

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^{er} Mai au 30 Sept)
Le mercredi et le jeudi de 15h00 à 21h30 (du 1^{er} 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



Le nouveau Elysée-Beaufort

Website : www.brasserie-elyseebeaufort.be

NOS SUGGESTIONS DU MOIS.

Baby Homard gratiné & vin blanc24,00€

Croquettes de crevettes grises maison et ses garnitures
(2 pièces) 16,50€

Assiette de Saumon.....16.00€

Tête de veau maison (350 grammes) 16,00€



RESTAURATION

NOS ENTREES

Fondus au parmesan maison et ses garnitures (2 pièces)	14,50€
Scampis échalotes, crème, tomates	14,50€
Scampis à l'ail	14,50€

NOS SALADES

Camembert vinaigrette au sirop de Liège.....	13,50€
Chèvre chaud & lardons.....	13,50€
Salade tomate crevettes (1pc ou 2pcs).....	13,50€/16.50€
Méditerranée (merguez/feta/huile d'olives).....	14,50€

(Accompagnement de frites 2€)

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

NOS PLATS

Vol au vent maison13,00€

Boulets Liégeois maison à la Barbar Bok
(2 pièces)13,00€

Boulets tomate maison (2 pièces)13,00€

Filet américain, frites et salade 16,00€

Brochettes de poulet (2 pièces)16,00€

Foie de Veau déglacé & son tombé d'oignons..... 16,00€

Poisson et sa garniture (à l'Ostendaise) 19,00€

Brochette de scampis, deux sauces froides16,00€



(Photos non contractuelles)

NOS GRILLADES

Hamburger de bœuf maturé Ecosse
avec frites et garnitures 16,00€

Côtelettes d'agneau ail & thyn 18,00€

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

Steak Irlandais/Argentin (200 à 600gr).....18€ à 26€

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

Contre filet/Entrecôte Irlandais (\pm 300gr)20,00€

Contre filet/Entrecôte Irlandais double(2x300gr).....26,00€

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



(Photos non contractuelles)

NOS SAUCES CHAUDES

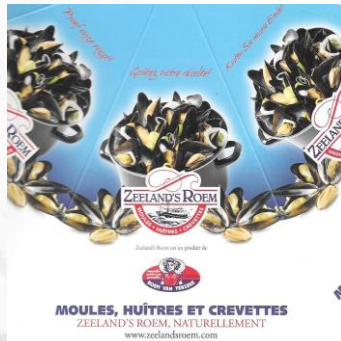
Beurre à l'ail	2,00€
Champignons crème	2,00€
Poivre crème	2,00€
Roquefort	2,00€
Dijonnaise	2,00€
Béarnaise	2,00€
Ail frais.....	2,00€
Pesto	2,00€

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) : - Nature22,00€
(Avec frites ou pain) - Vin blanc23,00€
- Ail & crème.....24,00€
- Lardons (Vin blanc,crème,lardons).....24,00€
- Bougée (tomate,crème,estragon).....24,00€
- Bière Spéciale.....24,00€
- Ostendaise25,00€
- Flambée au cognac&poivre vert 25,00€
- Huîtres creuses - la demi-douzaine.....14,00€
- la douzaine.....25,50€



(Photos non contractuelles)

NOS PÂTES

Pâtes bolognaise	13,00€
Pâtes aux scampis, crème, vin blanc	17,00 €
Pâtes aux scampis, crème, tomate	17,00 €

MENUS ENFANTS

Boulet Liégeois ou tomate	9,00€
Pâtes bolognaise	9,00€
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 – 2018....	17,50€
Château Cone-Taillason - 2016 Côtes de Blaye.....	18,50€
Trois lettres - 2017 Syrah	19,50€
Château La Gorce-2016 Médoc	21,50€
Château de Montmal-2017 Fitou.....	21,50€

Les Rosés

Guillaume pays d'Oc 2017.....	17,50€
Côtes de Provence Valrosa 2017.....	17,50€
Pinot Noir Jules Muller – 2017.....	20,50€

Les Blancs

Marquise Blanc Magnolia (Vin Apéritif).....	17,50€
Domaine La Grave-Coteaux de Peyriac 2016.....	17,50€
La Gloire de Guillaume – Chardonnay – 2018.....	17,50€
Lenz- Pinot Gris – 2016	17,50€
Les Violettes Vouvray – 2016.....	19,50€
St Odile- Riesling – 2016	19,50€
Château Fontenille 2018 entre-deux-mers.....	21,50€
Heimbergen Alsace Pinot Gris(Médaille d'Or 2018)...	23,50€

PETITE RESTAURATION

Chips	1,00€
Soupe maison avec pain	6,00€
Panini	6,50€
Assiette apéritive	7,00€
Assiette de pains à l'ail	6,00€
Croque Monsieur	6,50€



AVIS A NOTRE CLIENTELE

Veuillez 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.

Veuillez 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.