



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	8,00 €
Campari	6,00 €
Martini blanc-rouge	6,00 €
Porto blanc-rouge	5,50 €
Picon vin blanc	7,00 €
Picon bière	6,50 €
Pisang	5,50 €
Pineau	6,00 €
Ricard	6,00 €
Kir	6,00 €

APERITIFS N.A.

Pisang	5,00 €
Gin Ceders	6,50 €
Gin Seedlip	6,50 €

BULLES

Prosecco Verre	7,00 €
Prosecco Bouteille	25,00 €
Cidre pêche Verre	7,00 €

Accompagnement

Jus d'orange, Tonic, Soda,
Coca-Cola, Canada Dry

2,00 €

MOCKTAILS

Passion Martini	7,50 €
Bellini	8,00 €
Margarita Fraise	8,00 €
Virgin Mojito	7,00 €

COCKTAILS

MOSCOW MULE 14,00 €
Un cocktail frais, épicé et piquant à base de Vodka, gingembre et citron vert.

MOJITO 9,00 €
Cocktail mondialement connu à base de Rhum, Citron vert, Menthe et Sucre de canne

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

COSMOPOLITAN 10,00 €
Un classique absolu, à base de vodka, jus de canneberge, citron vert et triple sec. Frais, légèrement acide.

PIÑA COLADA 10,00 €
Avec sa touche exotique, un cocktail doux et frais à base de rhum, jus d'ananas et crème de noix de coco

PUNCH PASSION 10,00 €

GINs

Gordon	7,50 €
Bulldog	9,00 €
Monkey 47	10,00 €
Mael	11,00 €
Gin de Namur	11,00 €
Hendrick's	12,00 €

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€
Minute Maid		San Pellegrino 50cl	4,50€
Orange, Pomme, Pomme-cerise	3,00€	San Pellegrino 1l.	8,00€
Minute Maid Multivitamines	3,00€	Cécémel	2,80€

BIERES

AU FÛT

Jupiler 25cl	2,80€
Jupiler 33cl	3,20€
Jupiler 50cl	5,00€
Bière du moment	

FRUITEES

Lindemans	
- Pêcheresse	3,50€
- Kriek	3,50€
- Framboise	3,50€
Liefmans	3,70€
Barbar Blonde	4,40€

N.A. (sans alcool)

Jupiler 0%	2,50€
Leffe 0%	3,30€
Liefmans 0%	3,20€

BLONDES

La Chouffe	4,10€
Duvel	4,30€
5° Tongerlo Blonde	4,20€
Val Dieu Blonde	4,20€
Triple Karmeliet	4,00€
Bertinchamps Triple 50cl	6,20€
La Lienne	4,30€
La Corne Triple	4,60€
Straffe Hendrik	4,60€

BRUNES

Orval	5,40€
Chimay Bleu	4,80€
Rochefort 10	5,40€
Val Dieu Brune	4,00€
Bourgogne des Flandres	4,20€
Duchesse de Bourgogne	3,70€

BLANCHES

Blanche de Namur	3,20€
------------------	-------

PLANCHES APERO

(2 personnes)

ITALIENNE 24,00 €
Jambon de Parme et grisini, Coppa, Salami Romano, poivrons farcis, Billes de mozzarella au basilic, Mix olives (roquette + tomate + copeaux parmesan + balsamique)

REGIONALE 26,00 €
Truite fumée d'Onderval, Noix d'Ardenne, pipe fumée, Pâté Fagnard, Tête pressée, fromage régional

LES ENTREES FROIDES

Foie gras, compote de pruneaux maison et pain perdu grillé 17,00 €
Saumon fumé artisanal garni 17,00 €
Salade Végétarienne (selon saison) 15,00 €
Salade de Chèvre frais rôti aux herbes de Provence 15,00 €

LES ENTREES CHAUDES

La Bisque de Crustacés maison et ses garnitures 12,00 €
La Cassolette de Scampis, Sauce à l'ail (6 pièces) 14,00 €
La Salade Liégeoise à ma façon 15,00 €
Les grosses cuisses de grenouilles en persillades 18,00 €

LE COIN DES PATES

Spaghetti Bolognese, sauce maison 14,00 €
Spaghetti à la Carbonara 16,00 €
Tagliatelles aux légumes et pesto 16,50 €

En plat enfant : -50%

LA MAJORITE DE NOS préparations sont faites maison et à base de produits locaux

À PARTIR DE 6 personnes choix limité à 4 plats pour l'ensemble de la table - Merci d'avance

LES PLATS

Le duo de Boulettes maison, sauce Liégeoise (Frites & Salade) 18,00 €
Le filet Américain préparé minute servi avec Frites et Salade 24,00 €
Le Cheese burger à l'Angus beef et sa sauce "spéciale" maison 24,00 €
Steak de Saumon rôti à la crème d'oseille (riz et légumes) 24,00 €
Filets de Rouget barbet au coulis de tomate (Pommes natures et légumes) 23,00 €

LES GRILLADES

Steak de Boeuf (Tulipa) 250g 24,00 €
Brochette de Boeuf maison (Aloyau) 22,00 €
Filet de Canard (Magret) 24,00 €
SpareRibs marinés: 21,00 €

Sauces chaudes au choix

Crème au poivre vert, truffe, crème champignon, Bordelaise, béarnaise
3,00 €

GARNITURES

Frites ou Croquettes ou Pommes Pâtées
Supplément salade mixte 3,00 €
Suppl. frites 3,50 €
Suppl. Mayonnaise ou Ketchup 1,00 €

ENTREES & PLATS

CAFES

Café / Déca	2,70€
Espresso	2,40€
Espresso déca	2,40€
Double espresso	4,20€
Double espresso déca	4,20€
Cappuccino	3,80€
Déca cappuccino	3,50€
Latte Macchiato	4,00€
Chocolat chaud	3,00€
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 V.S.O.P	8,00€
Bisquit & Dubouché	9,00€

RHUMS

Havana Blanc / Especial	8,00€
Havana 7 ans	9,00€
Diplomatico Réserve	10,50€
Don Papa	11,00€
Zacapa	12,00€
Namur	10,00€

THES

Nature	3,00€
Earl Grey	3,00€
Green / Vert	3,00€
Menthe	3,00€
Spicy Cannelle	3,00€
Camomille	3,00€
Fruits rouge	3,00€
Citron / Agrumes	3,00€

DIGESTIFS

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

WHISKIES

Glenlivet (18 ans)	9,00€
Chivas (12 ans)	8,00€
Jack Daniel's	7,00€

GRAPPAS

Nebbiolo	8,00€
Barolo	8,00€
Rhum	9,00€
Porto	9,00€
Réserve	11,00€
X.O.	13,00€

DESSERTS

Moelleux au chocolat mi-cuit <i>Maison</i> et sa boule de glace vanille	8,00€
Dame blanche <i>Au chocolat maison</i>	7,00€
Assortiment de sorbets et coulis de fruits frais	8,00€
Le Colonel	8,00€
Crème brûlée vanille	7,00€
Café glacé	7,00€
Tarte aux pommes caramélisées et ses garnitures	10,00€
Café gourmand de l'Olive	14,00€
Assortiment de fromages de la région	12,00€
Glace 1, 2 ou 3 boules	2,00 - 3,50 - 5,00€
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.