

# *Elysée Beaufort*

Ben-Ahin

Brasserie - spécialité de bières spéciales

085/23.09.32 - Avenue de Beaufort, 71 - Ben-Ahin (Huy)

*Vous accueille*

Le mercredi et le jeudi de 11h30 à 21h30 (du 1<sup>er</sup> Mai au 30 Sept)

Le mercredi et le jeudi de 15h00 à 21h30 (du 1<sup>er</sup> Oct au 30 Avril)

Le vendredi et le samedi de 11h30 à 23h00

Le dimanche de 11h30 à 23h00

Fermé le lundi et mardi (sauf jour Férié)

**L'horaire peut être adapté en fonction des événements et sur demande**

*Outre sa grande variété de bières belges, l'Elysée-Beaufort vous propose :*

- ❖ Des soupers à thème
- ❖ Une salle pour événements  
(Avec possibilité de menus complets)
- ❖ Un relais pour randonneurs, cyclistes, cavaliers, motards...
- ❖ Une terrasse ombragée
- ❖ Des boissons fraîches et glaces à emporter

Tél. : 085/23 09 32

GSM. : 0475/ 82 93 46

E-mail : [elysee-beaufort@outlook.com](mailto:elysee-beaufort@outlook.com)



**Le nouveau Elysée-Beaufort**

**Website : [www.brasserie-elyseebeaufort.be](http://www.brasserie-elyseebeaufort.be)**

## NOS SUGGESTIONS DU MOIS.

Truite Meunière ou aux amandes .....20,00€

Baby Homard gratiné ou au vin blanc .....20,00€

Côtelettes ou steak de sanglier/Chevreuril .....20,00€

Steak du Mois (selon arrivage 200 à 600gr)....17,00 à 25,00€

Carré d'Agneau aux herbes et son jus à l'échalote.... 20,00€

Steak de Biche sauce grand Veneur.....20,00€

Desserts : Tartelette au chocolat et basilic.....7,00€

# RESTAURATION

Du Mercredi Soir au Dimanche soir

## NOS ENTREES

|                                                                             |        |
|-----------------------------------------------------------------------------|--------|
| Fondus au parmesan maison et ses garnitures<br>(2 pièces) .....             | 10,50€ |
| Scampis échalotes, crème, vin blanc .....                                   | 13,50€ |
| Scampis à l'ail .....                                                       | 13,50€ |
| Croquettes de crevettes grises maison et ses garnitures<br>(2 pièces) ..... | 13,50€ |

## NOS SALADES

|                         |        |
|-------------------------|--------|
| Frisée aux lardons..... | 11,50€ |
| Chèvre chaud.....       | 12,50€ |
| Poulet.....             | 13,50€ |
| Scampis.....            | 14,50€ |

**Nos Entrées & Salades en plat seront majorées de 3€.**

## NOS PLATS

Vol au vent maison .....12,00€

Boulets Liégeois maison à la Barbar Bok  
(2 pièces) .....12,00€

Boulets tomate maison (2 pièces) .....12,00€

Tête de veau maison (350 grammes) ..... 12,00€

Filet américain, frites et salade .....15,00€

Brochettes de poulet (2 pièces) .....16,00€

Magret de canard à l'orange .....18,00€

Foie de Veau & Pommes caramélisées..... 15,00€  
au Pineau des Charentes Rosé

Rognons (sauce chaude) & croquettes..... 12,00€

Poisson et sa garniture (selon l'arrivage) .....19,00€

Brochette de scampis, deux sauces froides .....16,00€



(Photos non contractuelles)

## **NOS GRILLADES**

Hamburger de bœuf maturé Ecosse  
avec frites et garnitures .....15,00€

Steak ou Brochette d'agneau et légumes de saison ... 18,00€

Jambonneau grillé miel/moutarde ( $\pm$  650 grammes) 18,00€

Steak de foie gras Rossini .....20,00€  
Accompagnement aux choix & Légumes chauds.

Steak Irlandais/Argentin (200 à 600gr).....17€ à 25€

Epée de bœuf Irlandais ( $\pm$  400 gr) ..... 20,00€  
(Servie avec deux sauces froides au choix)

Contre filet/Entrecôte Irlandais ( $\pm$  300gr) .....19,00€

Contre filet/Entrecôte Irlandais double(2x300gr).....25,00€

**Toutes nos grillades sont accompagnées de pâtes,  
frites, pommes de terre pêtées ou gratin dauphinois  
(supplément de 2€ pour le gratin)**



(Photos non contractuelles)

## NOS SAUCES CHAUDES

|                         |       |
|-------------------------|-------|
| Beurre à l'ail .....    | 2,00€ |
| Champignons crème ..... | 2,00€ |
| Poivre crème .....      | 2,00€ |
| Roquefort .....         | 2,00€ |
| Dijonnaise .....        | 2,00€ |
| Béarnaise .....         | 2,00€ |
| Ail frais.....          | 2,00€ |
| Pesto .....             | 2,00€ |

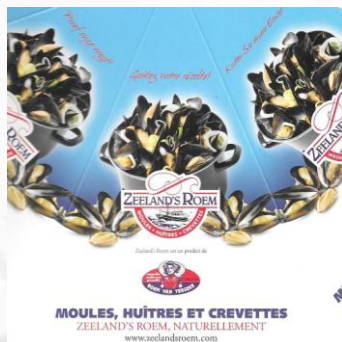


## **SUR COMMANDE & RESERVATION**

**Pierrade & Raclette (pour 2 personnes) .....19,50€/pers**  
**(3 viandes, fromages, crudités, accompagnements)**

### **NOS MOULES DE ZEELAND'S SONT ARRIVEES(à partir du 01 juillet)**

|                                          |        |
|------------------------------------------|--------|
| Moules Jumbo (1kg) : - Nature .....      | 22,00€ |
| (Avec frites ou pain) - Vin blanc .....  | 23,00€ |
| - Ail & crème.....                       | 24,00€ |
| - Lardons (Vin blanc,crème,lardons)..... | 24,00€ |
| - Bougée (tomate,crème,estragon).....    | 24,00€ |
| - Bière Spéciale.....                    | 24,00€ |
| - Ostendaise .....                       | 25,00€ |
| - Flambée au cognac&poivre vert          | 25,00€ |
| Huîtres creuses - la demi-douzaine.....  | 14,00€ |
| - la douzaine.....                       | 25,50€ |



(Photos non contractuelles)

## NOS PÂTES

|                                           |         |
|-------------------------------------------|---------|
| Macaronis au gratin .....                 | 12,00€  |
| Pâtes bolognaise .....                    | 12,00€  |
| Pâtes aux scampis, crème, vin blanc ..... | 16,00 € |
| Pâtes aux scampis, crème, tomate .....    | 16,00 € |

## MENUS ENFANTS

|                                               |       |
|-----------------------------------------------|-------|
| Boulet Liégeois ou tomate .....               | 8,00€ |
| Pâtes bolognaise .....                        | 8,00€ |
| Macaronis au gratin .....                     | 8,00€ |
| Nugest de poulet maison,frites, compote ..... | 9,50€ |
| Croquette de fromage et accompagnements ..... | 9,50€ |

## DESSERTS & GLACES

Merci de bien vouloir consulter la carte des desserts

**DESSERTS MAISON DISPONIBLES SUR DEMANDE**



## NOS VINS

### Les Rouges

|                                                     |        |
|-----------------------------------------------------|--------|
| Château de la Gravelière Prieuré – 2016 .....       | 17,50€ |
| La Gloire de Guillaume – Vieilles Vignes – 2017.... | 17,50€ |
| Les Songes de Font Barrière–2016 Côtes du Rhône...  | 17,50€ |
| Château Cone-Taillason - 2015 Côtes de Blaye.....   | 18,50€ |

### Les Rosés

|                                      |        |
|--------------------------------------|--------|
| Guillaume pays d'Oc 2017.....        | 17,50€ |
| Côtes de Provence Valrosa 2016.....  | 17,50€ |
| Coteaux Varois en Provence 2017..... | 17,50€ |
| St Ode-Pinot Noir – 2015 .....       | 19,50€ |

### Les Blancs

|                                                     |        |
|-----------------------------------------------------|--------|
| Marquise Blanc Magnolia (Vin Apéritif).....         | 17,50€ |
| Domaine La Grave-Coteaux de Peyriac 2016.....       | 17,50€ |
| La Gloire de Guillaume – Chardonnay – 2017.....     | 17,50€ |
| St Odile- Pinot Gris – 2015 .....                   | 17,50€ |
| St Odile- Riesling – 2015 .....                     | 19,50€ |
| Domaine Chiroulet – Soleil d'Automne – 2014 .....   | 22,00€ |
| Heimbergen Alsace Pinot Gris(Médaille d'Or 2015)... | 23,50€ |

# PETITE RESTAURATION

|                                 |       |
|---------------------------------|-------|
| Chips .....                     | 1,00€ |
| Soupe maison avec pain .....    | 5,00€ |
| Panini .....                    | 6,50€ |
| Assiette apéritive .....        | 6,00€ |
| Assiette de pains à l'ail ..... | 6,00€ |
| Croque Monsieur .....           | 6,50€ |



**AVIS A NOTRE CLIENTELE**

Veillez noter que nos produits peuvent contenir des allergènes repris dans la liste ci dessous.

La composition des produits peut varier d'une fois à l'autre.

Veillez vous adresser à un membre du personnel pour toutes informations

### **Les allergènes**

Chez les personnes qui y sont sensible, certains composants alimentaires peuvent provoquer une réaction allergique.

On appelle donc ces composants des « allergènes » et 14 ont été déterminés comme tels par la loi :

1. Les crustacés (les gambas, les crevettes, le crabe, le homard, les scampis) et les produits a base de crustacés
2. Les œufs et les produits a base d'œufs (la purée, les pâtes, la quiche, la mayonnaise,...)
3. Les poissons et produits à base de poissons ( surimi,caviar,...)
4. Les arachides et les produits a base d'arachides tel que les noix, céréale)
5. Les céréales qui contiennent du gluten telles que le blé, le seigle, l'orge et l'avoine
6. Le soja et toutes sortent de produits dérivés (cube de bouillon, glaces, chocolats,...)
7. Le lupin et les produits à base de lupin
8. Le lait
9. Les fruits a coque : les amandes, les noisettes, les noix, noix de cajou,..)
10. Le céleri et les produits a base de céleri
11. La moutarde et les produits a base de moutarde
12. Les graines de sésames et les produits à base de graines de sésames
13. Le dioxyde de soufre ou le sulfite présent dans les champignons, les raisins, les additifs,...)
14. Les mollusques tels que : les moules, les huîtres,....

**Il est donc très important de donner à la clientèle qui le demande les informations correctes sur la présence d'allergènes dans certaines préparations.**