

Mon
cousin
belge



LA CARTE HIVER
2019-2020

Pour ouvrir l'appétit

KIR (12 cl)	3€50
KIR ROYAL (12 cl)	4€50
HALF EN HALF <i>Moitié Mousseux, moitié Vin blanc</i> (12 cl)	4€
APEROL SPRITZ (20 cl)	6€
MARTINI <i>Blanc, Rouge</i> (6 cl)	4€
PORTO <i>Blanc, Rouge</i> (6 cl)	4€
PICON VIN BLANC (16 cl)	4€30
CAMPARI (6 cl)	5€
PISANG AMBON (4 cl)	5€
RICARD (2 cl)	4€
Supplément (<i>Jus, Soda</i>)	2€

Les entrées

Soupe à l'oignon gratiné	4€50
L'assiette végétarienne <i>Salade de légumes d'hiver</i>	5€
Escabèche de poisson façon Chimay <i>Poisson mariné au vinaigre, oignons, carottes</i>	8€
Terrine ardennaise faite Maison	8€
Salade de chèvre en croûte de Speculoos	8€
Duo de croquettes à la belge <i>Une croquette au fromage belge, une croquette aux crevettes grises</i>	8€50
Le Patachou de Bruxelles et son œuf à 63°, Mousseline à la bière <i>Pomme de terre écrasée, choux de Bruxelles, poitrine fumée, œuf cuit à basse température</i>	7€50

Les plats

Fish and Chips sauce tartare	13€
Hochepot de poisson du jour <i>Bouillon de poisson aux légumes d'hiver</i>	13€
Pavé de saumon, chicon braisé et beurre de Speculoos	15€
Fish Burger à la Brugeoise	13€
Nos Moules de Zélande parfumées au vin blanc <i>Selon arrivage</i>	14€⁵⁰
Vol au vent de Volaille et son feuilleté	10€
De Vlaamse Carbonnaden	11€
Jambon grillé, espuma de Sirop de Liège moutardé	11€
Lapin à la kriek <i>Pommes noisettes, sauce à la Bière goût cerise</i>	11€
Waterzooi de volaille aux légumes d'hiver	13€
Le burger de bœuf à la bruxelloise	14€
Le Beefsteak du copain Boucher du cousin belge <i>Pièce de bœuf, frites fraîches, salade, sauce au choix</i> Sauces : <i>Poivre vert crème, Archiduc (champignons crème), La petite sauce de la cousine</i>	18€
L'assiette de pâtes du jour (sans viande ni poisson !!! ;)	10€

Pour les ketjes (enfants)

Prix d'ami... **8€**



Hamburger *ou* Gratin de Pâtes
ou Nuggets de poulet

Mousse au chocolat
ou 2 Boules de glace au choix

Les desserts



Mousse au chocolat belge	5€
Café liégeois crème de Baileys	7€
Gaufre de Bruxelles (sucre ou chantilly)	6€
Liégeoise de fruits	6€
<i>Dessert à base de fruits frais et chantilly vanillée</i>	
Choix de glaces à la boule	1€⁵⁰ / boule
<i>Supplément chantilly 0,50€</i>	

Les planches belges



Planche ardennaise	13€
<i>Jambon, saucisson, fromage et pâté belges</i>	
Planche Eddy le cannibale	12€
<i>Toast, tartare de bœuf relevé, crudités</i>	

Les vins



BLANCS

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

ROSÉS

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

ROUGES

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

BULLES

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

AU VERRE

Blanc : Sauvignon Oisly – IGP Val de Loire
Rosé : Fonvène – IGP Ardèche
Rouge : Château la Galante – Bordeaux

Au verre : **2€90** Pichet ¼ : **4€90** Pichet ½ : **9€50**

Formule express

(«volle gaz» en belge !)

Du lundi au vendredi, midi et soir hors jours fériés

Entrée + Plat *ou* Plat + Dessert

15€

***** Entrée *****

Terrine ardennaise Maison

ou

Potage du jour

ou

Fondu au Fromage

***** Plat *****

Gratin de Pâtes

ou

Jambon Grillé, espuma de sirop de liège moutardé

ou

Plat du Jour

***** Dessert *****

Mousse au Chocolat

ou

Liégeoise de fruits



PLACE DE LA RÉPUBLIQUE
62200 BOULOGNE-SUR-MER
Tél. : 03 59 61 27 93