

Chez Arnaud

Carte Brasserie & Restaurant

La Brasserie

Les Salades :

- *Salade Campagnarde* 12,50€
- *Salade Césars (poulet ou Scampis)* 14,00€
- *Frisée aux lardons* 12,50€
- *Salade Végétarienne* 12,50€

Les Crocs (vieux Brugge et jambon à l'os) :

- *Le classique* 9,50€
- *La madame (œuf de ferme sur le plat)* 10,00€
- *L'Hawaï (ananas frais et gratiné)* 10,00€
- *Le fumé (saumon fumé)* 12,00€
- *Le Chez Arnaud (bolo et œuf)* 11,50€
- *Le Savoyard (fromage raclette et jambon Cobourg)* 12,00€

Les classiques :

- *La soupe du jour* 8,00€
- *L'américain garni* 12,50€
- *Le vol au vent* 12,50€
- *La carbonnade flamande à la Leffe brune* 14,00€
- *La boulette sauce tomate* 12,50€
- *Les croquettes crevettes maison (2pcs)* 13,00€
- *Les croquettes fromage maison (2Pcs)* 11,50€

Les poissons :

- *Le cabillaud aux poireaux sauce mousseline* 16,50€
- *Le saumon grillé (Bearnaise, choron ou poivre)* 14,50€
- *La sole Meunière (Estragon ou poivre vert)* Prix/jour
- *Les scampis du chef* 16,00€

Les viandes :

- *Filet pur de bœuf Irlandais* 22,50€
- *L'entrecôte de bœuf* 18,50€
- *La côte à l'os 1 pers (+ - 600gr)* 24,00€
- *Le carré d'agneau croustade de menthe* 22,50€
- *Filet mignon de porc réduction de Banyuls* 17,50€
- *Coucou Maline au tabac de cuisine* 14,50€

Les sauces :

- *Bearnaise, Choron, Roquefort, Poivre, Archiduc* 2,00€

Les Pâtes fraîches :

- *Le spaghetti bolo* 12,00€
- *La penne carbonara* 13,50€
- *La penne végétarienne* 12,00€
- *La lasagne* 12,00€

Les petites douceurs

- *Le moelleux au chocolat et sa crème anglaise* 8,50€
- *La crème brûlée maison* 8,50€
- *Le brownie aux fruits secs* 8,50€
- *Les profiteroles* 8,50€
- *La salade de fruit frais* 8,50€
- *La tarte Tatin flambée au Calvados* 8,50€
- *L'assiette gourmande de la maison* 12,50€

Les suggestions

Les entrées :

- Toast aux champignons des bois 12,00€*
- Carpaccio de biche réduction de porto 13,50€*
- La noix de st Jacques crème de butternuts 15,50€*
- Cassolettes de petit gris de Namur à la vierge 12,00€*
- Foie gras fermier et ses confits maison 13,50€*

Les plats :

- Le pintadeau Sambre et Meuse 15,50€*
- Le tournedos de lapereau au jus corsé 30,50€*
- Le rouget aux petits légumes 17,00€*
- Baby lotte au fenouille aigre doux 21,00€*
- Tagliatelle aux légume grillé et huile de truffe 15,00€*

Les desserts :

- La dame blanche « nouvel art » 8,50€*
- Le sabayon à la kriek et fruits des bois 8,50€*
- La panacotta et sa promenade de fruits frais 8,50€*
- La soupe de clémentine, espuma de lait d'amande 8,50€*
- La banane flambée au rhum agricole 8,50€*