



MiDi RESTAURANT

SUGGESTIONS

- Filet de Rouget | Sauce beurre à l'orange | Fondue de fenouil
| Pomme de terre nature 22€
- Dos de Cabillaud | Jus de persil | Tomate confite | Purée 23€
- Tagliatelles au boeuf grillé | Pignons de pin | Tomate 21€
- Spaghetti aux vongoles et aux scampis 20€
- Burger de boeuf | Cheddar | Salade | Sauce barbecue 22€
- Blanc de volaille | Sauce Estragon | Rosti 19€
- Couscous perlé en salade | Kefta | Brochette d'agneau 20€
- Salade Poulet mariné | Brochette de fruits grillés 20€

PLATS

SUR LE POUCE

- Tempura de chèvre aux figues | Chiffonnade de coppa | Salade 16,00€
- Cassolette de scampis au safran et orange | Julienne de légumes 17,00€
- Carpaccio de boeuf | Roquette | Huile de truffe 16,00€
- Bruschetta de saumon fumé | Tzatziki au concombre | Salade 18,00€
- Croque Monsieur | Comté | Jambon à l'os
Accompagnement : Soupe - Petite salade 14,00€

INCONTOURNABLES DE MIDI

- Boulet Lapin ou Tomate (1 pièce) - Frites de Hesbaye 13,00€
- Boulets Lapin ou Tomate (2 pièces) - Frites de Hesbaye 16,00€
- Vol-au-vent - Frites de Hesbaye 16,00€
- Tartare de bœuf - Roquette - Frites de Hesbaye 23,00€
- Tagliata à l'huile de truffe - Parmesan - Roquette
Tomates confites - Extra au choix 25,00€
- Américain Minute - Frites de Hesbaye 20,00€
- Steak de bœuf - Sauce & Extra au choix 25,00€

SALADES

- Couscous perlé en salade | Kefta | Brochette d'agneau 20,00€
- Poulet marniné | Brochette de fruits grillés 20,00€
- César | Mesclun | Poulet grillé | Croûtons | Copeaux de parmesan
Oeufs durs 20,00€
- Végétarienne 18,00€

ACCOMPAGNEMENTS

- Frites de Hesbaye
- Pâtes du mois
- Croquettes

SAUCES MAISON

- Champignons
- Poivre
- Béarnaise
- Gorgonzola

DESSERTS

• Café gourmand	12,00€	• Mœlleux au chocolat	9,00€
• Dame Blanche	8,00€	• Colonel	8,00€
• Tarte Tatin	9,00€	• Brownie	4,50€
• Café Liégeois	8,00€	• Mousse au chocolat	9,00€

APERITIFS

Apéritif du moment	12,00€
Mojito sans alcool	9,00€
Le Spritz	8,00€
Le Hugo	8,00€
Kir	7,00€
Martini Blanc/Rouge	5,00€
Porto Blanc/Rouge	5,00€
Pastis Henry Bardouin	8,00€
Picon Vin Blanc	7,00€
Pineau des charentes	5,00€
Prosecco	7,00€
Prosecco Violette	7,00€
Peket	6,00€

BIÈRES

Jupiler	2,90€
Liefmans	3,50€
Leffe Blonde / Brune	4,80€
La Chouffe	5,00€
Curtius 37CL	6,20€
Victoria	4,60€
Smash C	5,00€

SOFTS

Bru Plate / Pétilante	0,20CL	2,50€
Bru Plate / Pétilante	0,50CL	4,70€
Bru Plate / Pétilante	1L	8,00€
Coca / Coca Zéro / Fanta		2,90€
Ice Tea		2,90€
Schweppes Tonic		2,90€
Jus d'orange		2,90€
Jus de tomate		2,90€
Jus de pommes cerises		2,90€

BOISSONS CHAUDES

Café	3,50€
Décaféiné	3,50€
Cappuccino	4,00€
Thé Mariage Frères	4,00€
Irish Coffee	9,00€

VINS BLANCS

- Maçon village, Chardonnay - Bourgogne 2015 32,00€
- Piasi, Chardonnay Piemonte - Italie 2019 35,00€

VINS ROUGES

- Parallèle 45 «Paul Jadot Ainé» - Côtes du Rhône 2019 38,00€
- Saint Nicolas de Bourgueil -Val de Loire 2019 (Cabernet) 45,00€
- Château la Gorce Cru Bourgeois - Médoc 2018 45,00€
- Couvent des Jacobins «Maison Jadot» - Bourgogne 2019 40,00€

VINS MAISON

BLANC

Cadetto 2022, Lungarrotti Italie

ROSÉ

Cinsault 2021, Pays d'OC

ROUGE

Cadetto 2021, Lungarrotti Italie

Au verre: 4,50€ | Le quart: 8,50 € | Le demi: 14,50€

La bouteille: 25,00€

BULLES

- Champagne Ayala - Brut Majeur 75CL 98,00€
- Champagne Ayala - Brut Majeur 37,5CL 59,00€
- Prosecco Maschio Dei Cavalieri Extra Dry 75CL 39,00€
- Prosecco Ilcolle 75CL 33,00€