

Mon  
cousin  
belge



LA CARTE ÉTÉ  
2019

# Les entrées



- Salade liégeoise et son lard cuit basse température** **9€**  
*Haricots verts, pommes de terre grenaille, lard*
- Salade liégeoise Végane** **9€**  
*Haricots verts, pommes de terre grenaille, Tofu grillé*
- ☺ Croquettes de crevettes grises au Vieux Bruges** **11€**  
*Crevettes grises, fromage Vieux Bruges, persil frit*
- Œufs à la Bruxelloise** **9€**  
*Œufs, Fromage de Leffe, biscotte, choux, bière brune*
- ☺ La Terrine Ardennaise, ses toasts et crudités** **9€**

# Les plats



- Poisson du jour à la Flamande, pommes vapeur** **16€**  
*Au four, oignons, bière*
- Pièce du Boucher (250g) grillée, frites fraîches, crudités** **21€**  
*Viande de bœuf marinée à la bière*
- Waterzooi de volaille à la Gantoise printanier, pommes vapeur** **14€**  
*Filet de volaille poché au bouillon, crème, légumes de saison*
- Burger de bœuf grillé à la Bruxelloise, frites fraîches, mayo** **15€**  
*Viande de bœuf, fromage et jambon belges, crudités*
- Jambon grillé, moutarde et sirop de Liège, frites fraîches** **12€**

**Demandez à notre personnel les suggestions de la semaine !**

# Plat enfant



## **Fricadelles à la sauce tomate, frites fraîches, mayo**

**7€50**

*Boulettes de viande hachée de porc et de bœuf*

# Nos planches belges



## **La Planche Ardennaise**

**14€**

*Jambon, saucisson, fromage et pâté belge*

## **La Planche Flamiche**

**14€**

*Chèvre, poireaux, poitrine de porc*

## **La Planche Eddy Le Cannibale**

**11€**

*Toast, tartare de bœuf relevé, crudités*

# Les desserts



## **Palette de glaces**

**10€**

*Assortiment de glaces et coulis divers, crème fraîche, fruits frais*

## **Gaufre de Bruxelles\***

**7€**

## **Gaufre de Liège\***

**7€**

## **Koekebak (crêpes Bruxelloises)\***

**7€**

## **Tarte au sucre et glace au spéculoos**

**7€**

\* accompagnées de 3 coulis belges, une boule de glace au choix, crème fraîche

# Les vins



## BLANCS

Domaine Tariquet – Côtes de Gascogne (2018)	<b>19€</b>
Domaine Rethore Chardonnay – IGP Val de Loire (2018)	<b>20€</b>
Château Tour des Gendres « Cuvée des Conti » BIO – Bergerac (2017)	<b>26€</b>
Château de Maligny – Petit Chablis (2017)	<b>35€</b>
Domaine de Rome – Sancerre (2017)	<b>32€</b>

## ROSÉS

Château Pennautier – Cabardes (2018)	<b>22€</b>
Mas de Pampelonne – IGP Méditerranée (2018)	<b>24€</b>
Château Mas de Cadenet « Echappée Belle » BIO – Côtes de Provence (2018)	<b>26€</b>

## ROUGES

Domaine Réthore Pinot Noir – IGP Val De Loire (2018)	<b>20€</b>
Vignoble de la Jaroterie « L'élégante » - St Nicolas de Bourgueil (2017)	<b>24€</b>
Château Les Bascauts – Côtes de Bourg (2012)	<b>22€</b>
Les Cèdres de Haura – Graves (2016)	<b>26€</b>
Château Pennautier – Cabardes (2013)	<b>26€</b>
Domaine Grangeneuve « Vieilles Vignes » - Grignan Les Adhémar (2016)	<b>33€</b>

## BULLES

La Caneva del Biasio – Prosecco Treviso Extra Dry	Coupe : <b>4€<sup>50</sup></b>	Bouteille : <b>19€</b>
Pol Robert Thomas – Crémant de Loire	Coupe : <b>4€<sup>90</sup></b>	Bouteille : <b>22€</b>
François Seconde – Champagne Grand Cru	Coupe : <b>8€<sup>50</sup></b>	Bouteille : <b>49€</b>

## AU VERRE

Blanc : Sauvignon Oisly – IGP Val de Loire		
Rosé : Fonvène – IGP Ardèche		
Rouge : Château la Galante – Bordeaux		
Au verre : <b>2€<sup>90</sup></b>	Pichet ¼ : <b>4€<sup>90</sup></b>	Pichet ½ : <b>9€<sup>50</sup></b>