

LES VINS

	37,5cl	75cl
○ Domaine Tariquet <i>Côtes de Gascogne</i>	12,60€/882p	20€/1400p
Domaine Rethore Chardonnay <i>IGP Val de Loire</i>		22€/1540p
Lieubeau « Voyage extraordinaire » <i>Muscadet Bio</i>		25€/1750p
Domaine de Rome <i>Sancerre</i>	21€/1470p	35€/2450p
● Brise Marine <i>Vin du Pays du Var</i>		16€/1120p
Dune Gris de Gris <i>IGP Sable de Camargue</i>	19€/1330p	24€/1680p
Nuit Blanche <i>Côte de Provence</i>		27€/1890p
● Domaine Réthore Pinot Noir <i>IGP Val De Loire</i>		21€/1470p
Château Les Bascauts <i>Côtes de Bourg</i>	15€/1050p	23€/1610p
Vignoble de la Jarnoterie « L'élégante » <i>St Nicolas de Bourgueil</i>	16€/1120p	25€/1750p
Château Durand Laplagne <i>Puisseguin Saint-Emilion</i>		26€/1820p
Château Pennautier <i>Cabardes</i>		27€/1890p
Domaine Grangeneuve « Vieilles Vignes » <i>Grignan Les Adhémar</i>	26€/1820p	35€/2450p
Vin au verre 12cl ○ ● ●	3€/210p	
Vin au pichet ○ ● ●	¼ 5,20€/364p	½ 10€/700p

●● La Caneva del Biasio <i>Prosecco Treviso Extra Dry</i>	Coupe 12cl 5€/350p	Bouteille 23€/1610p
Pol Robert Thomas <i>Crémant de Loire</i>	Coupe 12cl 5,50€/385p	Bouteille 26€/1820p
Paul Leredde <i>Champagne</i>	Coupe 12cl 9,50€/665p	Bouteille 55€/3850p

LES PLANCHES BELGES

	Points
Planche charcutière <i>(jambon, saucisson, pâtés belges)</i>	13€ 910p
Planche mixte <i>(charcuterie/fromage)</i>	15€ 1050p

FORMULE EXPRESS

« volle gaz » en belge !

Du lundi au vendredi, services du midi et du soir hors jours fériés

17,50€
Entrée et Plat ou Plat et Dessert

22€
Entrée, Plat et Dessert

Choix à définir parmi les plats précédés d'un ★



Prix nets TTC et service compris. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.
La liste des allergènes présents volontairement dans les recettes est disponible sur demande à votre hôte ou hôtesse.

Mon
cousin
belge

CARTE HIVER
2023

LES ENTRÉES

	Entrée	Plat	Points
* Terrine ardennaise maison	8€		560p
Toast à l'italienne <i>(Option végétarienne possible)</i>	8€		560p
Duo croquettes crevettes grise à la belge	9€		630p
* Salade chèvre chaud au sirop de Liège	9€		630p
Salade liégeoise <i>aux chicons et son œuf parfait</i>	9€		630p
Salade de scampi à l'ail	12€		840p

LES PLATS

Pour le détail de ces plats journaliers, demandez au cousin qui vous sert

* Plat du Jour	11,50€	805p
* Plat de pâtes à la fantaisie du Chef	13€	910p

LES WELSH

Welsh simple / frites	13€	910p
Welsh complet / frites	14€	980p
Welsh végétarien / frites	14€	980p

LES POISSONS

Poisson du jour à la fantaisie du Chef	16€	1120p
* Fish and Chips sauce tartare <i>Poisson pané, sauce tartare, frites</i>	14€	980p

LES BURGERS

* Burger de Poulet	14€	980p
Burger Gourmand <i>1 steack 150g</i>	17€	1190p
Burger Maxi Gourmand <i>2 steacks 150g</i>	21€	1470p

LES VIANDES

Carbonnade flamande frites	15€	1050p
Filet de poulet Sambre et Meuse	14€	980p
Lasagnes végétariennes	15€	1050p
Saucisse stoemp pdt carottes	17€	1190p
Le Beefsteak du copain Boucher du Cousin belge <i>Pièce de bœuf, frites fraîches, salade, sauce au choix</i> Sauces : Poivre vert crème, Archiduc (champignons crème), <i>La petite sauce de la cousine</i>	19€	1330p
Supplément Garniture	3€	210p

LES DESSERTS

* Millefeuille de pain d'épice mousse Carambar	6,50€	455p
* Tartine flamande	6,50€	455p
Moelleux aux agrumes	7€	490p
Mousse chocolat blanc et tarte au sucre	7€	490p
Crème brûlée pistache	7€	490p
Parfait glace coulis spéculoos	7€	490p
Assiette de fromages belges <i>(Chimay, Maredsous, Vieux Bruges)</i>	8€	560p
Café / Thé Gourmand	9€	630p
Choix de glaces à la boule <i>Supplément chantilly 0,50€/35p</i>	2€/boule	140p

POUR LES KETJES enfants

Prix d'ami > 8€

Hamburger ou Pasta Bolognese ou Nuggets de poulet

.....
2 boules de glace au choix