

LES SUGGESTIONS DU CHEF

***Carpaccio de boeuf, tagliatelle,
sauce à la truffe*** **28,00 €**

Bouillabaisse de l'Olivier **35,00 €**
*Rouget, vongole, scampis, lieu noir,
cabillaud, sauce rouille*

Tagliata de bœuf **29,00 €**
*Roquette, Parmesan, vinaigre balsamique,
tagliatelle, sauce à la truffe*

* ***Gratin méditerranéen végétarien*** **24,00 €**
Courgette, aubergine, poireau, tomate

Tagliatelle vongole au Noilly Prat **24,00 €**

Les personnes présentant des allergies ou des intolérances alimentaires peuvent demander notre brochure informative. La composition des produits peut changer d'une fois à l'autre.



RESTAURANT & BAR

BIENVENUE - WELKOM - WILLKOMMEN

Mercredi - Jeudi - Vendredi - Samedi - Dimanche

APERITIFS

L'OliVe - apéritif maison	10,00 €
Rhum blanc / Rhum brun / Grenadine / Jus de pomme-cerise	
Apérol Spritz	9,00 €
Hugo	9,00 €
Campari	6,00 €
Martini blanc-rouge	6,00 €
Porto blanc-rouge	5,50 €
Picon vin blanc	7,00 €
Picon bière	6,50 €
Pisang	6,00 €
Pineau	6,00 €
Ricard	6,00 €
Kir	7,00 €
Peterman	6,00 €
Pisang 0% - sans alcool	5,00 €
Gin Ceders - sans alcool	7,00 €

PROSECCO

Le verre	7,50 €
La bouteille	27,00 €

GINS

Bulldog	9,00 €
Monkey 47	10,00 €
Hendrick's	11,00 €
Gin de Namur	11,00 €

RHUMS

Bacardi	9,00 €
Rhum de Namur	11,00 €
Havana Spécial	11,00 €

Accompagnement

Jus d'orange, Tonic, Soda, Coca-Cola, Canada Dry, Royal Bliss pink, ...	2,20 €
---	--------

MOCKTAILS

MANGO SPRITZ	10,00 €
Notre Spritz sans alcool à la mangue et au citron vert, frais avec une touche épicée de poivre de Cayenne	
A FISH CALLED WANDA	11,00 €
Basé sur notre Bisou de Paris, une version sans alcool avec une finition amère, légèrement fruitée et épicée	
VIRGIN MOJITO	10,00 €
La variation sans alcool du célèbre Mojito. Frais et plein de saveurs à base de citron, citron vert et de menthe	

COCKTAILS

BISOU DE PARIS	13,00 €
Un cocktail raffiné au goût amer-acide. Gin, liqueur amère, pamplemousse et citron vert	
COSMOPOLITAN	12,00 €
Un classique absolu, à base de vodka, jus de canneberge, citron vert et triple sec. Frais, légèrement acide.	
MOSCOW MULE	13,00 €
Un cocktail frais, épicé et piquant à base de Vodka, gingembre et citron vert.	
PORNSTAR MARTINI	16,00 €
Doux en fin de bouche, un peu sucré, un peu acide. Vodka, Liqueur de vanille, Citron vert et Fruit de la passion	
SEX ON THE BEACH	12,00 €
Cocktail coloré qui sent bon l'été, légèrement sucré et doux. Vodka, schnaps à la pêche, jus d'orange et de canneberge	
MAI TAI	14,00 €
Un classique parmi nos cocktails. Rhum, Triple sec, Citron Vert et Orange	
MOJITO	12,00 €
Cocktail mondialement connu à base de Rhum, Citron vert, Menthe et Sucre de canne	
PIÑA COLADA	12,00 €
Avec sa touche exotique, un cocktail doux et frais à base de rhum, jus d'ananas et crème de noix de coco	

SOFTS

Coca, Coca Zéro, Fanta,		Panna 25cl	2,50€
Sprite, Canada dry	2,70€	Panna 50cl	4,50€
Schweppes Tonic-Agrumes-Mojito	3,00€	Panna 1l	8,00€
Fuze Tea / Fuze pêche	3,00€	San Pellegrino 25cl	2,50€
Liégeois	3,00€	San Pellegrino 50cl	4,50€
Minute Maid		San Pellegrino 1l.	8,00€
Orange, Pomme, Pomme-cerise	3,00€	Cécémel	2,90€
Minute Maid Multivitamines	3,00€	Royal Bliss Pink	3,00€

BIERES

AU FÛT

Jupiler 25cl	2,60€
Jupiler 33cl	3,00€
Jupiler 50cl	4,90€
Curtius 25cl	3,20€

FRUITEES

Pêcheresse	3,70€
Kasteel Rouge	4,20€
Liefmans	4,00€

N.A. (sans alcool)

Jupiler 0%	2,50€
Leffe 0%	3,70€
Liefmans 0%	3,70€

BLONDES

La Chouffe	4,50€
Duvel	4,50€
Leffe Blonde	4,00€
Karmeliet	4,70€
Carolus Triple	4,20€
St Feuillien Blonde	4,20€
St Feuillien Triple	4,50€
St Feuillien Grand Cru	4,80€
Westmalle Triple	5,10€
Val Dieu Blonde	4,20€

BRUNES

Orval	5,40€
Chimay Bleu	4,90€
Rochefort 10	5,10€
Val Dieu Brune	4,20€
Carolus Whisky Infused	5,10€
Scotch Cts	3,90€

PLANCHES APERO

(2 personnes)

ITALIENNE 22,00 €

Coppa, Jambon de Parme, Parmesan, Sticks de mozzarella, Tapenade

LUXE 26,00 €

Foie gras et son chutney de figues, Rouget tapenade et son taboulé, Saumon gravlax, Jambon de Parme

REGIONALE 22,00 €

Truite fumée de Mons, Fromage de Malmedy, Boulette rôtie, sauce maison, Jambon d'Ardenne, Pipe fumée

SALADES

Salade façon César 22,00 €

Poulet, Parmesan, anchois

Salade du chef 24,00 €

Rouget, tapenade, scampis, saumon gravlax

* Salade végétarienne 22,00 €

Mix de taboulé, légumes grillés, crudités du jour

ENTREES

Tranche de foie gras, pain brioché et son chutney de figues 18,00 €

Saumon gravlax, sauce norvégienne 16,00 €

Croquettes de crevettes (2 pièces) 17,00 €

* Croquettes au fromage (2 pièces) 15,00 €

Duo de croquettes crevettes / fromage 16,00 €

* Soupe du jour 8,00 €

Carpaccio de bœuf et ses garnitures 14,00 €

Scampis à la plancha 15,00 €

MENU ENFANT

14,00 €

Vol-au-vent ou Boulette provençale ou Boulette liégeoise ou Croustis de poulet  compote et frites  1 boule de glace

PLATS

Boulettes maison 19,00 €

Choix entre sauce provençale ou liégeoise, 2 pièces

Vol-au-vent 18,00 €

Tartare de bœuf (haché minute)

Non préparé 23,00 €

Préparé classique 24,00 €

Façon italienne (Parmesan, olives, tomates séchées) 25,00 €

Façon Rossini (truffes, foie gras) 27,00 €

Burger du chef 23,00 €

Steak haché de 200 gr, cheddar, bacon, roquette, tomates séchées, sauce maison

Couronne d'agneau 29,00 €

Ail confit, tomates séchées, origan

Grillades de viande

Steak de 250 g 28,00 €

Entrecôte de 350 g 32,00 €

Côte à l'os d'environ 500 g 39,00 €

Sauces chaudes au choix

Poivre, champignons, provençale, truffe, béarnaise

3,50 €

Accompagnements : frites ou pommes de terre grenaille et gratin méditerranéen ou salade

CAFES

Café / Déca	2,50€
Espresso	2,40€
Espresso déca	2,40€
Double espresso	3,00€
Double espresso déca	3,00€
Cappuccino	3,00€
Déca cappuccino	3,00€
Latte Macchiato	3,50€
Supplément sirop / crème fraîche	0,30€

Irish Coffee 8,00€

Whisky Jameson

Italian Coffee 8,00€

Amaretto

French Coffee 8,00€

GrandMarnier

Normandie Coffee 8,00€

Calvados

COGNACS

Martel	8,00€
Bisquit & Dubouché	9,00€

RHUMS

Havana 7 ans	10,00€
Diplomatico Réserve	12,00€
Don Papa	12,00€
Zacapa	12,00€

THES

Nature	3,00€
Earl Grey	3,00€
Green	3,00€
Menthe	3,00€
Camomille	3,00€
Verveine	3,00€
Fruits rouge	3,00€
Citron	3,00€

DIGESTIFS

Amaretto	8,00€
Cointreau	8,00€
Limoncello	7,00€
Bailey's	7,00€
Grand Marnier	6,00€
Sambuca	6,00€
Calvados	7,00€

WHISKIES

Glenlivet	8,00€
Chivas	9,00€
Jack Daniels	7,00€
Carolus (Belge)	12,00€

GRAPPAS

Nebbiolo	9,00€
Barolo	9,00€
Rhum	10,00€
Porto	10,00€
Réserve	12,00€
X.O.	15,00€

DESSERTS

Moelleux au chocolat mi-cuit <i>Maison</i>	8,50€
Dame blanche <i>Au chocolat maison</i>	8,50€
Dame noire	8,50€
Brésilienne	9,50€
Vacherin royal <i>Glace amande, sorbet framboise</i>	8,50€
Café glacé	8,50€
Glace 1, 2 ou 3 boules	2,00 - 3,50 - 5,00€
Crème brûlée vanille	8,50€
Profiteroles	8,50€
Tiramisu	8,50€
Dessert du moment	8,50€

Les personnes présentant des allergies ou des intolérances alimentaires peuvent demander notre brochure informative. La composition des produits peut changer d'une fois à l'autre.