

RESTAURATION

NOS ENTREES

Antipasti maison (2pers).....	11,50€
3€/pers supplémentaire	
Fondus au parmesan maison et ses garnitures (2 pièces)	17,50€
Scampis crème tomate	17,50€
Scampis au beurre d'ail ou crème.....	17,50€

NOS SALADES

Salade de Mozzarella, huile olive, basilic.....	16,50€
Salade de Chèvre chaud, Miel, croustillant de lard	16,50€
Salade de la mer, crevettes,saumon fumé,scampis.....	21,50€
Salade de pâtes,tomates,œufs,olives,concombre,ciboulette.	16,50€
Tomate crevettes grises(1pc ou 2pcs)	prix selon arrivage
Pêches au thon (2pcs).....	16,50€

(Accompagnement de frites 2.5€)

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

NOS PÂTES

Pâtes bolognaise	16,00€
Pâtes aux scampis, crème, vin blanc	20,00 €
Pâtes aux scampis, crème, tomate	20,00 €

MENUS ENFANTS*

(*Enfant de moins de 12 ans)

Boulet Liégeois ou tomate	11,50€
Pâtes bolognaise	11,50€
Nuggets de poulet maison,frites, compote	11,50€
Croquette de fromage et accompagnements	11,50€

DESSERTS & GLACES

Merci de bien vouloir consulter la carte des desserts

DESSERTS MAISON DISPONIBLES SUR DEMANDE

NOS PLATS

Vol au vent maison	18,00€
Boulets Liégeois maison à la Barbar Bok (2 pièces).....	18,00€
Boulets tomate maison (2 pièces)	18,00€
Filet américain, frites et salade	20,00€
Brochette de Scampis, deux sauces froides	21,00€
Brochettes de Poulet.....	20,00€
Poisson et sa garniture	26,00€
Croquettes de crevettes grises maison et ses garnitures (2 pièces)	prix selon arrivage



(Photos non contractuelles)

NOS SUGGESTIONS DU MOIS.

Demandez-nous nos suggestions



NOS GRILLADES

Hamburger de bœuf mûré Ecosse avec frites et garnitures	20,00€
Côtelettes d'agneau ail & thyn	22,00€
Steak Irlandais (200 à 600gr).....	24,00 à 32,00€
Epée de bœuf Irlandais (± 400 gr)	28,00€ (Servie avec deux sauces froides au choix)
Contre filet/Entrecôte Irlandais (± 300gr)	28,00€
Contre filet/Entrecôte Irlandais double(2x300gr).....	34,00€
Jambonneau grillé miel/moutarde (± 600 grammes)	24,00€

***Toutes nos grillades sont accompagnées de pâtes,
frites, pommes de terre péchées
(supplément 3€ pour le gratin ou croquettes maison)***



(Photos non contractuelles)

NOS SAUCES CHAUDES

Beurre à l'ail	3,00€
Champignons crème	3,00€
Poivre crème	3,00€
Roquefort	3,00€
Dijonnaise	3,00€
Béarnaise	3,00€

SUR COMMANDE & RESERVATION

Pierrade & Raclette (pour 2 personnes)28,50€/pers

(3 viandes, fromages, crudités, accompagnements)

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

Moules Jumbo (1kg) :- Nature24,00€

(Avec frites ou pain) - Vin blanc25,00€

- Ail & crème.....26,00€

- Lardons (Vin blanc,crème,lardons).....26,00€

- Bougée (tomate,crème,estragon).....26,00€

- Bière Spéciale.....26,00€

- Ostendaise maison.....28,00€

- Flambée au cognac&poivre vert..27,00€



(Photos non contractuelles)



NOS DESSERTS MAISON /ARTISANAL

TIRAMISU aux fruits 8,00€

Crème Brulée 8,00€

Coupe de glace colorée 8,00€

Coupe de glace enfant 5,50€

Dame Blanche 8,00€

Brésilienne 8,00€

Profiteroles 8,00€

COLONEL (Vodka & Sorbet) 9,00€



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 formations correctes sur la présence d'allergènes dans certaines préparations.