

Les boissons Dranken

FRAÎCHES - KOUDE DRANKEN

| | |
|--|-------------------------|
| Jus de fruits frais (au choix : orange, citron, pamplemousse) | 4€ |
| Schweppes | 3€ |
| Coca-Cola, Coca-Cola Zero | 3€ |
| Bionade (demandez nos parfums) | 3,50€ |
| Jus de pomme Bio du verger d'Ohain | 3,50€ |
| Jus de fruits (au choix : orange, tomate, pêche, ananas, cranberry) | 3€ |
| Chaudefontaine pétillante/plate | 1/2 litre 5€ 1 litre 7€ |
| Supplément sirops | 0,50€ |

BIÈRES - BIEREN

| | |
|------------------------------|----|
| Delta IPA (33cl) | 4€ |
| Chimay / Duvel (33cl) | 4€ |
| Zinnebir (33cl) | 4€ |
| Castel red (33cl) | 4€ |
| Jambe de bois (33cl) | 4€ |
| Vedett blanche (33cl) | 4€ |

| | | |
|--------------------------|--------|--------|
| PRESSIONS | (25cl) | (33cl) |
| Maes Pils | 3€ | 3,50€ |
| Grimbergen Blonde | 3,50€ | 4,50€ |

CIDRE BRUT BIOLOGIQUE DU VERGER D'OHAIN

| | |
|---------------------|-------|
| LA BOUTEILLE (75cl) | 11€ |
| LE VERRE | 3,50€ |

DIGESTIFS - LIKEUREN

| | |
|---|-------|
| Cognac, Calvados, Poire, Généri, Amareto | 6€ |
| Vieille prune | 6,50€ |



BOISSONS CHAUDES - WARME DRANKEN

| | |
|---|-------|
| Café / Espresso | 2€ |
| Décaféiné | 2,50€ |
| Cappucino, Macchiato, Chocolat chaud, Lait russe | 3€ |

THÉS (MAISON DAMMANN)

| | |
|---|----|
| Darjeeling léger & aromatique | 3€ |
| Earl Grey aromatisé à la bergamote | 3€ |
| Ceylan à tout moment de la journée | 3€ |
| Thé vert de Chine Gunpowder | 3€ |
| Thé vert à la menthe fraîche | 3€ |
| Thé au citron, Thé aux 4 fruits rouges | 3€ |
| Infusions (camomille, tilleul, verveine) | 3€ |

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION

Les vins

Onze streekwijnen

| | | | | |
|--|--------------|-------|--------|-----------|
| LANGUEDOC-ROUSSILLON | verre (15cl) | 25cl | 50cl | bouteille |
| les Herbes Hautes by Jeff Carell AOC Corbière (rouge) | | | | 21€ |
| Les Darons by Jeff Carrel AOP Languedoc | 5€ | 10€ | 19€ | 26€ |
| Chardonnay De Beauvignac Languedoc (blanc) | 4€ | 8€ | 14,50€ | 20€ |
| La Villa des Anges VDP du Pays d'Oc (rosé) | 3,90€ | 6,60€ | 12,50€ | 19€ |

PROVENCE

| | |
|--|-----|
| Domaine du Jas d'Esclan (rosé cru classé) | 29€ |
| Domaine du Jas d'Esclan Coup de foudre (rouge cru classé) | 35€ |

SUD-OUEST

| | | | | |
|--|----|-------|-----|-----|
| Domaine du Tariquet VDP Côtes de Gascogne (blanc) | 4€ | 7,50€ | 13€ | 21€ |
| Domaine du Tariquet 1 ^{ères} Grives VDP (blanc doux) | | | | 28€ |
| Marcillac AOC les vigneron du Vallons (rouge) | | | | 22€ |

LOIRE

| | | | | |
|--|-------|----|-----|-----|
| Domaine des Grandes Espérances AOC Touraine (rouge) | 4,10€ | 8€ | 13€ | 21€ |
| Menetou salon par G Saget aop de Loire (rouge) | | | | 29€ |

BOURGOGNE

| | |
|--|--------|
| Domaine Mazilly Gevrey-Chambertin Vieilles Vignes (rouge) | 46€ |
| Domaine Mazilly Hautes côtes de Beaune (rouge) | 29,50€ |

ALSACE

| | |
|---|-----|
| Pinot Noir Cave de Turckheim AOC | 25€ |
|---|-----|

CÔTES DU RHÔNE

| | |
|--|-----|
| Croze Hermitage E. Guigal (rouge) | 35€ |
| Château d'Ampuis AOC Côtes du Rhône E. Guigal (rouge) | 30€ |
| Côte Rotie E. Guigal (rouge) | 65€ |

BORDEAUX (demandez nos millésimes)

| | |
|--|----------------|
| Château Mac Carthy St-Estèphe second vin du château Ht-Marbuzet (rouge) | 35€ |
| Château Haut-Marbuzet St-Estèphe cru Bourgeois exceptionnel (rouge) | 65€ |
| Les Fiefs Médocains Médoc (rouge) | 5€ 10€ 19€ 29€ |
| Château Sociando Mallet Médoc cru Bourgeois exceptionnel (rouge) | 65€ |

VINS ÉTRANGERS

| | | | | |
|--|----|----|-----|-----|
| Vino Carta Vieja (Chillien rouge) | 5€ | 9€ | 17€ | 25€ |
| Rioja tinto Bodega Navaras (Espagnol rouge) | | | | 22€ |

VINS DE PAYS EN PICHET (Côtes de Thau)

| | | | |
|---------------------------|----------|-------|------|
| | le verre | 25cl | 50cl |
| Rouge, Rosé, Blanc | 3,50€ | 6,50€ | 11€ |

Vins issus de raisins de l'agriculture bio

Prix nets, exprimés en euros.

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION



Restaurant

Salon de thé

Pain à l'ancienne

Épicerie

Les apéritifs Appetizers

LES CLASSIQUES - KLASSTIEKE

| | |
|--|--|
| Kir (cassis, violette, coquelicot, melon, lavande) demandez nos parfums | 3,50€ |
| Porto ou Martini (rouge ou blanc) | 4€ |
| Picon (bière ou vin blanc) | 4€ |
| Gin, Vodka, Tequila, Campari, Baileys, Rhum Bacardi Ricard | 6€ |
| Whisky JB | 3,50€ |
| Kir Royal d'Espagne au Cava | 6€ |
| Cava | 5,50€ |
| Champagne | (la coupe) 4,50€ (la bouteille) 45€ |

LES COCKTAILS

| | |
|--|----|
| Mojito | 8€ |
| Herbie 53 Gin infusé au concombre et gingembre, citron & sucre | 8€ |
| Gin Fizz Gin bombay, jus de citron vert, sucre de canne, eau pétillante | 8€ |
| Sex in the city Vodka, sirop de melon, crème de mûre, jus ananas, jus de cranberry | 8€ |
| Sweetie mariner Grand Marnier, Cava, citron vert pressé, eau pétillante, sirop de melon | 8€ |
| Spritz Apérol, Cava, eau pétillante, orange | 6€ |

A LA DÉCOUVERTE DES TERROIRS - ONZE APERTITIEVEN OM DE STREEK TE ONTDEKKEN

| | |
|---|-------|
| Banyuls (5cl) | 4,50€ |
| Ratafia (5cl) assemblage de moûts de raisins et d'eau de vie de marc (17°) | 4,50€ |
| Pastis des Homs artisanal (4cl) | 4,50€ |
| Vieux Pineau des Charentes (5cl) | 4,50€ |
| Orange Colombo (5cl) parfum des oranges confites et du miel | 4,50€ |
| Absente (4cl) aux plantes d'absinthe | 5,10€ |
| Vin de noix (5cl) | 4,50€ |



RETROUVEZ BIÈRES, SOFTS, BOISSONS CHAUDES & VINS AU DOS!

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION

Les entrées

Onze voor gerechten

| | |
|---|--------|
| Soupe de légumes verts | 7€ |
| Tartare de saumon aux herbes et avocat | 9€ |
| Croquettes de crevettes | 9,50€ |
| Salade Aveyronnaise | 7,50€ |
| Foie Gras Maison au cognac et son confit d'oignons | 11,50€ |

13€

FORMULE LUNCH - ONZE LUNCH

Chaque jour, l'Arrière-Pays vous propose de découvrir un plat
Elke dag kan u in l'Arrière-Pays een nieuw gerecht ontdekken
Tous les midis en semaine, plat/dessert selon le chef

Les tartines

Onze boterhammen

Toutes nos tartines sont préparées avec un pain au levain.

(2 par assiette, servies avec l'accompagnement "Arrière-Pays")

10€

LES TARTINES GRATINÉES

Tartine Provençale

Pesto au basilic, tomates, chèvre chaud aux herbes et au miel

Tartine Nouvelle Vague

Poulet mariné à la sauce basque Sakari aux piments d'Espelette, poivrons, oignons, fromage de brebis

Tartine Flamande

Fromage aux fines herbes, œufs durs, comté et lard fumé

Tartine Angelina

Pesto, poires, pignons de pin grillés, gorgonzola

Tartine Tom Sawyer

Moutarde à l'ancienne, blanc de poulet, noix de Pécan, cheddar

Tartine Anti-Pasti Parmesane

Aubergines grillées, poivrons grillés, cœurs d'artichauts, tomates confites, pesto, parmesan

Tartine en Boîte

Camembert gratiné aux herbes de Provence, jambon Serrano (AOC)

Tartine Robuste

Sauce barbecue, oignons et lardons grillés, potatoes de patates douces et cheddar

Tartine des Grands Lacs

Guacamole, saumon frais, échalotes ciselées et aneth, parmesan

Tartine Daisy Duck

Crème de chèvre, pommes, oignons, canard confit et chapelure

Tartine Française dis !

Moutarde à l'ancienne, oignons confits, champignons, brie et carpaccio de bœuf

FORMULE TENTATION

Choisissez sans renoncer !

Sélectionnez **3 tartines**
chaudes ou froides.

14€

+ 1€ pour tartines Sarlat et Boîte

FORMULE DOUBLE MIXTE

Chaude ou froide,
choisissez la variété,
2 tartines au choix

11,90€

+ 1€ pour tartines Sarlat et Boîte



Plats végétariens

Les plats

De gerechten

LES SALADES - DE SALADEN

Salade Nuovo North 14,50€

Pennes artisanales, mirpoix d'aromates (céleri vert, poivrons, oignons, tomates), tomates séchées, pignons de pin, parmesan, roquette et saumon frais

Salade Jolie Bec 15€

Foie gras maison au Cognac sur toast, magret de canard fumé, noix, châtaignes, pommes, croûtons à l'ail, salade mélangée

Salade Cæsar 13€

Blanc de poulet, roquette, tomates confites, éclats de noisette, concombre, copeaux de parmesan, croûtons, salade mélangée

Salade Aveyronnaise 12€

Pommes, noix, chèvre chaud au miel sur toast, raisins secs, salade mélangée

LES CLASSIQUES - DE KLASSIEREN

Carbonnade flamande* 16€

Cuisse de Canard Confite* 15€

Filet pur irlandais* sauce poivre ou tartare 26€

Parmentier de canard confit cuisiné à la purée de patates douces 15,50€

Parmentier de cabillaud cuisiné à la purée de pommes de terre et fines herbes 17,50€

Tartare de bœuf poêlé* aller/retour à la Provençale 16€

Tartare de bœuf* 15,50€

Tartare de saumon* aux herbes et à l'avocat 15,50€

Fish and Chips* sauce tartare 16€

Croquettes de crevettes* (3 pièces) 16€

* Accompagnement au choix : frites maison ou mix de légumes ou potatoes de patate douce
Supplément accompagnement 2€

LES BURGERS

Burger de Canard* 16€

Spécial Burger de l'Arrière Pays* 16€

Viande de boeuf, Camembert, oignons caramélisés, sauce à la moutarde et au miel, roquette

* Accompagnement au choix : frites maison ou mix de légumes ou potatoes de patate douce
Supplément accompagnement 2€

LES PÂTES ET GRATINS - ONZE DEEGWAREN

Spaghetti al pesto et tomates confites 10€

Spaghetti Bolognaise 10€

Gratin de l'Adour 15€

Pennes artisanales, sauce aux 5 champignons et foie gras, fromage basque et magret de canard fumé

Lasagne Chevette 12€

Courgettes poêlées, poivrons rouges, tomates confites, chèvre au miel

Le supplément frites 3€

MENU ENFANT

8€

Jambon Serrano, Frites
OU Spaghetti bolognaise
OU Fish & Chips, frites

+ Boule de glace (au choix)

et bien sûr les mini-carambars
pour les enfants sages...

19,90€

FORMULE BRUNCH (SAMEDI & DIMANCHE MIDI)

Boisson chaude au choix, jus de fruit frais pressé (orange, pamplemousse, citron), pain au levain, confiture, fromage blanc, salade de fruits et cheese-cake, œufs brouillés avec jambon de pays AOC ou saumon frais poêlé (+ 2€), roquette, comté affiné, coupe de Cava (+ 3€)

Une envie de fromage ?

Een verlangen naar kaas ?

L'ASSORTIMENT DU FROMAGER

L'assortiment du fromager AOC 9,80€

Gorgonzola, Camembert, Comté affiné, roquette, noix

Les desserts

De na gerechten

Tous nos desserts sont «maison»

Café Gourmand 7,50€

Crème brûlée à l'orange 7€

Crumble framboise, chocolat blanc et glace vanille 7€

Mousse au spéculoos et chocolat blanc 7€

Fondant au chocolat et glace caramel au beurre salé 7€

Cheese-cake 7€

NOS GLACES & SORBETS - ONS ROOMIJS & ONZE SORBETS

Fabrication artisanale - *Ambachtelijk bereid*

AU CHOIX

Crème glacée chocolat, café, vanille à la gousse de Bourbon, caramel au beurre salé la boule 2,20€

Sorbet framboise, citron la boule 2,20€

Supplément Chantilly 1€

LES CLASSIQUES

Colonel (2 boules citron et vodka) 7€

Café liégeois 7€

Dame Blanche 7€