



## Les Boissons

### Apéritifs

Maison	5,00	Kriek	3,00	
Vodka*Passoa*Jus d'orange*Crème de cassis		Blanche Rosée	3,00	
Apérol Spritz	6,00	Grisette	3,30	
Cava	4,00	Orval	4,60	
Pineau Blanc	4,00	Rochefort 8° / 10°	4,60	
Porto Blanc / Rouge	4,00	Jupiler	2,10	
Martini Blanc / Rouge	4,10	Calsberg	2,70	
Ricard (4cl)	4,00	Supplément Grenadine/Soft	0,20	
Kirr	4,10			
Kirr Royal (cava)	4,90			
Passoa	4,20	<b>Alcool</b>	<b>2cl</b>	<b>4cl</b>
Campari	4,40	J.B	3,10	4,30
Pisang	4,20	Jack Daniels	3,90	5,20
Picon Vin blanc	4,20	Vodka	3,10	4,30
		Bacardi blanc	3,10	4,30
		Bacardi reserve	3,90	5,20
		Gin	3,10	4,30
		Peket		3,00
<b>Bières Bouteilles</b>		Accompagnement		1,80
Triple Carmelite	4,50	Red-Bull		2,40
Leffe Blonde / Brune	3,70			
Duvel	4,10			
Saint-Feuillien Grand Cru	4,50			



## Pour grignoter durant l'apéro

Toast Au Saumon	3 pains grilles * saumon * oignons frais * citron	14,00
Calamars Frits	5 calamars* tartare* citron	4,50/p.p
Assiettes Mixtes	toast au saumon* calamars* bitterballen	6,50/p.p
Bitterballen	5 pc * ketchup * moutarde	5,00/p.p

## Pour commencer

Carpaccio de Boeuf	bœuf * roquette * parmesan * tomates séchées	14,00
Scampis du Chef	6pc. * crème tomatée * feta * ail * piments	13,50
Scampis Crème Ail	6pc. * sauce crème ail maison * persils	13,50
Croquettes de Fromage	2pc. * parmesan * garnitures	10,50
Croquettes de Crevettes Grises	2pc. * sauce cocktail * garnitures	12,50

*Toutes nos entrées peuvent être commandées en plat*



## Les salades

Frisée aux Lardons	lardons * chèvre * balsamique * miel * pommes	14,00
Salade Grecque	feta * 5 pc. calamars frits * olives * poivrons * oignons	14,50
Salade Panico	poulets * poivrons * miel * piment	14,00
Salade Italienne	parme * roquette* olives * tomates séchées * parmesans * mozzarella	15,00
Salade Norvégienne	saumon * oignons * tomates cerises * pommes * roquette	15,00
Salade de Scampis	7 pc. Scampis * mandarines confites et fraîches * déglacé au jus de mandarine	15,50
Salade Thaï	calamars * poivrons * oignons * pouce de soja * pamplemousse	14,50
Salade Niçoise	thon * anchois * œufs * poivrons * oignons	14,50

Toutes nos salades sont servies avec du pain

Supplément frites	2,50
-------------------	------



## Les pâtes

Spaghetti Bolognaïse		10,00
Spaghetti alla Carbonara	lardons * crème* oignons * jaune d'œuf	12,00
Penne Quatre Fromages	bleu * parmesan * gruyère * chèvre	13,50
Penne all Forno	jambon * crème tomate * hachis * fromage * gratiné	13,50
Tagliatelle au Scampis	7pc. * crème tomate * ail * réduction d'écrevisse * piment d'Espelette	15,00
Tagliatelle Paris-Bresse	dés de poulets * champignons de paris * estragons * crème	13,50

## Les Incontournables

Boulets à la Liégeoise ou Tomates ou Provençales		12,50
	hachis porc et veau * sauce maison	
Bouchée a La Reine	Poulet * champignon de paris* boulettes de veau * feuilleté	14,00
Américain préparé	steak blanc bleu hachés minutes* assaisonnements maison	13,50
Steack Tartare	Steak blanc bleu hachés minute que vous assaisonné selon vos propres goûts	13,50



## Les viandes

Rumsteak	+/- 300gr * blanc bleu belge	17,50
Rumsteak Panico	+/- 300gr * blanc bleu belge * effilochés de pommes de terre* sauce chaude minute	21,00
Entrecôte Blonde d'Aquitaine	+/- 300gr * viande tendre et peu grasse	20,50
Spare ribs	travers de porc * marinade maison	16,00
Jambonneau Grillé	+/- 600gr avec os * grillé au four	16,00
Épée de boeuf	+/- 300gr * blanc bleu belge * herbes provençales	18,00
Blanc de Poulet	+/- 270gr filet de poulet	12,00
Escalope panée	+/- 250gr porc	14,00
Burger Black Angus	boeuf black angus * sauce maison * cheddar * crudités * cornichons	13,50
	Pour les amateurs, possibilités de doubler votre black Angus	5,50/ supp.

Sauces: Poivres verts Cognac ; Champignons ; Estragons ; Béarnaise ; Provençale ; Roquefort 2,70

*Toutes nos sauces sont maisons et préparées minutes*

Tous nos plats sont faits maisons et à la minute, accompagnés de frites ou pates ou croquettes et d'une garniture...



## Les Poissons

Cassolette de la mer	saumon * cabillaud *scampi *.....	18,50
Cabillaud Florentine	cabillaud * crème * épinard	19,00
Cabillaud Meunière	cabillaud * beures noisette * persil * citron	19,00

Tous nos plats sont faits maisons et à la minute, accompagnés de frites/pates/croquettes et d'une garniture...

<b>LEGUMES CHAUDS</b>	3,00
<b>GRATIN DAUPHINOIS</b>	3,50



## Petite Restauration

Croque-Monsieur	2 pain*jambon*fromage*ketchup*crudités	8,50
Croque Madame	2 pains * œufs * Ketchup	10,00
Croque Bolo	2 pains* bolo* Ketchup	10,00
Croque Panico	2 pains * bolo *oeuf	11,00
Cannibal	américain * toasts * crudités	9,50
Toast Champi	toast* champignons de paris* crème	9,50
Omelette	3 œufs* 3 ingrédients de votre choix	8,00