

LES SUGGESTIONS DU CHEF

ENTREES

<i>Jambon de Parme et duo de melons</i>	16,00 €
* <i>Mosaïque de tomates et mozzarella au basilic</i>	15,00 €

PLATS

<i>Carpaccio de boeuf, tagliatelles, sauce à la truffe</i>	24,00 €
<i>Marmite du pêcheur aux petits légumes sauce fine champagne</i>	31,00 €
<i>Filets de rouget aux tartines d'herbes fraîches, pommes nature et beurre blanc</i>	27,00 €
* <i>Tagliatelles aux fruits de mer façon méditerranéenne</i>	24,00 €

COCKTAIL du mois

<i>Gin fizz</i>	11,00 €
------------------------	----------------

Le gin fizz est un cocktail à base de gin, de jus de citron, de sirop de sucre de canne et d'eau gazéifiée.

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, Mortadelle, Mix Olives, Tapenade, Grissini

TERRE & MER 26,00 €

Foie gras et son chutney de figues, Truite fumée d'Onderval, Saumon fumé, Jambon de Parme

REGIONALE 22,50 €

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

SALADES

Salade façon César 20,00 €

Poulet, Parmesan, anchois

Salade Olive 23,00 €

Mesclun, haricots verts, champignons, saumon fumé, vinaigrette framboisé

* Salade végétarienne 19,00 €

Mix de taboulé, légumes grillés, crudités du jour

ENTREES

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

Assiette de saumon fumé et toast 16,00 €

Croquettes de crevettes (2 pièces) 17,00 €

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

Duo de croquettes crevettes / fromage 16,50 €

* **Soupe du jour** 8,00 €

Carpaccio de bœuf vinaigrette citronnée 14,00 €

Cassolette de scampis sauce à l'ail 15,00 €

TRADITION MAISON

Boulettes maison sauce liégeoise 18,50 €

Vol-au-vent 18,00 €

Spaghetti bolognaise 18,50 €

Lasagne (+/-15 min) 17,50 €

En plat enfant : -50%

PLATS

Tagliata de bœuf 26,00 €

Roquette, Parmesan, vinaigre balsamique, tagliatelles, sauce à la truffe

Salade Royale de l'Olive 26,00 €

Mesclun, haricots verts, champignons, foie gras, saumon fumé, vinaigrette framboisé

Tartare de bœuf (haché minute)

Préparé classique

Façon italienne (Parmesan, olives, tomates séchées)

21,00 €

24,00 €

Burger du chef (angus beef)

Steak haché de 200 gr, cheddar, bacon, salade lollo, tomates séchées, cornichon, sauce maison

23,50 €

Marmite du pêcheur aux petits légumes sauce fine champagne

31,00 €

Grillades de viande

Steak de 250 g 26,00 €

Entrecôte de 350 g 30,00 €

Tranche de gigot d'agneau 29,00 €

Sauces maison au choix

Poivre, champignons,
marchand de vin, truffe,
béarnaise

3,50 €

Accompagnements : frites ou gratin de p.d.t ou pommes de terre grenaille et légumes du jour - Supplément salade verte mixte : 2,50 €

ENTREES & PLATS

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.