

Apéritifs

Apéritif Maison	6,00
Coupe de Crémant	5,00
Martini Rosso ou Bianco	3,50
Pineau des Charentes	3,75
Porto rouge ou blanc	3,50
Ricard	4,00
Pisang orange	4,50
Campari orange	4,50
Whisky J & B	4,25
Picon	3,95
Picon vin blanc	4,75
Gin	5,00
Bacardi Superior	5,00
Maître Pierre	3,25
Zizi Coin-Coin	3,50
Suze	3,25

Bières

Jupiler 25 cl	2,10
Leffe blonde ou brune	3,25
Blanche de Hoegaarden	2,50
Kriek	3,50
Chimay Rouge	3,75
Orval	4,00
Duvel	3,75
Non peut-être	4,25

Entrées

Fondus au fromage	9,00
Croquettes de crevettes grises	11,95
Croquettes de volaille	9,00
Calamars et scampi frits	10,50
Assiette de saumon fumé	11,95
Toast aux champignons	9,95
Salade aux lardons	9,50
Salade de crevettes grises	14,00
Petits Gris de Namur (6 pièces)	9,00
Petits Gris de Namur (12 pièces)	16,50
Toast au saumon et fumé et chèvre chaud	12,50
Salade verte	3,00

Consultez également nos suggestions
sur le tableau

Les plats

Steak, salade	15,50
Entrecôte (selon arrivage)	19,00

Sauces :	poivre noir concassé	2,50
	champignon crème	2,50
	Sambre & Meuse	2,50
	Roquefort	2,50
	Béarnaise	3,00

Tomates aux crevettes grises	Prix du jour	
Poisson selon arrivage		15,95
Boulettes tomates façon « Domi »		11,00
Boulettes Sambre et Meuse		11,00
Américain à votre façon	Spécialité de la maison	12,50
Américain à l'italienne	Spécialité de la maison	14,95

Demandez nos suggestions

Lunch du mardi au vendredi midi 26,00

Desserts

Nougat glacé	5,50
Moelleux au chocolat	5,00
Crème brûlée	4,75
Dame blanche	4,95
Coupe brésilienne	4,95
Tarte des sœurs Tatin flambée au Calvados	6,95
Glace vanille au lait d'amande, chocolat chaud	5,50
Sorbet framboise	4,50
Sabayon (au choix)	6,50
Glace au spéculoos	4,95

Les vins

Les Bulles

Champagne	45,00
La sélection de crémant	25,00

Les vins du patron:

blanc / rosé / rouge

La sélection de Dominique	bouteille	18,00
La sélection de Dominique	1/2	11,50
La sélection de Dominique	1/4	6,00
La sélection de Dominique	le verre	3,00

Les vins blancs

Pays d'Oc « Chardonnay »	20,00
Alsace Pinot Blanc	19,00
Alsace Pinot Gris	21,00
Bourgogne « Petit Chablis »	28,00

Les vins rosés

Petit Ramatuelle	21,95
------------------	-------

Les vins rouges

Côtes du Rhône « Clos du Caillou »	24,50
Côtes du Rhône « Saint Joseph »	39,00
Côtes du Rhône « Gigondas »	32,00
Côtes de Bordeaux, Puy Bardens	23,00
Loire, Saint-Nicolas de Bourgueil	24,00
Alsace « Pinot Noir »	23,00
Languedoc, Pic Saint-Loup	24,50
Côtes du Roussillon, Clos des Fées	28,50

Century 21
BUREAU JAUMOTTE

081 311 511

rue Notre-Dame 130, Namur

La Jardinière
RESTAURANT

TEL : 081 / 40 32 72 GSM : 0476 / 35 31 57