

APÉRITIFS

APÉRITIF MAISON (ROSÉ PAMPLEMOUSSE)	6 ^{€00}
COUPE DE CHAMPAGNE	8 ^{€50}
COUPE DE CRÉMANT <i>DOMAINE SCHMIT-FOHL</i>	6 ^{€00}
KIR VIN BLANC, KIR BOURGUIGNON	5 ^{€00}
APÉROL SPRITZ	6 ^{€00}
MOJITO, CAÏPIRINHA	8 ^{€00}
PORTO ROUGE OU BLANC	6 ^{€00}
MARTINI ROUGE OU BLANC	6 ^{€00}
CAMPARI*, CYNAR*	6 ^{€00}
GIN*, WHISKY*, VODKA*	6 ^{€00}
RICARD	5 ^{€00}
PICON BIÈRE	4 ^{€50}
CRODINO (SANS ALCOOL)	4 ^{€00}
*AVEC ACCOMPAGNEMENT	7 ^{€00}

DIGESTIFS

COGNAC, ARMAGNAC, CALVADOS	5 ^{€00}
MIRABELLE, FRAMBOISE, POIRE (LUX)	6 ^{€00}
AMARETTO, SAMBUCA, AVERNA, COINTREAU	5 ^{€00}
LIMONCELLO, GRAPPA	5 ^{€00}
JB, OBAN, JACK DANIEL'S	6 ^{€00}
BAILEY'S, GET 27	6 ^{€00}

BIÈRES

CLAUSEL	25cl	2 ^{€50}	40cl	4 ^{€00}
SANS ALCOOL				3 ^{€00}

BIÈRES SPÉCIALES

BATTIN EXTRA	33cl	3 ^{€50}
DUVEL	33cl	4 ^{€50}
CORONA	35,5cl	5 ^{€00}
ORVAL	33cl	4 ^{€00}
HOEGAARDEN BLANCHE	25cl	3 ^{€50}
BATTIN BLANCHE	33cl	4 ^{€00}
BATTIN FRUITÉE	33cl	4 ^{€00}
BATTIN TRIPLE	33cl	4 ^{€50}

SOFTS

VITTEL, ROSPORT, SAN PELLEGRINO	200ml	3 ^{€50}
COCA, COCA ZÉRO, FANTA, SPRITE	200ml	2 ^{€50}
LEMON, PERRIER, VITTEL, ICE TEA, TONIC	200ml	2 ^{€50}
ORANGE PRESSÉE		4 ^{€00}
JUS D'ORANGE, TOMATE, POMME, ANANAS		2 ^{€00}

CAFÉS & THÉS

MOKA, ESPRESSO & DÉCAFÉINÉ	2 ^{€50}
CAPPUCCINO ITALIEN OU CHANTILLY	3 ^{€20}
DOUBLE ESPRESSO	3 ^{€50}
IRISH COFFEE	7 ^{€00}
THÉ EARL GREY, DARJEELING	3 ^{€00}
THÉ VERT GUNPOWDER	3 ^{€00}
THÉ VERT À LA MENTHE, THÉ JASMIN	3 ^{€00}
VERVEINE OU CAMOMILLE	3 ^{€00}

VINS AU VERRE

VIN BLANC CÉPAGE SAUVIGNON	4 ^{€00}
VIN BLANC CÉPAGE CHARDONNAY	4 ^{€00}
VIN ROSÉ	4 ^{€00}
VIN ROUGE CÉPAGE MERLOT	4 ^{€00}
VIN ROUGE DE BORDEAUX	4 ^{€00}
VIN ROUGE DU RHÔNE	4 ^{€00}
VIN PRESTIGE, TOURS DE CHARMAIL, HAUT-MEDOC	7 ^{€00}

LES VINS PETIT FORMAT

BLANC, ROUGE OU ROSÉ	
¼ LITRE	5 ^{€00}
½ LITRE	10 ^{€00}

EFFERVESCENTS

CRÉMANT BRUT, DOMAINE SCHMIT-FOHL	33 ^{€00}
CHAMPAGNE, ALAIN LEBOEUF BRUT	51 ^{€00}

LES BLANCS

RIESLING AHN VOGELSSANG, DOMAINE SCHMITZ-FOHL (Luxembourg)	29 ^{€00}
SAINT-VÉRAN, EN CRÊCHES, DOMAINE SAUMAIZE (Bourgogne)	39 ^{€00}
SANCERRE BLANC, LES PIERRIS, DOMAINE CHAMPAULT (Loire)	35 ^{€00}
CHARDONNAY-VIOGNIER, PAYS D'OC, DOMAINE RÉGISMONT (Languedoc)	21 ^{€00}

LES ROSÉS

LES PAPILLES ROSÉ, DOMAINE GUEISSARD (Côtes de Provence)	24 ^{€00}
BANDOL ROSÉ, CUVÉE G, DOMAINE GUEISSARD (Côtes de Provence)	38 ^{€00}

LES ROUGES

PINOT NOIR VIEILLES VIGNES R. DEMOUGEOT (Bourgogne)	37 ^{€00}
CHÂTEAU PRIGNAC, MÉDOC (Bordeaux)	26 ^{€00}
CHÂTEAU TOURS DE CHARMAIL, HAUT-MÉDOC (Bordeaux)	39 ^{€00}
LE PAVILLON DE SAINT JACQUES, LALANDE DE POMEROL (Bordeaux)	39 ^{€00}
BEAUMES DE VENISE, TERRES BLANCHES, D. DE FENOUILLET (Rhône)	32 ^{€00}
LES HAUTS DE PEZ, SAINT. ESTÈPHE (Bordeaux)	46 ^{€00}
CROZES HERMITAGE, DOMAINE DES LISES, D. MAXIME GRAILLOT (Rhône)	49 ^{€00}
TERRASSES DU LARZAC, LES PETITS PAS, PAS DE L'ESCALETTE (Languedoc)	34 ^{€00}
PRIMITIVO DI MANDURIA DOCG, MASSERIA TRAJONE (Italie)	21 ^{€00}
EL PICARO, TINTO TORO BODEGA MATSU (Espagne)	29 ^{€00}
SYRAH, TANDEM, DOMAINE DES OULEB THALEB (Maroc)	35 ^{€00}

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.



SALADES

SCAMPIS THAÏ *New* 15€50

Mélange de salades, légumes croquants à la coriandre, vinaigrette thaï, mangue en cube, scampis frits.

LIÉGEOISE *New* 14€50

Mélange de salades & pommes de terre rissolées, haricots verts, lardons, oignons caramélisés, un œuf parfait.

CHÈVRE CHAUD ✓ 15€50

Mélange de salades, tartine de chèvre chaud, noix, vinaigrette miel & moutarde.

SAUMON MI CUIT AU SÉSAME GRILLÉ 16€50

Mélange de salades, légumes croquants à la coriandre, vinaigrette soja & citron vert.

CÉSAR 15€50

Mélange de salades, poulet grillé, œuf dur, croûtons, parmesan, tomates cerises, sauce césar.

CARPACCIO & TARTARES

ACCOMPAGNÉS DE POMMES Frites FRAÎCHES.

CARPACCIO ITALIE 15€50

Viande de bœuf, huile d'olive, tomates confites, roquette, parmesan, vieux balsamique, noisettes torréfiées.

CARPACCIO SAUMON 16€50

Vinaigrette huile d'olive vierge & citron, mesclun, ciboulette, persil, estragon & cerfeuil.

TARTARE DE BŒUF AU COUTEAU 16€50

Huile d'olive, jaune d'œuf, moutarde, ketchup, cornichons, oignons, persil, roquette, parmesan & tomates confites.

TARTARE DE SAUMON, AVOCAT & POMME VERTE 17€50

Guacamole, jus de citron vert, huile d'olive, ciboulette & toast.

VIANDES & VOLAILLES

SERVIS AVEC UNE SAUCE ET UN ACCOMPAGNEMENT AU CHOIX.

TAGLIATA DE POULET 15€00

Roquette, parmesan, tomates confites.

ONGLET DE BŒUF 250GR 15€00

IBÉRIQUE BLEU OU SAIGNANT UNIQUEMENT.

BAVETTE DE BŒUF 250GR 17€50

ANGUS.

CŒUR DE RUMSTEAK DE BŒUF 250GR 19€50

ANGUS IRLANDAIS.

TAGLIATA DE BŒUF 250GR 20€50

ANGUS IRLANDAIS.

Roquette, parmesan, tomates confites.

BURGERS

BUNS MAISON, ACCOMPAGNÉS DE POMMES Frites FRAÎCHES.

«BURGER VÉGÉTARIEN» ✓ TOUS NOS BURGERS PEUVENT ÊTRE SERVIS AVEC UN BURGER DE LÉGUMES.

CHEESY 16€50

Viande de bœuf, double cheddar, cornichons, sauce «A Table», oignons rouges confits.

MEXICO 16€50

Viande de bœuf, cheddar, guacamole maison, sauce tomate épicée, oignons rouges, nachos, salade romaine.

COWBOY 17€50

Viande de bœuf, cheddar, poitrine de porc fumée, oignons rings, sauce BBQ, œuf au plat, roquette.

POULET CÉSAR *New* 16€50

Filet de poulet grillé, mayonnaise césar, copeaux de parmesan, roquette, tomates.

SCANDINAVE 17€50

Burger de saumon, cream cheese à l'aneth.

BURGER DU MOMENT

Veillez demander à notre personnel de service.

L'EFFET BIG:

DOUBLEZ VOTRE VIANDE DE BŒUF POUR 4€ SUPPLÉMENTAIRE

SAUCES

- CHAMPIGNONS CRÈME
- POIVRE VERT CRÈME
- ROQUEFORT CRÈME
- BÉARNAISE
- VIERGE

(HUILE D'OLIVE EXTRA VIERGE, TOMATES, CITRON, BASILIC, PIGNONS DE PIN)

ACCOMPAGNEMENTS

- FRITES
- RIZ
- TAGLIATELLE
- SALADE MIXTE
- LÉGUMES DE SAISON

SECOND ACCOMPAGNEMENT OU SAUCE À 0.50€

POISSONS

SERVIS AVEC UNE SAUCE ET UN ACCOMPAGNEMENT AU CHOIX.

FILET DE SAUMON 16€50

FILET DE BAR *New* 16€50

FISH & CHIPS 14€50

Sauce tartare maison.

PÂTES DE CECCO

ACCOMPAGNÉE DE PARMESAN REGGIANO RAPÉ.

PENNE AU POULET *New* 14€50

Crème champignons.

FUSILLI TRICOLEUR AU SAUMON *New* & AUX ÉPINARDS 15€50

TAGLIATELLE AUX LÉGUMES ✓ *New* 14€50

Légumes grillés, pesto, billes de Mozzarella.

PLATS TRADITIONS

SERVIS AVEC UN ACCOMPAGNEMENT AU CHOIX.

DEMI POULET FERMIER RÔTI 14€50

BOULETTES LIÉGEOISES 12€80

BOULETTES SAUCE TOMATE 12€80

CORDON BLEU DE VEAU 15€50

Sauce champignons.

LE BOCAL VÉGÉTARIEN COCOTTES®

CURRY INDIEN VÉGÉTARIEN ✓ 11€80

Dés de corn, aubergines, tomate, pois chiches, riz basmati, lentilles corail, lait de coco & curry léger.

DESSERTS

MOUSSE AUX DEUX CHOCOLATS 6€00

PANNACOTTA AUX FRUITS ROUGES 6€00

DAME BLANCHE 6€00

Glace vanille, chocolat chaud, chantilly.

GLACES (LA BOULE) 2€00

Vanille, fraise, chocolat.

SORBETS (LA BOULE) 2€00

Framboise, citron.

CAFÉ OU THÉ GOURMAND 7€00