

# Elysée Beaufort

Ben-Ahin

Brasserie - spécialité de bières spéciales

085/23.09.32 - Avenue de Beaufort, 71 - Ben-Ahin (Huy)

*Vous accueillez*

Le mercredi et le jeudi de 11h30 à 21h00

Le vendredi et le samedi de 11h30 à 23h00

Le dimanche de 11h30 à 23h00

Fermé le lundi et mardi (sauf jour Férié)

**L'horaire peut être adapté en fonction des événements et sur demande**

*Outre sa grande variété de bières belges, l'Elysée-Beaufort vous propose :*

- ❖ Des soupers à thème
- ❖ Une salle pour événements  
(Avec possibilité de menus complets)
- ❖ Un relais pour randonneurs, cyclistes, cavaliers, motards...
- ❖ Une terrasse ombragée
- ❖ Des boissons fraîches et glaces à emporter

Tél. : 085/23 09 32

GSM. : 0475/ 82 93 46

E-mail : [elysee-beaufort@outlook.com](mailto:elysee-beaufort@outlook.com)



**Le nouveau Elysée-Beaufort**

**Website : [www.brasserie-elyseebeaufort.be](http://www.brasserie-elyseebeaufort.be)**

## NOS SUGGESTIONS

Foie de Veau & Pommes caramélisées.....	15,00€
au Pineau des Charentes Rosé	
Rognons (sauce chaude) & croquettes.....	12,00€
Melon jambon Bayonne & crudités .....	13,00€
Steak de foie gras Rossini (sauce Tartufo).....	20,00€
Accompagné de Pommes dauphine & Légumes chauds.	
Pâtes aux scampis, crème Tomates .....	16,00€
Tiramisu spéculoos Maison.....	7,00€
Mousse au Chocolat Maison .....	7,00€



# NOS MOULES DE ZEELAND'S SONT ARRIVEES

- Moules Jumbo (1kg) : - Nature .....22,00€
- (Avec frites ou pain) - Vin blanc .....23,00€
- Ail & crème.....24,00€
- Lardons (Vin blanc,crème,lardons).....24,00€
- Bougée (tomate,crème,estragon).....24,00€
- Bière Spéciale.....24,00€
- Ostendaise .....25,00€



Zeeland's Roem est un produit de



**MOULES, HUITRES ET CREVETTES**  
 ZEELAND'S ROEM, NATURELLEMENT

MY

# **RESTAURATION**

**Du Mercredi Midi au Dimanche soir**

## **NOS ENTREES**

Fondus au parmesan et ses garnitures (2 pièces) .....	10,50€
Scampis échalotes, crème, vin blanc .....	13,50€
Scampis à l'ail .....	13,50€
Croquettes de crevettes grises et ses garnitures (2 pièces) .....	13,50€

## **NOS SALADES**

Pèche au thon.....	11,50€
Frisée aux lardons.....	11,50€
Chèvre chaud.....	12,50€
Poulet.....	13,50€
Scampis.....	14,50€

## NOS PLATS

Vol au vent maison .....	12,00€
Boulets Liégeois maison à la Barbar Bok (2 pièces) .....	12,00€
Boulets tomate maison (2 pièces) .....	12,00€
Tête de veau tortue (350 grammes) .....	12,00€
Filet américain, frites et salade .....	15,00€
Brochettes de poulet (2 pièces) .....	16,00€
Magret de canard à l'orange .....	18,00€
Choucroute garnie (en Saison).....	18,00€
Choucroute royale (en Saison).....	20,00€
Poisson et sa garniture (selon l'arrivage) .....	19,00€
Côtelettes ou steak de sanglier/Chevreuril(en Saison)	19,00€



(Photos non contractuelles)

## NOS GRILLADES

- Hamburger de bœuf maturé Ecosse  
avec frites et garnitures ..... 15,00€
- Steak de bœuf (± 250 grammes) ..... 18,00€
- Steak ou Brochette d'agneau et légumes de saison ... 18,00€
- Jambonneau grillé (± 750 grammes) ..... 18,00€
- Steak Irlandais 200/300/400/500gr.....17€/19€/21€/23€
- Epée de bœuf Irlandais (± 400 grammes) .....20,00€  
(Servie avec deux sauces froides au choix)
- Contre filet de bœuf Irlandais (± 300 grammes) .....19,00€
- Contre filet de bœuf Irlandais double(2x300 grammes)..25,00€
- Côte à l'os (± 600 grammes) .....25,00€
- Steak Irlandais (± 600 grammes) .....25,00€

**Toutes nos grillades sont accompagnées de pâtes,  
frites, pommes de terre pêtées ou gratin dauphinois  
(supplément de 2€ pour le gratin)**



(Photos non contractuelles)

## NOS SAUCES CHAUDES

Beurre à l'ail .....	2,00€
Champignons crème .....	2,00€
Poivre crème .....	2,00€
Roquefort .....	2,00€
Dijonnaise .....	2,00€
Béarnaise .....	2,00€
Crème Citron.....	2,00€
Ail des Ours(en saison).....	2,00€
Pesto .....	2,00€

**!!! A RETENIR !!!**

**UN SAMEDI PAR MOIS**

**MENU A VOLONTE AU PRIX DE 25€**

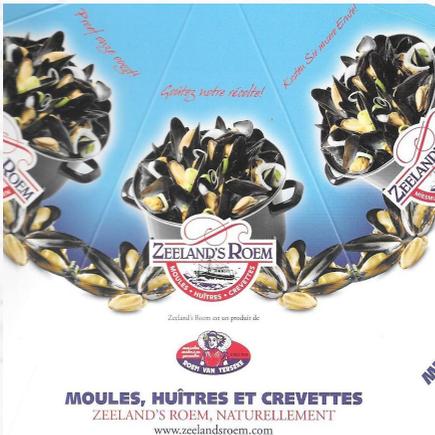
**(VOYEZ LA PAGE DES EVENEMENTS AU DEBUT DE  
CETTE CARTE)**

# SUR COMMANDE & RESERVATION

**Pierrade & Raclette (pour 2 personnes) .....18,50€/pers**  
**(3 viandes, fromages, crudités, accompagnements)**

## NOS MOULES DE ZEELAND'S SONT ARRIVEES(à partir du 01 juillet)

- |  |        |
|--|--------|
| Moules Jumbo (1kg) : - Nature .....      | 22,00€ |
| (Avec frites ou pain) - Vin blanc .....  | 23,00€ |
| - Ail & crème.....                       | 24,00€ |
| - Lardons (Vin blanc,crème,lardons)..... | 24,00€ |
| - Bougée (tomate,crème,estragon).....    | 24,00€ |
| - Bière Spéciale.....                    | 24,00€ |
| - Ostendaise .....                       | 25,00€ |
| <br>Huîtres creuses                      |        |
| - la demi-douzaine.....                  | 14,00€ |
| - la douzaine.....                       | 25,50€ |



(Photos non contractuelles)

## NOS PÂTES

Lasagne (Maison).....	12,00€
Macaronis au gratin .....	12,00€
Pâtes bolognaise .....	12,00€
Pâtes aux scampis, crème, vin blanc .....	16,00 €
Pâtes aux scampis, crème, tomate .....	16,00 €

## NOS PIZZAS ARTISANALES

Chorizo, fromage,.....	12,00€
Fromage d'Orval, salami.....	12,00€
Scampis, fromage.....	12,00€
Jambon cuit.....	12,00€



## MENUS ENFANTS

Boulet Liégeois ou tomate .....	8,00€
Pâtes bolognaise .....	8,00€
Macaronis au gratin .....	8,00€
Poulet, frites, compote .....	9,50€
Croquette de fromage et accompagnements .....	9,50€



(Photos non contractuelles)

## DESSERTS & GLACES

Merci de bien vouloir consulter la carte des desserts

### DESSERTS MAISON DISPONIBLES SUR DEMANDE



(Photos non contractuelles)

# NOS VINS

## Les rouges



Château de la Gravelière Prieuré – 2016 .....	17,50€
La Gloire de Guillaume – Vieilles Vignes – 2017....	17,50€
Source des Galets –2013 Côtes du Rhône village.....	17,50€

## Les rosés



Rosé Guillaume 2017.....	16,50€
Côte de Provence 2016.....	17,50€
St Ode-Pinot Noir – 2015 .....	19,50€

## Les blancs



Domaine La Grave-Coteaux de Peyriac 2016.....	16,50€
La Gloire de Guillaume – Chardonnay – 2017.....	16,50€
Belle Epine – Viognier Chardonnay – 2014 .....	18,50€
St Ode- Pinot Gris – 2015 .....	17,50€
St Ode- Riesling – 2015 .....	19,50€
Domaine Chiroulet – Soleil d'Automne – 2014 .....	22,00€
Heimbergen Alsace Pinot Gris(Médaille d'Or 2015).....	23,50€

# PETITE RESTAURATION

Chips .....	1,00€
Soupe maison avec pain .....	5,00€
Sandwiches garnis (fromage, jambon, Dagobert).....	6,50€
Panini .....	6,50€
Assiette apéritive .....	6,00€
Assiette de pains à l'ail .....	6,00€



## **AVIS A NOTRE CLIENTELE**

Veuillez noter que nos produits peuvent contenir des allergènes repris

dans la liste ci dessous.

La composition des produits peut varier d'une fois à l'autre.

Veuillez vous adresser à un membre du personnel pour toutes informations

### **Les allergènes**

Chez les personnes qui y sont sensible, certains composants alimentaires peuvent provoquer une réaction allergique.

On appelle donc ces composants des « allergènes » et 14 ont été déterminés comme tels par la loi :

1. Les crustacés (les gambas, les crevettes, le crabe, le homard, les scampis) et les produits a base de crustacés
2. Les œufs et les produits a base d'œufs (la purée, les pâtes, la quiche, la mayonnaise,...)
3. Les poissons et produits à base de poissons ( surimi,caviar,...)
4. Les arachides et les produits a base d'arachides tel que les noix, céréale)
5. Les céréales qui contiennent du gluten telles que le blé, le seigle, l'orge et l'avoine
6. Le soja et toutes sortent de produits dérivés (cube de bouillon, glaces, chocolats,...)
7. Le lupin et les produits à base de lupin
8. Le lait
9. Les fruits a coque : les amandes, les noisettes, les noix, noix de cajou,...)
10. Le céleri et les produits a base de céleri
11. La moutarde et les produits a base de moutarde
12. Les graines de sésames et les produits à base de graines de sésames
13. Le dioxyde de soufre ou le sulfite présent dans les champignons, les raisins, les additifs,...)
14. Les mollusques tels que : les moules, les huîtres,....

**Il est donc très important de donner à la clientèle qui le demande les informations correctes sur la présence d'allergènes dans certaines préparations.**