons, sauce maison</i>	<i>20.00</i>
<i>The chicken</i>	<i>Volaille, cheddar, roquette, tomate, pickles oignons, cornichons, sauce mayonnaise moutardé</i>	<i>19.00</i>
<i>Le Texan</i>	<i>Irish Black Angus, bacon, cheddar, salade, tomate, cornichons, pickles oignons, sauce BBQ</i>	<i>20.00</i>
<i>Bleu cheese</i>	<i>Irish Black, Angus, bacon, cheddar, salade, tomate, pickles oignons, bleu d'auvergne</i>	<i>21.00</i>
<i>Le Brusselseir</i>	<i>Irish Black Angus, bacon, cheddar, tomate, pickles oignons, salade, cornichons, pickles Brusselseir</i>	<i>20.00</i>
<i>Le savoyarde</i>	<i>Irish Black Angus, bacon, fromage savoyard, oignons caramélisé, tomate, salade, cornichons, sauce mayo moutarde</i>	<i>21.00</i>

Le Carnivore

Les viandes sont poêlées ou grillés

Américain Nature ou Préparé à la Minute

Gemalen Biefstuk Natuur of bereid naar uw believen 23.00

Mignon de bœuf Irlandaise, salade de chicons

Ierse Rundsmignon natuur 250 gr 24.00

Brochettes de bœuf Irlandais filet Mignon 300 gr

Ierse Rundsbrochette salade de chicons - sla van witloof 28.00

cubroll brésilienne, salade de chicons (7 semaines – 7 weken))

Brasiliaanse tussenrib natuur 350 gr 35.00

Cubroll Argentin, salade de chicons (7 semaines – 7 weken) 350 gr

Argentijnse cubroll met sla van witloof 38.00

Ribeye Black Angus dry aged Irlandaise - salade de chicons 350 gr

Ierse ribeye (7 semaines – 7 weken) Sla van witloof 40.00

Entrecôte Simmenthal (8 semaines – 8 weken))

Entrcôte van simmenthal 350gr 30.00

Côte à l'os Irlandaise (8 semaines – 8 weken) salade de chicons

Ierse tussenrib met been sla van witloof +- 650 gr 40.00 – 1kg2 79.00

Côte à l'os rouge de Flandre (8 semaines – 8 weken) salade de chicons

Rood van vlaanderen tussenrib met been sla van witloof +- 650 gr 45.00 - 1kg2 85.00

Boissons chaudes – Warme dranken

<i>Expresso</i>	<i>3.50</i>
<i>Expresso déca</i>	<i>3.60</i>
<i>Capuccino</i>	<i>3.80</i>
<i>Lait Russe</i>	<i>3.80</i>
<i>Thé nature – Camomille- Menthe- Citron vert – Tilleul</i>	<i>3.50</i>
<i>Irish coffee – Italiano coffee – Russian coffee – french coffee</i>	<i>11.00</i>

<i>Calvados – cointreau – Amaretto – Mandarine Napoléon – grand Marnier</i>	<i>9.00</i>
<i>Limoncello – poire Williams – eau de viellé</i>	<i>9.00</i>
<i>Coupe de champagne</i>	<i>12.00</i>
<i>Cognac Remy Martin (v.s.o.p) - cognac Martel</i>	<i>11.00 – 11.00</i>
<i>Autres digestifs (voir comptoir)</i>	

<i>Café gourmand</i>	<i>10.00</i>
<i>Dame blanche et son chocolat chaud fondant</i>	<i>10.00</i>
<i>La belle brésilienne et son caramel</i>	<i>10.00</i>
<i>Coupe aux fraises (en saison)</i>	<i>12.00</i>
<i>Mousse au chocolat fondant</i>	<i>9.50</i>
<i>Crème brûler</i>	<i>9.50</i>
<i>Nougat glacé maison</i>	<i>10.00</i>
<i>Tarte tatin et sa boule de glace à la vanille - flambée calvados</i>	<i>9.50 - 11.00</i>
<i>Moelleux au chocolat et sa boule de glace à la vanille</i>	<i>9.50</i>
<i>Sorbet framboise – Passions – citron (2 boules)</i>	<i>9.50</i>
<i>Crêpes mikado et sa boule de glace à la vanille</i>	<i>11.00</i>

<i>Crêpes comédie Française</i>	12.00
<i>Sabayon pp</i>	11.00

Homards (600-700 gr) § crustacés

*** Les prix peuvent changer selon le marché ***

<i>Huitres Normandes N°3 (famille Courdavault)</i>	<i>6 pc 18.70</i>	<i>9 pc 28.00</i>	<i>12 pc 37.30</i>
--	-------------------	-------------------	--------------------

(600 -700 gr)

	<i>½</i>	<i>1/1</i>
<i>Homard en belle vue</i>	35.00	68.00 €
<i>Homard rôtis à l'ail</i>	35.00	68.00 €
<i>Linguines au homard et ses herbes fraîches</i>		39.00 €
<i>Salade Royal (½ homard – saumon fumé- crevettes grises du Nord)</i>		39.00 €
<i>, toast et toastpp</i>		

Suggestions du mois

<i>La rillettes d'oie et ses toasts</i>	17.00
<i>Magret de canard aux fruits rouges, chicons braises, gratin dauphinois</i>	26.00
<i>Filet de bar tomatés - tomate cerises - olives - poivrons – purée à l'huile d'olive</i>	26.00

Menu Saint Valentin

L'apéro des Amoureux et ses amuses bouches

Ravioles farcies au volaille et foie gras

Ou

Les scampis à la thaï

Le filet de veau aux morilles, légumes croquants, gratin dauphinois

Ou

Filet de Saints Pierre, tombé d'épinard sauce crème au citron et aneths, purée à l'huile d'olive

Le cœur coulant au chocolat et fruits rouges, glace à la pistache **49 €**

Ce menu est servi le 11-12-13-14 février 2023 midi et soir

Le choix des entrées – plats – desserts doivent être communiqué +- 3 jours à l'avance

Réservation au 02.410.15.29 ou 0475.24.16.91