

Restaurant L'Alexandrin





Aperitifs

L'alexandrin (Liqueur de banane, gin et jus d'orange)	5,00€
Martini (Blanc ou rouge)	5,00€
Picon vin blanc	5,00€
Gancia	5,00€
Cynar	5,00€
Muscat	5,00€
Mavrodaphne (Porto grec)	5,00€
Kir	5,00€
Ouzo	5,00€
Pisang orange	5,00€
Campari orange	5,00€
Vin blanc ou rouge	3,50€
Bitter (sans alcool)	3,50€
Coupe de champagne	9,00€
Martini Royal Rosato	6,00€
Piscine de champagne	9,50€
Kir Royal	9,50€

Soft

Eau 25 cl	2,50€
Eau 1/2 L	4,00€
Eau 1 L	7,00€
Coca	2,50€
Coca 1L	7,00€
Coca light	2,50€
San Pellegrino orange	2,50€
San Pellegrino citron	2,50€
Schweppes tonic	2,50€
Schweppes agrumes	2,50€
Jus de fruits Looza	3,50€
(Orange, pamplemousse, pomme, ananas, tomate)	

Menu du mois

Mises en bouche:
Jambon de parme et
ses fruits frais

Salade de poulpes à la grecque
(Olives, fêta, poivrons)

Gambas sauvages d'Argentine
à la plancha

Gnocchi aux aubergines
et bresaola

Magret de canard à la framboise

Filet de daurade cuit sur peau

Farandole de desserts

Menu avec une entrée au choix 25€

Menu avec deux entrées au choix 33€

Menu avec trois entrées au choix 41€

Menu avec quatre entrées 50€

Forfaits vins & softs 15€





Entrées Froides

Vitello tonato (carpaccio de veau et son émulsion au thon)	13,50€
Carpaccio de thon rouge, sauce soja	14,90€
Terrine de foie gras maison et ses confits	16,90€
Mozzarella di buffala, pesto de roquette	13,50€
Carpaccio de boeuf à la truffe	14,90€
Saumon fumé norvégien; mayonnaise, wasabi	13,90€



Entrées chaudes

Friture de calamars, sauce tartare	13,90€
Poêlée de Saint-Jacques, wok d'asperges	16,90€
Scampis, soupçon de tomate et crème de champignons	13,90€
Ecrevisses et scampis à la crème de safran	14,90€
Gambas royales à l'ail	19,90€
Foie gras poêlée	16,90€
Mezze	13,90€



Pâtes



Penne, asperge, scampis et tomate cerise	14,90€
Tagliolini à la truffe	19,90€
Linguini aux fruits de mer	16,90€
Rigatoni, mozzarella di bufala	15,00€



Poissons



Duo de Solettes à l'Ostendaise ou Meunière	21,90€
Filet de Bar grillé à l'Italienne	22,00€
Thon Rouge mi-cuit, wasabi & sauce soja (selon arrivage)	25,00€
Mix grill (Saint-Jacques, scampis, gambas, bar, solette)	25,00€.

Afin de pouvoir vous servir dans des conditions optimales, nous prions les tables de plus de 8 convives de restreindre leurs choix d'entrées et de plats à 4 sortes différentes.

D'avance nous vous remercions de votre compréhension.



Viandes

Entrecôte cuberoll écossais, béarnaise. ou cinq poivres 23,90€

Châteaubriand Irlandais aux gros sel (Min. 2pers) (p/pers.) 28,00€

Filet d'agneau épinard et feta 22,90€

Marbré de caille au foie gras et truffe 25,00€

Mezze royale (moussaka, feuilles de vigne, calamars, brochettes, gyros) 22,00€



Desserts

Crème brûlée à la vanille Bourbon.	6,50€
Moëlleux au chocolat (15min d'attente)	8,50€
Tiramisù Spéculoos et Boudoir	6,50€
Nougat glacé, Caramel et Beurre salé	7,50€
Sabayon à la Marsala et sa Glace vanille	8,50€
Traditionnelle Dame Blanche	6,50€
Café gourmand	8,50€
Assiette de Fromages	7,50€



Alcools

Cognac	6,00€
Bas-Armagnac	6,00€
Eau de vie Poire Williams	7,00€
Amaretto	5,50€
Bailey's	5,50€
Cointreau	5,50€
Gin (avec accompagnement)	5,50€
Grand Marnier	5,50€
Grappa	5,50€
Limoncello	5,50 €
Liqueur de Banane, Coco, Rose	5,50€
Metaxa 5*	5,50€
Metaxa 7*	7,00€
Vodka	5,50€
Whisky J&B	5,50€
Whisky Johnnie Walker	5,50€
Chivas regal	7,00€
Sambucca	5,00€

*L'Alexandrin vous propose également son service traiteur, ainsi
qu'une salle pour réceptions & séminaires*

Fumeur ou pas restons courtois.

Afin de vous satisfaire, un salon est mis à votre disposition à l'étage.





Heures d'ouverture:

Mar - mer: 12:00 - 14:30

Jeu - ven - sam: 12:00 - 14:30, 18:00 - 22:00

Dim: 12:00 - 14:30

Fermé le lundi



@ alexandrin@skynet.be

lalexandrin.be

L'Alexandrin