



MiDi RESTAURANT

SUGGESTIONS

SUGGESTIONS DU MOMENT

- | | |
|---|--------|
| • Entrecôte Irlandaise Frites Salade | 32,00€ |
| • Rigatoni al ragu | 19,00€ |
| • Risotto de légumes Rouget poêlé Crème de citron et parmesan | 23,00€ |
| • Couscous aux trois poissons (selon le marché) | 24,00€ |

Menu évolutif : Nos suggestions, nos salades ainsi que nos plats sur le pouce changent tous les 1er jeudis du mois

PLATS

SUR LE POUCE

- Fondue au parmesan maison
 - 1 pièce 13,00€
 - 2 pièces 16,00€
- Planche Italienne (2 couverts minimum)
 - Assortiment charcuterie et fromage 18,00€

INCONTOURNABLES DE MIDI

- Boulet Lapin ou Tomate (1 pièce) - Frites de Hesbaye 15,00€
- Boulets Lapin ou Tomate (2 pièces) - Frites de Hesbaye 19,00€
- Vol-au-vent - Frites de Hesbaye 20,00€
- Américain Minute - Frites de Hesbaye 21,00€
- Steak de bœuf - Sauce & Extra au choix 27,00€

SALADES

- Poké Bowl | Scampis frits 20,00€
- Salade Végétarienne | Mixte de crudités | Carottes rapées
Chou rouge | Oeuf dur 19,00€
- Salade chicon | Mangue | Carotte à l'orange | Brochette de dinde
marinée | Thym et Lime 19,50€
- Salade de chou | Piment doux | Kefta de saumon | Tzatziki raifort 21,00€
- Salade César 20,00€

ACCOMPAGNEMENTS

- Frites de Hesbaye
- Pâtes du mois
- Croquettes

SAUCES MAISON

- Champignons
- Poivre
- Béarnaise
- Gorgonzola

DESSERTS

- Café Gourmand 12,00€
- Dame Blanche 9,50€
- Tarte Tatin 11,00€
- Café Liégeois 8,00€
- Latte aux noisettes grillées 7,50€
- Café glacé 8,50€

- Mœlleux au chocolat 11,50€
- Colonel 13,00€
- Latte Macchiato 7,00€

VINS MAISON

Verre - Bouteille - 1/4 - 1/2

- **Casalforte Corvina 2020, Cantina Riondo, IGT Veronese**

6,00€ - 28,00€ - 10,00€ - 14,00€

« Vin Italien, IGT Veronese , 100% Corvina - on y retrouve des arômes de cerise noire, de mûre, de vanille dû à un élevage de 12 mois en partie en fut de chêne. Vin rond et épicé, structuré par des tannins mûrs. »

- **Marsolay, Chardonnay 2022, Pays d'Oc IGP, France, Blanc Boisé**

7,00€ - 29,00€ - 11,00€ - 14,50€

« IGP Pays d'oc, 100% Chardonnay avec de jolies notes de fruits frais (pêche, fruits tropicaux), bien équilibré avec de la fraîcheur. Vieillessement en fut de chêne ce qui lui confère des notes vanillées et de la texture. »

- **Rosé, Les Plos 2024, Pays d'Oc**

5,00€ - 26,00€ - 9,00€ - 13,00€

Les Plos - IGP Pays d'Oc – Rosé 2024. Région : Languedoc. Notes intenses de fraise mûre, framboise.

Bouche : Belle vivacité avec des notes de cassis et de fraise. Bouche très équilibrée, belle persistance aromatique.

BULLES

- **Prosecco Ilcolle 75CL**

9,00€ - / 35,00€

DIGESTIFS

Sambuca	7,20€
Poire Williams	6,80€
Eau de Villée	7,20€
Bailey's	7,20€
Cointreau	7,20€
Amaretto	5,70€
Limoncello	5,70€
Calvados	8,20€
Cognac	8,20€
Armagnac	7,20€
Jack Daniel's	8,00€
J&B	6,80€
Grappa Bocchino	9,40€
Goldys Belgian	9,40€
Rhum plantation	10,60€
Liègin	6,00€
Grappa miel (Poli miele)	7,60€
Gin Bombay	6,80€
Gin Hendrick's	7,00€
Rhum Diplomatico	11,00€
Rhum Don papa	9,40€
Rhum Clément	9,40€
Grappa Vavaldi	9,00€
Chartreuse	7,20€

APERITIFS

Apéritif du moment	10,00€
Apéritif maison sans alcool	7,00€
Campari orange	9,00€
Campari tonic	9,00€
Gin Bombay	6,80€
Gin tonic	9,50€
Blanc coca	9,50€
Mojito sans alcool	7,00€
Le Spritz	10,00€
Le Hugo	10,00€
Kir	9,50€
Martini blanc / rouge	6,00€
Porto blanc / rouge	7,00€
Pastis Henri Bardouin	8,00€
Picon vin blanc	9,00€
Pineau des charentes	7,00€
Prosecco	9,00€
Prosecco violette	9,50€
Peket	6,00€

BIÈRES

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

SOFTS

Bru Plate / Pétillante	0,20CL	2,90€
Bru Plate / Pétillante	0,50CL	5,50€
Bru Plate / Pétillante	1L	9,50€
Coca / Coca Zéro / Fanta		3,50€
Ice Tea		4,00€
Schweppes Tonic		3,50€
Jus d'orange		3,50€
Jus de tomate		3,50€
Jus de pommes cerises		3,50€
Ice tea pêche		4,00€
Jus Paulette		4,80€
Limonade maison		4,00€

BOISSONS CHAUDES

Café	3,50€
Décaféiné	3,50€
Cappuccino	4,00€
Thé Mariage Frères	5,00€
Irish Coffee	9,00€