

04 /233.25.00  
info@brasserielegeoise.be



— MENU —



# BOISSONS

## Les eaux et limonades

Eau thermale / pétillante (35,5 cl) .....	4,00
Eau thermale / pétillante (75 cl) .....	6,00
Coca-Cola .....	2,50
Coca-Cola zéro .....	2,50
Fanta orange .....	2,50
Sprite .....	2,50
Schweppes tonic / agrumes / lemon .....	2,50
Liégeois .....	2,50
Ice tea nature ou pêche .....	2,50
Supplément grenadine, menthe, cassis .....	0,50

## Les jus

Pamplemousse / Ananas / Pomme-cerise Orange / Tomate / Pomme / Ace / Melon .....	3,00
---	------

## Les boissons chaudes

Expresso .....	2,50
Café .....	2,50
Décaféiné .....	2,60
Cappuccino crème fraîche .....	4,00
Cappuccino décaféiné .....	4,10

## Les thés vitao

Organic green tea / Organic earl grey tea / Organic spearmint (infusion) / Rooibos organic / Rooibos vanilla / Organic oriental apple / Thé forest fruit .....	3,00
--	------

## Les liqueurs

Sambucca .....	6,00
Cointreau .....	6,00
Limoncello .....	6,00
Amaretto .....	6,00
Baileys .....	6,00
Tous les accompagnements bouteille sont au prix du soft .....	2,20 €

## Les digestifs

Poire .....	6,50
Framboise .....	6,50
Fraise des bois .....	5,50
Eau de Villée .....	7,00
Grappa blanche / miel / brune .....	7,00
Calvados .....	6,50
Cognac .....	6,50
Rhum Zacapa .....	10,00

## Les apéritifs

Le Maison .....	8,00
Le Maison sans alcool .....	6,50
La coupe de prosecco .....	7,50
Martini rouge ou blanc .....	4,00
Campari nature .....	5,00
Campari orange ou soda .....	6,00
Gancia .....	5,00
Pineau des Charentes .....	5,00
Porto rouge ou blanc .....	5,00
Safari nature .....	5,00
Safari orange .....	6,00
Pisang orange .....	6,00
Bitter San Pellegrino sans alcool .....	5,00
Batida .....	5,00
Passoa .....	5,00
Ricard .....	5,00
Ricard grenadine ou menthe .....	5,50
Kir .....	6,00
Picon vin blanc .....	6,00
Picon vin blanc grenadine .....	6,50
Picon bière .....	5,00
Cynar .....	4,00





## Les alcools

Bacardi.....	5,00
Péket.....	4,00
Johnnie Walker.....	5,00
William Lawson's.....	5,00
Jack Daniel's.....	6,00
JB.....	5,00
Gin.....	6,00
Vodka.....	5,00
Tous les accompagnements bouteilles sont au prix du soft.....	2,20

## Nos cocktails classiques

Planteur (jus de citron, jus d'orange, rhum blanc).....	8,00
Pina Colada (jus d'ananas, rhum blanc, rhum brun, batida) ..	9,00
Mai Tai (rhum blanc, rhum brun, curaçao, amaretto, jus de citron).....	9,50
Pirate (jus d'ananas, jus ace, rhum blanc, grenadine).....	9,00
Blue Lagoon (rhum blanc, curaçao, batida).....	9,00
Bob (jus d'orange, jus de citron, jus d'ananas, jus ace, grenadine).....	8,00
Tropical (Safari, pisang, jus d'ananas).....	8,00

## Nos cocktails spéciaux

Le Mimosa (pisang, malibu, safari, rhum blanc, jus d'orange).....	10,00
Le Kaltrina (pisang, batida, martini blanc, cointreau, citron, jus d'ananas).....	11,00
Le Marigona (martini blanc, rhum blanc, rhum brun, sirop de cerises marasquin, jus d'ananas).....	10,00
Le Laly (vodka rouge, fraise des bois, jus de pomme-cerise).....	9,00
Le Noah (rhum brun, amaretto, jus de citron, sucre de canne).....	9,50
Le Maëlle (cointreau, jus d'orange, grenadine).....	8,50

## Nos cocktails bières

La Torpille (Duvel + Picon).....	8,50
Le Tendre Plaisir (Gueuze pêche + Kriek).....	8,50
La Métisse (Kriek + Blanche).....	8,50
Le Sous-Marin (Péket + Blanche).....	8,20

## Les bières au fût

Carlsberg (25cl).....	3,50
Grand Danois (Carlsberg 40cl).....	5,00
Babette (Carlsberg 20cl).....	3,00
Leffe blonde (33cl).....	4,80
Les suppléments : coca, grenadine, menthe, bière brune .....	0,50

## Les bières blondes et ambrées

Duvel.....	4,50
Carlsberg NA.....	3,00
Blanche Hoegaarden.....	3,00

## Les gueuzes et fruitées

Pêcheresse.....	4,20
Chouffe Cerise.....	4,80
Hoegaarden Rosée.....	3,80

## Les trappistes et abbayes

Wesmalle double.....	5,00
Wesmalle triple.....	5,00
Leffe brune.....	4,80
Leffe royale.....	4,80
Kwak.....	5,10
Chimay bleue.....	6,00
Rochefort 10.....	7,00
Orval.....	5,50
Triple Karmeliet.....	5,50



# ENTRÉES

*En entrée ou en plat*

## *Les entrées chaudes*

Potage du jour.....	5,00 / -----
Escargots.....	13,00 / 17,00
Cuisses de grenouille.....	16,00 / 21,00
Scampis.....	16,50 / 21,50
Fondu Parmesan.....	9,50 / 14,00
Os à moelle, salade fraîcheur, chips de parmesan.....	14,50 / 20,00
Croquette de crevettes.....	14,00 / 21,00
Duo de croquettes (1 fondu parmesan + 1 croquette de crevettes).....	13,50 / 18,00

Nos sauces : Ail, Crème ail, du Chef (champignons, tomate, sambucca), Diabola



## *Les entrées froides*

Délice de jambon de Parme et fruits de saison.....	15,00 / 19,00
Assiette de cochonnailles.....	11,20 / 15,50
Assiette de saumon fumé artisanal.....	16,00 / 20,00
Carpaccio de bœuf.....	15,50 / 19,00
Carpaccio de saumon à l'huile d'olive et citron vert.....	15,20 / 19,00
Tartare de bœuf minute coupé au couteau, roquette, tomates séchées, crème balsamique.....	17,20 / 22,00

## *Les petites salades composées*

La petite frisée aux lardons, sauce vinaigre de framboise.....	12,00
La petite salade Savoyarde (salade, lardons, vinaigre de framboise, emmental).....	12,50
La petite salade de chèvre chaud aux pommes.....	13,50

# SALADES

Salade de scampis (scampis, tomates, vin blanc crème, échalotes).....	18,30
Tomate caprèse et basilic frais (tomates, mozzarella, anchois, huile d'olive, basilic) (de mai à septembre).....	15,00
Salade niçoise (thon, haricots, olives, pommes de terre, anchois, œuf dur).....	16,50
Salade de la Mer (saumon fumé, anchois, scampis, fruits de mer).....	17,20
Salade San Daniel (jambon de Parme, vinaigrette, Porto, fruits frais).....	17,60
Salade Roquefort (Roquefort, vinaigrette, tomates, concombres, sorbet poire).....	16,50
Salade de volaille (volaille poêlée, tomates, concombres, vinaigrette au miel).....	16,20
Frisée aux lardons (lardons poêlés, vinaigrette de framboise, œuf poché).....	15,50
Salade savoyarde (crème, lardons, vinaigrette de framboise, emmental).....	15,50
Salade de chèvre chaud aux pommes (chèvre chaud, pommes, vinaigrette de framboise, miel).....	16,50
Salade du garagiste (scampis grillés, fruits frais, vinaigrette et crème balsamique).....	18,20



# VIANDES

## Nos Viandes cuisinées

Mi-cuit de cœur d'entrecôte à la crème basalmique .....	21,80
Magret de canard .....	24,60
Filet américain de bœuf préparé en salle .....	17,00
Jambonneau (min. 20'-25') .....	22,00

Tous nos plats sont servis avec garniture et un accompagnement au choix : frites, croquettes, pâtes, pommes au four

Supplément gratin dauphinois : 3,00 €  
Tout changement dans la préparation des plats  
seront majorés de 10%.



## Nos Escalopes

Escalope grillée .....	13,50
Escalope milanaise .....	14,60
Escalope panée sauce napolitaine .....	15,10
Escalope panée sauce pizzaiola .....	16,00
(ail, câpres, tomate, olives)	
Escalope panée sauce diabola (tomate, harissa) .....	16,00
Escalope panée savoyarde gratinée .....	17,50
(jambon, oignons, champignons, crème, gratinée)	
Escalope panée façon du Chef gratinée .....	17,50
(champignons, crème, tomates, jambon, vin blanc, gratinée)	
Escalope panée à la parmigiana gratinée .....	18,00
(tomate, aubergines, gratinée)	
Escalope panée bolognaise gratinée .....	18,00
Escalope panée lombarda gratinée .....	18,50
(jambon de Parme, mozzarella, tomate, vin blanc)	

### Sauces

Beurre Maître d'Hôtel .....	1,00
Maison (champignons, estragon, tomates, crème) .....	3,00

Diabola, Dijonnaise, Béarnaise, Poivre vert, Archiduc, Roquefort, Kriek, Armagnac, Estragon, Pizzaiola, Choron ..3,00

## PLATS TRADITIONNELS

Les Boulets à la Liégeoise / Tomate .....	12,50
Les Rognons de veau .....	24,00
- Grand-mère (champignons, lardons)	
- Moutarde à l'Ancienne	
- Liégeoise (champignons, lardons, oignons, péket)	
- Chicon	
- Lefe / Madère	
Vol au vent MAISON .....	16,50

## PLATS JUNIOR

Pour les -12 ans

Penne bolognaise .....	7,50
Penne jambon crème .....	7,50
Vol au vent .....	9,50
Boulet à la Liégeoise (1 pièce) .....	8,50
Boulet sauce tomate (1 pièce) .....	8,50
Blanc de volaille grillé .....	10,00





## POISSONS

Filet de St-Pierre aux poireaux.....	17,50
Saumon grillé au gros sel.....	17,50
Saumon poêlé sauce basilic.....	18,00
Saumon poêlé à la béarnaise.....	18,00
Saumon poêlé sauce choron.....	17,00
Truite du Val d'Oxhe, simplement meunière.....	17,00
Truite du Val d'Oxhe aux amandes.....	17,50
Truite du Val d'Oxhe ardennaise.....	18,50

### NOS SUPPLÉMENTS

Frites, Croquettes.....	2,00
Pâtes, pommes au four.....	2,00
Gratin dauphinois.....	3,00
Légumes du jour.....	3,00
Salade.....	3,00



## PÂTES

### Spaghetti / Tagliatelle / Penne

#### Sauces au choix :

Bolognaise.....	12,50
Jambon crème gratinée.....	12,00
Quatre fromages.....	13,50
Tomates, basilic.....	11,20
Scampi, crème, fond de crustacé.....	17,20
Carbonara.....	15,00
Saumon fumé.....	16,20
Fruits de Mer.....	16,00
Arrabiata.....	14,00

### SAUCES FROIDES

Mayonnaise / Ketchup / Tartare / Cocktail /  
Andalouse / Moutarde

## LES GRILLADES

	250g	300g	400g	
<i>Pavé</i>	21,00 €	24,90 €	31,00 €	
<i>Entrecôte</i>	24,00 €	28,10 €	37,50 €	
<i>Brochette</i>	21,50 €	25,40 €	31,50 €	
<i>Volaille</i>	300g 16,00 €	400g 18,00 €	500g 20,00 €	
<i>Côtes d'agneau</i>	4 pièces 16,50 €	6 pièces 21,50 €	8 pièces 28,50 €	10 pièces 35,00 €

Il y a possibilité d'avoir un grammage supérieur.



# NOS SPÉCIALITÉS

## Les spécialités grillades

Barbecue de table..... 26,50/par pers.  
(min. 20' / min. 2 couverts)

Assortiment de viandes - Gratin dauphinois - Salade -  
Sauces froides

Duo savoyard..... 31,00/par pers.  
(min. 20' / min. 2 couverts)

Barbecue de table + 1/2 Reblochon (pour 2 pers.)  
Assortiment de viandes - Gratin dauphinois - Salade  
Sauces froides



## Les spécialités savoyardes

Tartiflette au Reblochon (min. 20' - 1 personne)..... 21,00  
Pommes de terre - Lardons - Oignons - Crème fraîche - Vin  
blanc - Reblochon - Salade

Tartiflette au chèvre (min. 20' - 1 personne)..... 21,00  
Pommes de terre - Lardons - Oignons - Crème fraîche - Vin  
blanc - Chèvre - Salade

La reblochonnade..... 28,00/par pers.  
(min. 20' - min. 2 couverts)

1/2 reblochon - Pommes de terre - Assortiment de  
charcuteries - Salade

La Raclette à l'Ancienne..... 28,00/par pers.  
(min. 20' - min. 2 couverts)

Fromage à raclette - Assortiment de charcuteries - Pommes de  
terre - Salade

La fondue savoyarde..... 25,00/par pers.  
(min. 20' - min. 2 couverts)

Nature / Au Kirsch / Montagnarde (lardons, ail, Kirsch)

# MENUS

## Menu grillade

37,50 € / PAR PERS. - MIN. 2 COUVERTS

### ENTRÉES

Fondu au parmesan  
ou Petite frisée aux lardons  
ou Escargot à l'ail

### GRILLADES

Barbecue de table

### DESSERTS

Dame blanche  
ou Mousse au chocolat  
ou Crêpe sucrée  
ou Crème brûlée

SUPPLÉMENT VIANDE : 10€

## Menu savoyard (min. 20')

39,00€ / PAR PERS. - MIN. 2 COUVERTS

### ENTRÉES

Scampis à l'ail ou Salade savoyarde ou Jambon de  
Parme et fruits de saison

### PLATS

Reblochonnade ou Raclette à l'Ancienne  
ou Fondue savoyarde

### DESSERTS

Dame blanche  
ou Tiramisu  
ou Crêpe sucrée



# DESSERTS

Dame Blanche.....	7,00	Moelleux au Chocolat.....	10,00
Dame Noire.....	7,00	Tartelette aux Pommes.....	10,50
Assortiment de sorbets et fruits de saison.....	9,00	Crêpe au sucre.....	7,50
Café Glacé.....	8,50	Crêpe Mikado.....	9,00
Véritable Café Liégeois.....	10,00	Fraise Melba (de mai à septembre).....	10,00
Mousse au chocolat.....	6,70	Farandole de Fromages et fruits de saison.....	14,00
Tiramisu.....	6,70		
Sabayon Nature.....	9,20		
Sabayon Maison.....	10,50		
Crème Brulée.....	9,00		



**AU PLAISIR DE VOUS REVOIR !**