

Pour déguster

- ❖ Planche de cochonnailles et fromages italiens (Mortadelle, taleggio, salami, oignons frits...) 16,50

Les entrées

	<u>Entrée</u>	<u>Plat</u>
❖ Fondu au vieux Bruges et truffe *(1,7)	12,50	17,50
❖ Croquettes aux crevettes et son jus de coques *(1,2,7)	14,50	19,50
❖ Céviché de saumon, grenade, fenouil et salade d'herbes *(1,7)	13,50	19,50
❖ Asperges grillées, œuf poché, et tartare de tomate *(1,7)	13,00	18,00
❖ Vitello tonato, concombre, tomate, caprou et tuile de parmesan*(2,7)	14,50	19,50
❖ Carpaccio de bœuf Holstein, dressing miel moutarde roquette et parmesan *(2,7)	13,50	18,50
❖ Scampis aux petits légumes et crème d'ail *(2,7)	13,50	
❖ Buratta, gaspacho Andalou, tomate cerise confite et pain à l'ail *(7)	13,50	

Les salades

- ❖ Croustillante de chèvre (*mesclun, légumes aux raisins et miel d'acacia*) *(1,3,7,8) 17,00
- ❖ Salade d'aubergines, feta, grenade et champignons *(7) 17,00
- ❖ Salade de quinoa fève de soja avocat et tomate 17,00
- ❖ Poêlé de scampis, melon, vinaigrette passion, avocat et croutons *(1,2) 18,00

***CFR : listes des allergènes en fin de carte. N'hésitez pas à poser vos questions à nos membres du personnel**

*** Si vous avez des problèmes d'allergies, renseignez-vous auprès de nos serveurs**

Les poissons

- ❖ Filet de bar, tombée de fenouil, tomate séchée et olives taggiache beurre blanc aux herbes 2,7 . 22,00
- ❖ Scampis aux petits légumes et crème d'ail, riz sauvage *(2,7) 19,50
- ❖ Fish and chips de sole, sauce tartare et frites *(1,4,3) 19,00
- ❖ Pavé de saumon, beurre aux câpres, salade de tomate *(4,7) 20,00

Les viandes

- ❖ Pavé de bœuf grillée, salade mixte, frites 20,00
- ❖ Echine de porc iberico, artichauts à l'orientale et pomme grenaille 21,00
- ❖ Tagliata de bœuf Holstein, roquette parmesan et pomme de terre sautées 24,50
- ❖ Entrecôte de bœuf irlandais, salade, frites 26,00
- ❖ Onglet de bœuf à l'échalotte 19,00

Accompagnement disponibles :

Salade – frites – pâtes – pomme de terre – croquettes

Poêlé de légumes de saisons_ 5,00

Nos Sauces : Béarnaise, archiduc, poivres crème, choron, 3,00

 Toutes nos viandes sont accompagnées de légumes frais du jour en fonction des saisons, et de frites.

Brasserie

❖ Burger Classic (<i>cheddar, tomate, oignons, sauce maison</i>) *(1,7)	15,00
❖ Burger bacon (<i>cheddar, bacon, oignons, tomates, sauce barbecue maison</i>) *(1,7)	16,50
❖ Burger chicken *(1,7)	15,00
❖ Burger guacamole et roblochon*(1,7)	17,00
❖ Burger végétarien *(1)	16,00
❖ Tartare de bœuf américain pomme frites fraîche*(3,5,6)	15,50
❖ Tartare à l'italienne (<i>pignons de pin, basilic, pesto vert, tomates confites, parmesan</i>) *(7)	16,50
❖ Boulette sauce tomate *(7,3)	15,50

Pâtes

❖ Fettucine aux cèpes et à la trévis, huile de truffe noire *(1,3)	18,00
❖ Spaghetti Grand Place *(6)	14,00
❖ Spaghetti à la bolognaise *(1,3)	13,00
❖ Lasagne à la bolognaise *(1,3)	15,50
❖ Lasagne à la Grand Place*(1,3)	16,00
❖ Lasagne de légumes artichaut grillés et champignons, tartufata *(1,7)	17,00
❖ Wok de légumes au tofu et curry rouge	16,00
❖ Ravioles artisanales ricotta épinards*(1,3,7)	17,00

Pour les végétariens...

❖ Fettucine aux cèpes et à la trévis, huile de truffe noire *(1,3)	18,00
❖ Lasagne de légumes artichaut grillés et champignons, tartufata *(1,7)	17,00
❖ Wok de légumes au tofu et curry rouge	16,00
❖ Ravioles artisanales ricotta épinards*(1,3,7)	17,00
❖ Aubergines roties et yaourt au safran, riz sauvage *(7)	15,00

Menu enfants

11,00

Un plat au choix + dessert

Baby Burger

Baby bolo

Baby fish and chips

(mini dame blanche **ou** une boule de glace au choix)

Les desserts

❖ Dame Blanche ou noire	8,00
❖ Moelleux au chocolat, cœur fondant, caramel beurre salé	10,00
❖ Cookie géant maison cuit minute et sa boule de glace vanille	10,00
❖ Crème brûlée	8,50
❖ Panna cotta au coco (sans lactose).....	8,50
❖ La trilogie de sorbet : violette, fraise menthe poivrée, citron vert	9,00
❖ Café ou thé gourmand.....	10,00
❖ Glace 3 boules au choix : vanille, chocolat, moka, fraise, banane	7,00
❖ Tiramisu classique	9,00

Entre 15h et 18h

❖ Crêpes caramel au beurre salé glace vanille.....	8,00
❖ Crêpes mikado	8,00
❖ Crêpes au sucre (2pcs)	6,00

Liste des allergènes

1	Gluten	8	Fruits à coques
2	Crustacés	9	Céleri
3	Œufs	10	Moutarde
4	Poissons	11	Sésame
5	Arachides	12	Sulfites
6	Soja	13	Lupins
7	Lait	14	Mollusques

Apéritifs

Champagne

La Bouteille

60,00



Apéritif maison	5,00
Virgin apéritif maison	4,00
Pineau des Charentes	4,00
Martini blanc/rouge	4,00
Porto rouge	4,00

Kirr	4,00	Batida de coco	4,50
Kirr royal	7,00	Passoa	4,50
Apérol Spritz	7,00	Sangria	5,00
Campari	4,50	Picon amer	4,00
Pisang	4,50	Picon vinblanc	5,00
Gancia	4,00	Picon bière	5,00
Safari	4,50	Ricard	4,00
Malibu	4,50	Cava	5,00

Nos alcools

Nos Rhums

Bacardi blanc	7,00
Bacardi carta oro (brun)	8,00
Trois rivières	8,00
Don papa <i>Premium</i>	10,50

Nos Gins

Bombay Dry	7,00
Bombay Sapphire	7,50
Buss 509 (raspberry)	9,50
Buss 509 (grapefruit)	9,50
Hendricks <i>Premium</i>	9,50
Star of Bombay <i>Premium</i>	10,50

Nos Vodkas

Eristoff	6,00
Eristoff Red	6,00
Snow Leopard <i>Premium</i>	9,50

Nos Whiskys

J&B	6,00
Four Roses	7,00
Glenfiddich 12yrs	7,00
Chivas Régál 12yrs	7,00
Jack Daniel's	8,00
Jack Daniel's Miel	8,50
Single Barrel <i>Premium</i>	9,00
Talisker Skye <i>Premium</i>	9,00
The Glenrhotes <i>Premium</i>	9,00
Glenlivet <i>Premium</i>	9,00

Nos accompagnements

Eristoff	6,00	Soft	1,50
Eristoff Red	6,00	Red bull	2,00
Snow Leopard <i>Premium</i>	9,50	Schweppes premium (Ginger ale, hibiscus)	2,50

Nos Digestifs

Poire William	7,00	Sambucca	6,50
Limoncello	6,00	Baileys	6,50
Cointreau	6,50	Cognac	6,50
Grappa	6,50	Amaretto	6,50
Grand Marnier	6,00	Calvados	6,50

Cocktails alcoolisés

Mojito Classic	8,00
Mojito rhum brun	8,50
Mojito Fraise	9,00
Mojito Bacardi Hibiscus	9,50
Sex on The Beach (<i>Vodka, jus d'orange, jus de Cranberry, Sirop de pêche</i>)	8,00
Cuba libre (<i>citrons verts, sucre de canne, glace pillée, rhum brun, coca</i>)	8,00
Cosmopolitan (<i>Canberra, Vodka, Cointreau, lime</i>)	8,00
Tequila Sunrise (<i>Tequila, lime, jus d'orange et grenadine</i>)	8,00
Caipirinha (<i>citrons verts, cachaça, sucre de canne</i>)	8,00
Alchimiste (<i>re-travaillé</i>) (<i>violette, banane, Passoa, Vodka rouge, jus d'orange</i>)	9,00
Ginger Mule (<i>Vodka, citron vert, sucre de canne, ginger ale</i>)	8,50
Jack Lynchburg Lemonade (<i>Jack, triple sec, citron, lemonade, sucre de canne</i>)	9,00
Tropikana (<i>Batida, pisang, sirop de fraise, jus d'orange</i>)	8,50

Cocktails non-alcoolisés

Virgin Mojito	6,00
Virgin Fraise	7,00
Virgin Hibiscus	7,50

Bières au fût

	<u>25cl</u>	<u>33cl</u>	<u>Le demi</u>
Maes Pils 5,2°	2,30	2,80	4,00
Hapkin 8,5°	3,00	4,50	5,50
Grimbergen Blonde 6,7°	3,00	4,50	5,50
Kriek 4°	3,00		5,50

Bières en bouteilles

Affligem Blonde 6,8°	4,50	Maes Radler 2°	3,50
Blanche 4,8°	3,00	Maes Zéro 0°	3,50
Blanche Rosé 3°	3,50	Orval 6,2°	5,50
Bush 12°	4,50	Rochefort 8 9,2°	5,00
Ciney Blonde 7°	3,50	Rochefort 10 11,3°	5,00
Ciney Brune 7°	3,50	Scotch Watneys 8°	3,50
Carlsberg 5,5°	3,50	Strongbow Apple 4,5°	3,50
Chimay bleu 9°	4,50	Pêche 4°	3,50
Chouffe 8°	4,50	Pêche Mel Bush	8,00
Duvel 8,5°	4,50	Westmalle 9,5°	4,50
Desperados 4,5°	4,50		
Gueuze 4,5°	3,50		
		<u>Bières sans gluten</u>	
		Caulier Blonde gluten free	4,50
		Caulier Triple gluten free	4,50

Amuse-Gueules

Mixte de fromage	7,00
Mixte de charcuteries	7,00
Assiette mixte	9,00

Eaux

Coca-Cola	2,50	Schweppes premium	3,50
Coca-Cola zéro	2,50	(hibiscus, ginger)	
Fanta	2,50	Ice-Tea	2,50
Sprite	2,50	Ice-Tea pêche	2,50
Eau pétillante	2,50	Chose (Pamplemousse, Tonic)	4,50
Eau plate	2,50	Liégeois (fanta grenadine)	3,00
Gini	2,50	Diabolo Menthe	3,00
Eau pétillante 1/2l	4,50	Cécémel Froid	2,50
Eau plate 1/2l	4,50	redbull	3,00
Schweppes Agrumes	2,50		
Schweppes Tonic	2,50	<i>Supplément</i>	
		Menthe ou Grenadine	0,50

Boissons chaudes

Café, Décaféiné	2,50	Choco Côte d'Or	4,00
Expresso	2,50	Barista latte vanille	4,00
Double expresso	3,50	Barista latte spéculoos	4,00
Lait russe	3,00	Barista latte caramel	4,00
Cappuccino mousse ou crème	3,00	Barista latte noisette	4,00
Thé au choix	2,50	Irish Coffee (Whisky)	8,00
Théière menthe maison	4,00	French Coffee (Cognac)	8,00
Chocolat chaud	3,00	Italian Coffee (Amaretto)	8,00
Chocolat viennois	3,50	Café de Paris (Grand Marnier)	8,00
Choco kinder	4,00	Vin chaud	4,50







Jus de fruits

Jus d'Orange	2,80	Orange Pressée	4,00
Jus de Pamplemousse	2,80	Citron Pressée	4,00
Jus d'Ananas	2,80	Lemon Squash	5,50
Jus de Tomate	2,80	(orange, citron, grenadine)	
Jus de Pomme & Cerise	2,80		

Le Grand Place

Carte des Vins

Les Blancs

		<u>1/2</u>	<u>3/4</u>
	<p><u>Alsace</u></p> <p>Pinot Gris "Giersberger"</p> <p><i>Développe une opulence et une saveur caractéristique. Rond et long en bouche, il présente des arômes complexes parfois légèrement fumés.</i></p>	16.50	25.00
	<p><u>Loire</u></p> <p>Muscadets sur Lie "Domaine la Follette"</p> <p><i>Robe limpide, lumineuse et brillante. Nez aromatique, notes de fleurs blanches et de fruits frais. Une bouche tout en souplesse et équilibre ... tout ce qu'on attend d'un vin de Loire.</i></p>	12.90	20.00
	<p>Sancerre "Beau Roy" Domaine Reverdy</p> <p><i>Vin très fruité aux arômes floraux, fruités et bien équilibré en bouche. Il accompagne parfaitement les fruits de mer, les poissons ainsi que les fromages de chèvres.</i></p>	20.50	34.50
	<p><u>Bourgogne</u></p> <p>Petit Chablis "Domaine Séguinot"</p> <p><i>Robe jaune pâle avec reflets gris vert. Nez flatteur et élégant sur les fruits blancs et les agrumes. Bouche fraîche, belle rondeur sur fruits blancs.</i></p>		33.00
	<p><u>Rhône - Costières de Nîmes</u></p> <p>Château Beaubois "Cuvée Élégance" – Conversion BIO</p> <p><i>Nez complexe et intense aux arômes de kumquat, verveine et bergamote. Bouche fraîche et charnue de poire et paprika avec des notes d'agrumes qui laisse place à une belle onctuosité.</i></p>		26.50
	<p><u>Chili</u></p> <p>Korta Irune "Viognier-Riesling-Sauvignon"</p> <p><i>Bouquet fruité aux notes subtiles. Le fruit du viognier, la texture du Roussanne et la fraîcheur du Sauvignon blanc et le Sauvignon gris se combine bien. L'équilibre dans la bouche est doux et élégant.</i></p>		22.00

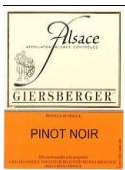
Le Grand Place

Carte des Vins

Les Rosés

1/2

3/4



Alsace

Pinot Noir "Giersberger"

Un nez de fruits rouges, cassis. Une bouche bien élégante avec une fin bien ample et structurée.

16.50

25.00



Provence

Château du Rouët

Nez intense, des notes de petits fruits. Bouche fruitée et élégante, marquée par les fruits frais. Beaucoup de gras, une vraie matière qui donne volume et longueur puissante. Grande expression du terroir.

16.50

25.00



Camargue

Domaine de la Fourmi "Gris de Gris" – **Vin BIO**

Nez discret de fraises et de framboises. Une bouche de fruits rouges et de fruits noirs, framboise et pastèque. Le Gris de Gris vous séduira par son originalité. La subtilité de ses arômes et sa finesse.

24.00



Loire

Rosé d'Anjou 1/2 sec "Château de Montgueret"

Une belle teinte rose saumonée aux reflets brillants. Arômes fins de fruits rouges et noirs, quelques notes de bourgeons de cassis. Rond et frais, bien équilibré et fruité.

21.00

Le Grand Place

Carte des Vins

Les Rouges

1/2

3/4



Belgique

Château Bon Baron « Pinot Noir »

45.00

Sa robe rubis caractérise ce vin typé. Il a un fin bouquet de fruits rouges avec des subtils accents de vanille et de noix.



Rhône Villages

La Cuvée André "Domaine de l'Aure"

24.50

Un vin fin et aromatique au nez intense de cassis. Cette cuvée ronde, soyeuse et dominée par le fruit est longue en bouche.

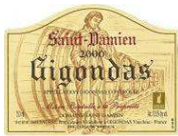
Rhône - Costières de Nîmes



-Château Beaubois "Cuvée Élégance" **Conversion BIO**

27.50

Robe franche et profonde aux reflets violets. Nez de fruits rouges et noirs ainsi que d'épices et de cuirs. Bouche aux tanins ronds, soyeux, mais bien présents, arômes de fruits rouges.



Gigondas "Domaine St Damien" – **Vin BIO**

35.00

Robe rouge encre, aux reflets de brique, nez aux arômes d'agaric, de cèpe et de bolet. Bouche riche et puissante sur des arômes de mirabelles avec une note poivrée et clou de girofle.

Beaujolais



St Amour "Domaine Des Pierres"

17.00

28.00

Le nez, tout d'abord fermé, laisse deviner après aération des nuances de fruits rouges et de pêche. Après une attaque très fruitée, sa chair bien structurée dévoile des arômes agréables de raisin, de fruits rouges, d'épices et de notes florales.

Loire



Saumur Champigny "Domaine de la Perruche"

26.50

Nez complexe aux arômes épicés et empyreumatiques. Le tuffeau apporte finesse et légèreté, avec des notes de fruits rouges et fleurs (iris, violette). Riches et corpulents, ces vins présentent toujours des tanins fins et veloutés et une fin de bouche fraîche et équilibrée.



Bourgueil Alouette

14.50

23.50

Vin souple, fruité, gouleyant et apprécié dès son plus jeune âge. Facile à boire et accompagnant tout type de plat.

Le Grand Place

Carte des Vins

Les Rouges

1/2

¾

Bordeaux



Château le Thil / Blaye Côtes de Bordeaux – **Vin BIO**
Robe rouge vermeille, un nez franc, gourmand, une bouche légère et fruitée (fruits noirs, cerise griotte). Attaque assez gourmande, tanins soyeux.

14.50

25.50



Château La Gorce / Médoc
Arôme amples et généreux. Notes de fruits rouges et d'épices se terminant sur un discret boisé. Bonne attaque riche et puissante sans agressivité, bonne structure tannique avec des tanins solides et d'une bonne puissance. Finale boisée.

20.00

35.00



Château Grand Pey Lescours / St Emilion Grand Cru
Ses arômes fruités évoquent la figue sèche, la cerise, les fruits exotiques et les épices douces. On retrouve la vendange bien mûre au palais dans une texture souple et ronde, aux tanins fins.

22.50

43.00



La Devise de Lilian / St Estèphe
Les tanins des cabernets se fondent dans la suavité du merlot pour laisser place à un vin gourmand et fruité.

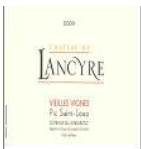
45.00



Château Cordet / Margaux
Le Château Cordet a une robe rubis, pourpre dense. Il a des saveurs de chêne grillé et de fleur d'acacia. Le Château Cordet fait preuve d'un grand équilibre. Il est très racé !

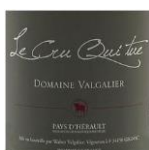
49.00

Languedoc



Pic-St-Loup "Vieilles Vignes" Château de Lancyre
Nez expressif de fruits rouges et de cacao avec une pointe de moka. La bouche est suave et fruitée, la texture est très belle avec à la fois une belle puissance et beaucoup de finesse.

29.00



Le Cru qui Tue / Pays de l'Hérault
Nez de Violette au petites notes réglisses, en bouche la matière apparait concentrée, aromatique et dense, mais cette puissance est parfaitement maîtrisée.

24.50

Le Grand Place

Carte des Vins

Les Rouges

1/2

3/4

Espagne

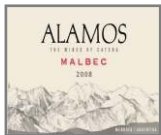


Campo de Borja "Dom Ramon"

20.90

Arômes complexes, notes de fruits mûrs, d'épices et balsamiques dues à son vieillissement. Attaque douce et bien structurée, harmonique aux tanins provenant de l'élevage en fût de chêne.

Argentine



Malbec "Alamos"

13.90

22.50

Vin au nez de prune et de cerise noire. En bouche, très belle concentration de fruits mûrs et de tanins sucrés.

Afrique du Sud



Man « Cabernet Sauvignon »

23.90

Audacieux et juteux avec les arômes de fruits de baies rouges et un petit peu d'épice de chêne. Le cassis cabernet classique et les goûts de fruits de groseilles rouges avec des tanins soyeux.

Australie



Wildcard Shiraz

24.50

Un mélange unique australien, le Shiraz fournit des couches de prune mûre qui s'intègrent de façon transparente à la menthe et aux saveurs de cassis du Cabernet Sauvignon.

La Sélection du Grand Place

Origine: Italie

	<u>Verre</u>	<u>1/4</u>	<u>1/2</u>	<u>3/4</u>
Cinsault	}	3.50	6.50	12.50
Chardonnay				
Montepulciano D'Abruzzo				
				17.00

Les Bulles



Cava Brut "Giro Ribot"

flute

Bout.

5.00

25.00

Champagne Brut

½ bout.

Bout.

29.00

49.00