

## ENTREES

---

Croquette(s) aux 3 fromages maison	8.00/ 1 pièce - 15.00/ 2 pièces
Croquette(s) de crevettes grises maison	10.00/ 1 pièce - 19.00/ 2 pièces
Duo de croquettes maison	18.00
Cassolette de scampis à la crème tomatée, ail & vin blanc	13.50
Carpaccio de bœuf tranché minute	19.00
Roquette, tomates séchées, copeaux de parmesan, olives, noix, huile d'olive, huile à la truffe	

---

## SALADES (ENTREE/PLAT)

---

Salade chèvre chaud	13.00 entrée / 19.00 plat
Salade composées, pommes, noix, raisins secs, toasts chèvre/miel/thym, sauce crème, lardons & balsamique	
Tomates crevettes	16.50 entrée / 23.50 plat
Salade composée, crevettes grises, sauce cocktail et frites	

---

## PLATS

---

### PATES

Spaghetti bolognaise	12.00
Tagliatelles aux scampis	18.00
Ravioles ricotta – épinard	18.00
Crème - champignons - truffe	

---

### POISSONS

Pavé de saumon	24.00
Risotto au pesto de roquette & aneth	
Dos de cabillaud façon thaï	25.00
Wok de légumes - sauce thaï & nouilles Udon	
Le burger « saumon »	23.00
Pavé de saumon - tzatziki - roquette - oignons rouges - copeaux de parmesan	

---

## BURGERS

Le « classic »	14.00
Viande de bœuf - sauce au choix - cheddar - salade - tomate	
Le « cornet »	16.50
Viande de bœuf - bacon - sauce cornet - cheddar - salade - cornichons - oignons rouges	
Le « Ben »	18.50
Viande de bœuf - mayonnaise à la truffe - croquette de fromage maison - salade - oignons rouges	
Le « saumon »	23.00
Pavé de saumon - tzatziki - roquette - oignons rouges - copeaux de parmesan	
Supplément 2 viandes	5.00

## BRASSERIE

Boulet « Cornet »	13.00 / 1 pièce – 17.00 / 2 pièces
Boulet sauce tomate	12.50 / 1 pièce - 16.00 / 2 pièces
Bouchée à la reine	19.00
Tartare de bœuf haché minute	18.00
Filet pur de porc cuit à basse température	20.00
Ratatouille & croquettes	

## VIANDES

Aloyau « Bleu des prés » 200g	21.00
Aloyau « Bleu des prés » 300g	26.00
Entrecôte « Bleu des prés » 300g	25.00
Entrecôte « Simmental » 300g	26.00
Tagliata de bœuf à l'italienne	25.00
Carpaccio de bœuf tranché minute	25.00
Roquette, tomates séchées, copeaux de parmesan, olives, noix, huile d'olive, huile à la truffe	

## POUR ACCOMPAGNER VOS VIANDES ...

Poivre vert / Béarnaise / Champignons crème / Roquefort / Crème échalotte, vin blanc / Crème moutarde	3.00
Frites / Croquettes / Pâtes & Salade Composée	

## DESSERTS

Crème brûlée	6.50
Parfumée à la fleur d'oranger	
Café / Thé gourmand	12.00
Panna cotta de saison	8.00
Dame blanche Chokotoff	9.00
Café liégeois	9.00
Brésilienne	8.00
Colonel	9.00
Sorbet citron & Vodka	
Le « Sylvette »	7.50
Amaretto chaud & crème fraîche	
Le chasseur Alpin	9.00
Sorbet citron & Génépi	
Irish coffee / Italian coffee / ...	8.50
Suggestion du mois	9.50

## BOISSONS

---

### APERITIFS

Coupe de cava	5.00	Pisang orange	5.00
Kir	5.50	Passoa orange	5.00
Kir Royal	7.00	Saint James coca / orange	5.50
Martini blanc / rouge	5.00	Blanc coca / orange / cerise	3.50
Campari orange / soda	5.00	Get 27	3.50
Porto rouge / blanc	5.00	Whisky coca	5.50
Pastis	4.00	Picon vin blanc	5.50
Pineau des Charentes	5.00		

### GINS

<b>Tonic Hibiscus</b>	10.00
Gordon rose / fruits rouges / tonic hibiscus	
<b>Gin Fizz</b>	10.00
Gin HTK / jus de citron / sucre de canne / tonic original	
<b>Le Méditerranéen</b>	10.00
Gin HTK / Concombre / olives / Basilic / tonic méditerranéen	
<b>L'Hivernal</b>	11.00
Gin Hendrick's / cannelle / laurier / pamplemousse séché / sucre de canne / tonic clémentine & cannelle	
<b>Le Violette</b>	12.00
Liégin violette / violette / tonic original	
<b>Le Strawberries</b>	12.00
The Blackbird's gin ( infusion de véritables fraises de Wépion ) / tonic original	
<b>Le Vivi</b>	8.00
Gin HTK / jus d'orange / grenadine	

---

## COCKTAILS

<b>LimoSpritz</b>	8.00
Limoncello / Cava / eau pétillante	
<b>ApérolSpritz</b>	8.00
Apérol / Cava / eau pétillante/ Orange	
<b>Le Hugo</b>	8.00
Sureau / Cava / eau pétillante / menthe fraîche	
<b>Le Maison</b>	8.50
Alliance du rhum / Ginger & acidulé du citron vert	
<b>Le 9 Bonniers</b>	8.00
Cointreau / jus de citron / jus de pomme-cerise	
<b>Mojito</b>	8.50
<b>Pina Colada</b>	8.00
<b>Pina Colada Spicy</b>	8.00
Batida / grappa cannelle / jus d'ananas	
<b>Roland Garros</b>	8.00
Batida / menthe fraîche / passion	

## SOFTS

Bru plate/pétillante 25cl	2.50	Sprite	2.50
Bru plate/pétillante 50cl	4.50	Schweppes agrum zéro	2.80
Bru plate/pétillante 1L	7.50	Schweppes tonic	2.80
Coca Cola/zéro	2.50	Ice tea/pêche/green	2.80
Fanta	2.50	Looza/orange/p-c/fraise/Ananas	2.50
Liégeois	2.80	Cécémel	2.50

## BIERES AU FUT

Jupiler 25 cl	2.50
Jupiler 33cl	3.20
Jupiler 50 cl	4.80
Hoegaarden	3.00

## BIÈRES BOUTEILLE

Jupiler 0.0%	2.80
Desperados	5.00
Barry	4.80
Hoegaarden rosée	3.20
Liefmans fruitesse	3.50
Leffe blonde / brune	3.80
Scotch CTS	3.50
Crapule	5.00
Mur de Huy	4.80
Léopold 7	4.80
Chimay bleue	4.80
Rochefort 8	5.00
Triple Karmeliet	4.80
Cornet	4.80
Orval	5.50
Korus	4.80
Evoye	4.80
1066	4.50
Colin Maillard	5.20
Bière du mois	



## DIGESTIFS

Amaretto	6.00
Cointreau	6.00
Limoncello	5.50
Baileys	6.00
Calvados	6.50
Cognac	6.50
Poire cognac	6.00
Jack Daniel's	6.00
Sambucca	6.50
Poire	6.50
Grappa	6.50
Grappa cannelle	6.00
Génépi	6.00
Eau de villée	6.00
Diplomatico	8.00
I Leach « Whisky Tourbé »	9.00

## BOISSONS CHAUDES

Café	2.50
Expresso	2.50
Décaféiné	2.50
Capuccino	3.00
Thé / Tisane	2.80
Chocolat chaud	3.00

## PICHET (BLANC - ROSE - ROUGE)

---

¼ litre	7.50
½ litre	12.50
¾ litre	18.00
1 litre	25.00

---

## BLANC

---

« B&G » – Chardonnay – Pays d’Oc	25.00
« Pinot blanc » - Alsace	21.00
« Pita Verderrubi » - Espagne	25.00
« Pinot gris » - Alsace	30.00
« Artisan » – Chardonnay – Pays d’Oc	32.00

---

## MOELLEUX

« Couleur d’automne » – Côtes de Bergerac	30.00 bout / 6.00 verre
---	-------------------------

---

## ROSÉ

---

« Marcel » - Pays d’Oc, Gris de gris	21.00
« Guillaman » - Côte de Gascogne	20.00

---

## ROUGE

---

« B&G » - Cabernet Sauvignon	25.00
« Costa Do Pombal » – Douro – Portugal	22.00
« Caselletti » – Negroamaro – Italie (Pouilles)	25.00
« Bodegas Palmera » - Bobal Y Tempranillo – Espagne	26.00
« Corne Loup » – Côte du Rhône	28.00
« La Forge Estate » – Carignan vieilles vignes – Pays d’Oc	29.00
« Pinot noir » – Alsace	32.00
« Château Mouchet » – Puisseguin Saint-Emilion – France	34.00
« Artisan » – Le grenache noir – Pays d’Oc	31.00
« Prestige » – Saint Chinian	35.00
« Domaine de la Ganse » – Vacqueyras	39.00

---