

CREPERIE BRETONNE LA MERE FILLIOUX

MAISON FONDEE EN 1975

EN ATTENDANT LE PRINTEMPS!

Crêpe à la poêlée de champignons et châtaignes au cidre et à la crème.	18,50
Crêpe à la Fondue de chicons et pomme aux trois fromages	18,50
Crêpe au saumon au curry thaï	21,50
Crêpe aux rognons de veau aux échalotes et crème de porto	21,50
Crêpe au Poulet au lard, cidre et moutarde à l'ancienne	22,00
Crêpe à la blanquette de Scampis au butternut et coco	24,50
Crêpe au butternut farci au poulet, gratiné à la Fontina	23,50

LE MANGER

Nos crêpes salées ou sucrées
Nos salades
Nos glaces de fabrication maison
Nos milk-shakes
Nos gaufres de Bruxelles
Nos dégustations fromage/charcuterie

LE BOIRE

Nos bières bouchonnées ou capsulées
Notre cidre breton
Notre choix de jus frais et de smoothies
Notre choix de thés et d'infusions
Notre choix de cafés de pures origines
Nos apéritifs, alcools, cocktails

PETIT DEJEUNER (jusqu'à 11h30): €8,00

**2 crêpes identiques au sucre, chocolat ou confiture
et un café, chocolat chaud ou thé classiques
(autres boissons chaudes possibles avec supplément)**

Chers clients, l'éventail de nos propositions étant fort large, nous avons essayé de vous donner quelques indications significatives à chaque intitulé. Il ne s'agit pas de la composition intégrale de la recette! Si, **pour des raisons diverses (ALLERGIE...), vous ne désirez pas certains ingrédients** dans votre plat, **veuillez en avertir le garçon au moment de la commande**. Merci beaucoup.

Paiements acceptés: cash, cartes de crédit Visa, Master Card, American Express.
Bancontact, Payconiq, Ticket Restaurant, Lunch Pass Sodexo et Monizze

Place des Brabançons 1A
1348 Louvain-la-Neuve
www.lacreperiebretonne.be

tel: 010 45 15 85
cuisine salée et sucrée NON STOP de 9h du matin à minuit
devenez notre ami sur Facebook





LES SALADES



Salade d'accompagnement
(salade mixte, tomates, maïs; vinaigrette framboise)
portion individuelle
5,00

Salade Verte:	9,90
salade, oignons, maïs, vinaigrette à la framboise	
Salade César:	14,70
-avec anchois frais marinés à l'ail	
-avec blanc de poulet grillé aux herbes	17,80
Assiette Tomates Mozzarella:	
tomates, Mozzarella di buffala, olives, tomates séchées, vinaigrette à la ciboulette	16,00
Salade Garnie:	15,50
salade, oignons, fromage de brebis (Feta), tomates, concombres, olives, maïs, choux-fleur, vinaigrette balsamique	
Salade et pavé de sarrasin au Chèvre chaud:	19,20
Chèvre chaud au miel d'acacia sur un lit de salade, pavé de sarrasin, tomates, haricots verts, vinaigrette à la framboise	
Salade au Brie gratiné:	19,20
Brie gratiné au poivre de chocolat et noisettes, pavé de sarrasin au sirop de Liège, lit de salade, tomates, haricots verts, vinaigrette à la framboise	
Salade au Roquefort:	19,20
salade, concombres, pommes, lardons, noix, Roquefort, vinaigrette à la framboise	
Salade aux jambons d'Italie:	20,20
salade, Jambon de Parme et Jambon Italien rôti aux herbes, pommes de terre, oeufs et pois "à la russe "	
Salade Montagnarde:	21,90
salade, tomates, pommes de terre, lardons, noix, Comté, Gruyère, Reblochon, vinaigrette à la ciboulette	
Salade des Alpes:	21,90
salade, viande des Grisons, saucisson de montagne et jambon sec fumé des Alpes, Gruyère, vinaigrette Pesto	
Salade des Pyrénées:	21,90
salade, fromage des Pyrénées, jambon de Serrano, saucisson de pays, poivrons trois couleurs, concombres, olives vertes et noires, tomates séchées, vinaigrette au Pesto	
Salade du Val d'Aoste:	21,90
salade, concombres, jambon de Parme, Mortadelle, Pancetta, Salami, tomates, Parmesan, vinaigrette au Pesto	
Salade Ostendaise:	21,50
salade, tomates, crevettes grises, oeufs de saumon, oeuf mimosa, sauce Cocktail	
Salade Nordique:	21,70
salade, concombres, saumon fumé, Mozzarella di Buffala, anchois marinés à l'ail, tomates séchées, aneth, vinaigrette au yaourt	
Ballotins de saumon fumé	23,90
aux crevettes de la mer du nord, à la pomme Granny, salsa d'avocat, concombre et tomates séchées, salade, vinaigrette au Pesto	
Salade Marine:	21,50
salade, avocat, crevettes grises, concombres, oeufs de saumon, tomates, sauce Cocktail	
Salade du Gers:	21,20
salade, magret de canard fumé, concombres, tomates séchées, coeurs d'artichauts, sésame, haricots verts, huile de noix et vinaigre de cidre	
Salade de Magret de canard à l'huile de truffe,	22,80
pomme de terre gratinée au Brie de Meaux sur pavé de sarrasin, salade	
Salade folle de foies de volaille	21,20
tièdes à l'ail, avocat, pamplemousse rose, salade, vinaigrette à la moutarde au miel	
Salade d'été:	20,60
salade au Parmesan et poires rôties au sésame, pavé de sarrasin, timbale d'aubergines tièdes au citron et aux câpres	
Salade au Poulet à la Mexicaine:	20,90
salade, poivrons trois couleurs, maïs, blanc de poulet grillé aux herbes, tomates, ananas, vinaigrette à la ciboulette	
Salade Fraîcheur:	21,90
salade, poivrons trois couleurs sautés à l'huile d'olive, blanc de poulet grillé aux herbes, pamplemousse rose, pêche, banane, amandes blanches, vinaigrette au Pesto	
Salade Gitane:	20,30
salade, fromage des Pyrénées, coeurs d'artichauts, raisins secs, tomates, olives vertes et noires, croûtons, vinaigrette à la moutarde au miel	
Salade de Castille:	21,20
salade, jambon de Serrano, Chorizo piquant, fromage de Manchego, tomates, orange, sésame, vinaigrette à la ciboulette	
Salade tiède aux scampis:	23,00
sauce douce au miel et aux pignons de pin, orange, pomme et sésame	





Les Crêpes des gourmets

Crêpe aux oeufs	7,00
Crêpe à l'oeuf aux anchois et coulis de tomates	11,50
Crêpe à l'oeuf à la crème de Roquefort et Cognac	14,90
Crêpe à l'oeuf et au Feta comme en Crète	13,90
Crêpe à l'oeuf, Fontina et Salami du Tyrol <i>nouveau</i>	13,20

Salade d'accompagnement
(salade mixte, tomates, maïs; vinaigrette framboise)
portion individuelle
5,00

Crêpe à l'omelette au jambon et aux courgettes	14,90
Crêpe à la tortilla au jambon de Serrano, Chorizo, poivrons, courgettes et pommes de terre rôties	18,90
Crêpe à l'omelette aux crevettes grises et aux épinards	18,90
Crêpe à l'omelette comme à Rome; aux olives, Mortadelle, tomates séchées et pommes de terre rôties	18,90
Crêpe à l'omelette comme en Suisse; pleurotes, viande des Grisons et dés de Gruyère	18,90
Crêpe au lard fumé	10,00
...et avec oeuf	11,60
Crêpe au lard fumé et fromage	13,70
...et avec oeuf	14,40
Crêpe au fromage	12,00
...et avec oeuf	12,70
Crêpe au fromage et oignons	12,90
...et avec oeuf	13,60
Crêpe au jambon cuit	10,60
...et avec oeuf	11,30
Crêpe au jambon et fromage	13,50
...et avec oeuf	14,20
Crêpe au jambon d'Ardennes, oeuf et fromage (jambon cru, fumé)	14,60
Crêpe au jambon de Parme, oeuf et fromage (jambon cru, salé, séché au vent de montagne)	14,90
Crêpe au jambon de Serrano, oeuf et fromage (jambon cru, salé, séché aux vents chauds)	14,90
Crêpe à la saucisse de Sienne, pomme de terre rissolées, échalotes, salade de tomates et concombre <i>nouveau</i>	17,00



Crêpe San Remo (Mortadelle aux pistaches et fromage Taleggio)	14,50
Crêpe La Chaumière (jambon, oeuf et Camembert)	15,70
Crêpe du Pré Fleuri (jambon, rondelles de tomate et Brie de Meaux)	15,70
Crêpe La Tartiflette (lardons fumés, oignons, pomme de terre, crème et Reblochon)	18,50
Crêpe aux trois fromages (Chèvre, Camembert et Gruyère)	16,90
Crêpe de la Botte (Fontina, Taleggio, Parmesan et Gorgonzola)	17,00
Crêpe La Vacherie (oeuf, crème de Comté, Gruyère et Emmenthal, vin blanc)	19,20
Crêpe du Berger (oeuf, fromage des Pyrénées, saucisson de pays)	16,60
Crêpe du Torrero (oeuf, fromage de Manchego, jambon de Serrano)	16,50
Crêpe de Lîdje (sirop de Liège, jambon d'Ardennes, Comté, rondelles de pomme Granny)	17,90
Crêpe au magret de canard fumé et son fromage de montagne (Comté)	16,90
Crêpe de Calabre (oeuf, Pancetta, Parmesan, tomates séchées et crème d'olives)	17,50
Crêpe du Saint Bernard (crème d'olives, oeuf, Salami, Brie et pignons de pin)	18,00



Crêpe de Monsieur Seguin (lardons, pommes, fromage de Chèvre, miel, noix)	18,40
Crêpe du Piémont (crème de noix, fromage de brebis aux truffes, jambon rôti aux herbes, tomate)	18,40
Crêpe Bellagio (crème d'olive, fromage de brebis aux truffes, Mortadelle aux pistaches, raisins secs)	18,40
Crêpe La Savona (crème de noix, épinards à la crème tomatée, Taleggio et jambon de montagne)	19,20
Crêpe au Filet d'anchois gratinés au Comté, et sa salade; maïs, câpres, vinaigrette au yaourt	17,70
Crêpe au saumon fumé, sauce crème et citron à l'aneth	17,60
Crêpe gratinée à la roulade de chicons au jambon et à la crème	17,50
Crêpe aux épinards au Roquefort, Mozzarella di Buffalo et salami, comme en Toscane	18,30
Crêpe Martinique au lard fumé et aux ananas	14,50
Crêpe à la sauce Bolognese Maison gratinée au Parmesan (<i>à la carte depuis 1975</i>)	16,00
Crêpe Provençale (oignons, poivrons, champignons, coulis de tomates, herbes de Provence et ail)	15,50
Crêpe aux légumes mélangés, cuisinés aux herbes du sud et à l'ail, gratinée au fromage de montagne <i>nouveau</i>	15,90
Crêpe du Lavandou (gratinée de poivrons, courgettes, aubergines, tomates, pointe d'ail)	17,80
Crêpe à la ratatouille de légumes du soleil à la crème et au thym farigoule	17,80
Crêpe à la poêlée d'artichauts, carottes, pommes de terre, tomate, gratinée au fromage de montagne <i>nouveau</i>	17,00



Crêpe à la crème d'aubergines aux épices douces parfumées d'orient	17,80
Crêpe aux aubergines au lait de coco et pommes de terre dorées aux épices douces	18,10
Crêpe Fungi (Bolognese maison à la crème, champignons, maïs) gratinée au Parmesan	18,60
Crêpe Italienne (Bolognese Maison et moutarde à l'ancienne, crème) gratinée au Parmesan	17,80
Crêpe J.O.F. du chef (sa sauce tomate aux herbes, oignons et à l'ail) (<i>à la carte depuis 1975</i>)	18,00
Crêpe Florentine (épinards à la crème, jambon, oeuf, fromage) (<i>à la carte depuis 1975</i>)	18,20
Crêpe aux haricots verts à la façon du chef (lardons, échalotes, tomates, artichauts)	17,20
Crêpe à la fricassée de choux de Bruxelles aux lardons et échalotes	16,90
Crêpe aux choux de Bruxelles et aux châtaignes	17,20
Crêpe du maraîcher (choux-fleur, brocoli, échalote) crème et lardons	17,40

Crêpe au jambon italien rôti, poires & pommes, poivre de Malabar, gratinée au fromage fumé	19,60
Crêpe au gratin de Camembert et de pommes Golden à l'estragon léger	17,80
Crêpe Parmentière aux herbes, gratinée au Parmesan, lardons, noix de cajou et légumes croquants	19,90

La Véritable Andouille de Guéméné

Crêpe à l'andouille de Guéméné grillée à la moutarde et fromage	18,10
Crêpe à l'andouille de Guéméné grillée aux pommes	18,10
Crêpe à l'andouille de Guéméné sauce crémeuse au cresson	18,10
Crêpe à l'andouille de Guéméné, haricots verts à l'échalote et à la moutarde à l'ancienne, pommes de terre gratinées au Reblochon de Savoie	22,40



**Salade
d'accompagnement**
(salade mixte, tomates, maïs;
vinaigrette framboise)
portion individuelle
5,00



Les Fruits de Mer

Crêpe aux scampis à l'ail <i>(à la carte depuis 1975)</i>	21,90
Crêpe aux scampis au curry doux de Madras et champignons <i>(à la carte depuis 1975)</i>	24,90
Crêpe aux scampis Poulette (champignons à la crème à l'ail) <i>(à la carte depuis 1975)</i>	24,90
Crêpe aux scampis aux fruits et au curry du Taj-Mahal	25,50
Crêpe aux scampis Sri Lankais à la crème de coco et aux trois poivrons	25,20
Crêpe aux scampis à la vénitienne aux brocolis et lardons	26,00
Crêpe aux scampis Philippines aux fruits exotiques et tomates	26,00
Crêpe aux scampis aux amandes et mandarines de Méditerranée	26,00
Crêpe aux scampis comme à Marrakech, pommes de terre aux tomates et amandes	26,00
Crêpe aux scampis et au poulet, au cidre de la Vallée d'Auge et champignons	26,00
Crêpe aux scampis aux pointes d'asperges à la crème de moutarde à l'ancienne	26,00

Crêpe au crabe Mère Fillioux à la crème et champignons aux fines herbes <i>(à la carte depuis 1975)</i>	22,90
Crêpe au crabe Créole aux épices relevées et légumes à la crème	22,90
Crêpe au crabe Fort de France à la mangue parfumée	22,90
Crêpe au crabe Rivoli aux amandes, pamplemousse et à la crème tomatée	22,90

Crêpe aux Coquilles-Saint-Jacques à la crème <i>(à la carte depuis 1975)</i>	26,40
Crêpe aux Coquilles-Saint-Jacques au curry <i>(à la carte depuis 1975)</i>	26,70
Crêpe aux Coquilles-Saint-Jacques au gingembre	26,90
Crêpe aux Coquilles-Saint-Jacques au Pineau des Charentes	26,90
Crêpe aux Coquilles-Saint-Jacques à la Toulousaine (courgette, carotte, sauce crème citronnée)	27,20
Crêpe aux Coquilles-Saint-Jacques aux chicons et aux pommes et safran	27,20
Crêpe aux Coquilles-St-Jacques aux pointes d'asperges à la crème de moutarde à l'ancienne	27,30
Crêpe Aix-la-Chapelle aux noix de Saint-Jacques, coeurs d'artichauts et thym farigoule	27,20
Crêpe Stanley Spéciale au poulet et fruits de mer (crabe, scampis, St-Jacques) au curry <i>(à la carte depuis 1975)</i>	27,50



Crêpe aux crevettes grises, sauce liée aux épinards	21,90
Crêpe aux crevettes grises et asperges, sauce à l'estragon, dés de tomates fraîches, pignons de pin	24,90

Les Poissons

Crêpe au filet de sole meunière	20,80
Crêpe au filet de sole Monteverdi aux brocolis et jambon cru	23,50
Crêpe au filet de sole à la crème de moutarde à l'ancienne	22,90
Crêpe au filet de sole aux petits légumes	23,50
Crêpe au filet de sole aux pleurotes	24,20
Crêpe au filet de sole aux Saint-Jacques	24,40
Crêpe au filet de sole au safran d'Iran et crevettes grises de chez nous	24,60



Crêpe au filet de saumon Provençale	22,00
Crêpe au filet de saumon Malgache aux crevettes grises et sauce tomate et poivre vert	23,20
Crêpe au filet de saumon au Chèvre doux	22,90
Crêpe au filet de saumon scandinave (câpres, crème et saumon fumé)	23,20
Crêpe au filet de saumon au miel et pamplemousse, gratiné au jambon de Bayonne et fromage des Pyrénées	23,20
Crêpe au filet de saumon au paprika, farcie aux asperges et petits pois, à la sauce crème, gratinée au fromage fumé	23,90

Crêpe au filet de lotte villageoise au safran, crème de carottes et champignons	22,70
Crêpe au filet de lotte grillée colorée aux épices persanes sur lit de pommes et pistaches	22,40
Crêpe à la lotte rôtie à l'ail et aux lardons sur lit d'épinards	23,30
Crêpe à la lotte, à la mangue et à la banane, sauce légère au curry et lait de coco	23,50



Les Champignons



Crêpe aux champignons de Paris natures	15,50	ou au beurre à l'ail	16,50
Crêpe aux champignons de Paris au lait de coco et au piment léger			17,50
Crêpe aux champignons de Paris à la crème			17,90
Crêpe aux champignons de Paris Madrilènes (artichauts, tomates séchées, graines de fenouil) gratinée au Manchego; garniture de salade, jambon de montagne et noisette			21,80
Crêpe aux champignons Savoyards (jambon, Comté, Gruyère et Emmenthal et vin blanc)			20,60
Crêpe aux champignons Douro (jambon, crème et Porto)			20,60
Crêpe aux champignons Fermier (jambon, oignons, crème) <i>(à la carte depuis 1975)</i>			20,60
Crêpe Picarde (jambon, fromage, champignons à la crème)			20,60
Crêpe aux pleurotes à la crème			21,40
Crêpe aux pleurotes et coeurs d'artichauts			21,60
Crêpe aux cèpes natures	22,00	ou aux cèpes à la crème	23,60
Crêpe aux girolles natures	22,10	ou aux girolles à la crème	23,80
Crêpe à la poêlée de girolles à l'ail	22,10		
Crêpe Forestière (champignons de Paris et cèpes, échalotes à la crème) <i>(à la carte depuis 1975)</i>	23,60		
Crêpe au mélange de champignons sauvages à la crème de Cognac	22,90		
Crêpe au mélange de champignons sauvages «Bonne Mère» (jambon, ail, crème)	22,90		
Crêpe aux morilles à la crème	26,90		
Crêpe à la fricassée de morilles aux lardons	26,90		
Crêpe aux oeufs brouillés aux morilles et lamelles de truffes; et lit de salade	27,40		



Le Boeuf

Crêpe au boeuf au poivre <i>(à la carte depuis 1975)</i>	21,70
Crêpe au boeuf sauce Poivrade douce <i>(à la carte depuis 1975)</i>	21,90
Crêpe au boeuf aux poivrons trois couleurs sauce au beurre et citron	21,90
Crêpe au boeuf Chasseur au vin rouge et champignons	22,80
Crêpe au boeuf à la diable et son piment	21,90
Crêpe au boeuf aux marrons et champignons à la crème	22,90
Crêpe au boeuf au poivre vert, crème et champignons <i>(à la carte depuis 1975)</i>	22,90
Crêpe au boeuf à la Gauloise Brune "à la Liégeoise"	22,90
Crêpe au boeuf à la Vigneronne (cerises, oignons grelots, lardons, vin rouge)	22,80
Crêpe au boeuf à la crème de bleu au Cognac	23,70
Crêpe au boeuf Bon Enfant (oignons, tomates, crème et thym farigoule)	22,90
Crêpe au boeuf grillé aux herbes et poivre de Tellichery, chicons braisés au miel et à l'orange	24,20
Crêpe au boeuf "démon d'Afrique", à la jardinière de légumes, tomates fraîches, lardons et sauce piri-piri	24,20
Crêpe au boeuf Champêtre aux cèpes	25,90

L'Agneau

Crêpe à l'agneau Jardinière au parfum de Provence	23,30
Crêpe à l'agneau Santa Rita aux oignons et champignons à la crème	23,50
Crêpe à l'agneau à la mode de Meaux à la crème de moutarde à l'ancienne	23,40
Crêpe à l'agneau à la Kriek, cerises et lardons	23,80
Crêpe à l'agneau à la Trappiste de Chimay Bleue, crème et tomate	23,80
Crêpe à l'agneau Pondichéry au curry doux de légumes	24,90
Crêpe à l'agneau façon libanaise, brochette de légumes et Feta	24,90
Crêpe à l'agneau aux herbes et à l'ail, caprice aux abricots et romarin	25,90
Crêpe à l'agneau à la mode d'Emilie Romagne, aux confettis de truffe et Parmesan	26,90



Le Veau

Crêpe au veau dijonnaise à la moutarde à l'ancienne <i>(à la carte depuis 1975)</i>	21,70
Crêpe au veau à la hongroise au paprika <i>(à la carte depuis 1975)</i>	21,70
Crêpe au veau Capri aux lardons, tomates et câpres	23,70
Crêpe au veau Saltimbanque (oignons, courgette, dés de tomate, vin blanc, sauge)	23,70
Crêpe au veau Portugais aux crevettes grises et aux anchois	24,00
Crêpe au veau Orloff (jambon, fromage et champignons à la crème)	25,40
Crêpe à la fricassée de veau, pommes de terre rôties à la mexicaine	23,90
Crêpe au veau aux délices d'abricots et poire, poivre de Malabar, gratinée au Gorgonzola	24,80
Crêpe au veau grillé aux épices de Méditerranée et pommes de terre au Gorgonzola et lardons	25,90

Le Poulet



Crêpe au poulet Meunière citronnée à l'ail <i>(à la carte depuis 1975)</i>	18,00
Crêpe au poulet Stanley au curry <i>(à la carte depuis 1975)</i>	21,90
Crêpe au poulet Blocry à l'estragon <i>(à la carte depuis 1975)</i>	21,90
Crêpe au poulet Provençal	21,90
Crêpe au poulet Archiduc <i>(à la carte depuis 1975)</i>	22,60
Crêpe au poulet Duchesse à l'ail (champignons, crème, ail)	22,70
Crêpe au poulet à la tomate à l'indienne	22,60
Crêpe au poulet Bonne-Femme aux lardons, oignons, champignons <i>(à la carte depuis 1975)</i>	22,60
Crêpe au poulet au gingembre Gourmand et amandes	22,90
Crêpe au poulet Caraïbe aux fruits poivrés	22,60
Crêpe au poulet à la crème de choux-fleur et jambon	22,60
Crêpe au poulet Entre-Sambre-et-Meuse <i>(à la carte depuis 1975)</i>	22,90

Crêpe au poulet à l'Orientale à la crème de piments	22,40
Crêpe au poulet Gaumais au jambon d'Ardennes et sauce tomate	22,90
Crêpe au poulet au Porto à la crème, pignons de pin et carottes	23,20
Crêpe au poulet au maïs et sauce tomate	22,90
Crêpe au poulet aux pêches et aux noix	23,00
Crêpe au poulet à la Brabançonne aux chicons à la crème	23,20
Crêpe au poulet aux pommes à la normande	23,40
Crêpe au poulet Tahitien à la crème de coco relevée et noix de cajou	23,40



Crêpe au poulet à la gratinée d'aubergines et champignons Catalane	23,40
Crêpe au poulet aux pistaches et au cumin	23,20
Crêpe au poulet Monza, aux épinards à la crème et gratinée	23,40
Crêpe au poulet Laotien aux litchis, piment et pignons des pin, adouci à la crème de coco	23,40
Crêpe au poulet à l'orange, et aux figues de Turquie aux senteurs d'épices	23,80
Crêpe au poulet grillé aux épices massala sur lit de fruits chauds	23,80
Crêpe au blanc de poulet au jambon de Serrano, gratinée au Gorgonzola, sauce au paprika	24,80
Crêpe au poulet comme à Bilbao (brocolis, chorizo, sauce à la crème tomatée et fromage de Manchego)	24,80

Crêpe au poulet des neufs joyaux du Maharaja, aux légumes, petite banane dorée aux amandes	24,80
Crêpe au poulet parfumé "marché persan", petits champignons et poivrons au lait de coco	24,80
Crêpe au poulet Ardennais au jambon d'Ardennes, oignons et champignons à la crème	24,80
Crêpe au méli-mélo de poulet et scampis à l'ananas doux-piquant à la mode Thai	24,80
Crêpe au poulet au miel épicé, timbale de fruits à la Feta et aux herbes	24,80
Crêpe au poulet Singa aux épinards, curry et lait de coco; pommes de terre rôties aux épices	24,80
Crêpe au poulet aux scampis sauce au beurre à l'ail et au citron	24,90
Crêpe au poulet Campagnard aux girolles	26,90
Crêpe Stanley Spéciale au poulet et fruits de mer (crabe, scampis et St-Jacques) au curry <i>(à la carte depuis 1975)</i>	27,50

Le Canard



Crêpe au magret de canard au poivre vert	24,70
Crêpe au magret de canard aux poires et sirop d'érable	24,70
Crêpe au magret de canard aux cerises et jambon des Alpes	24,70
Crêpe au magret de canard aux olives et à la crème de champignons	25,00
Crêpe au magret de canard au pain d'épice et à la bière ambrée	25,00
Crêpe au magret de canard au crabe, noix de cajou et lait de coco	25,30
Crêpe au magret de canard à l'indonésienne, tomate farcie aux fruits secs et champignons	25,30

Les Crêpes aux Abats

Crêpe aux foies de volaille poêlés au maïs	17,20
Crêpe aux foies de volaille au jambon de montagne et à la pêche <i>(fraîche en saison)</i>	17,20
Crêpe aux foies de volaille à la Leffe Brune	18,40
Crêpe aux rognons de veau au vin d'estragon <i>(à la carte depuis 1975)</i>	21,30
Crêpe aux rognons de veau à la moutarde	21,30
Crêpe aux rognons de veau à la crème à la mode de Liège	21,90
Crêpe aux ris de veau au romarin et chicons caramélisés	26,40
Crêpe aux ris de veau croquants aux amandes et aux pommes douces	26,60
Crêpe aux ris de veau aux cèpes à la crème	27,00
Crêpe au duo de ris et de rognon de veau sauce truffée aux champignons de Paris	28,70



Les Crêpes sucrées

Crêpe froment au beurre	5,30	double:	10,60
Crêpe sarrasin au beurre (sans sucre)	5,30	double	10,60
Crêpe paysanne (beurre et sucre blanc)	5,40	double	10,80
Crêpe à la cassonade (beurre et sucre brun)	5,50	double	11,00
Crêpe au sucre de canne blond (beurre, sucre blond de canne)	5,50	double	11,00
Crêpe au chocolat <i>(à la carte depuis 1975)</i>	5,50	double	11,00
Crêpe au sirop de Liège	5,50	double	11,00
Crêpe au sucre cannelle (beurre, sucre blanc et cannelle)	5,50	double	11,00
Crêpe au caramel	5,50	double	11,00
Crêpe au caramel mou à la fleur de sel	6,00	double	12,00
Crêpe spéculante (beurre et spéculoos)	6,00	double	12,00
Crêpe au sirop d'érable <i>(à la carte depuis 1975)</i>	6,50	double	13,00
Crêpe froment nature à la Chantilly	6,50	double	13,00

Les Crêpes à la confiture

Crêpe à la confiture d'abricot	5,50		Crêpe à la confiture de groseille	5,50
Crêpe à la confiture d'ananas	5,50		Crêpe à la confiture de myrtille	5,50
Crêpe à la confiture de cerise	5,50		Crêpe à la confiture d'orange	5,50
Crêpe à la confiture de figue	5,50		Crêpe à la confiture de rose	5,50
Crêpe à la confiture de fraise	5,50		Crêpe à la confiture de 4 frts rouges	5,50
Crêpe à la conf. de framboise	5,50			

Les Crêpes au miel

le plus doux:, le moyen:**, le fort:***, le très fort:*****

Crêpe au miel " mille fleurs "**	5,80		Crêpe au miel de lavande***	5,80
Crêpe au miel d'acacia*	5,80		Crêpe au miel de montagne****	5,80
Crêpe au miel d'amandier**	5,80		Crêpe au miel d'oranger d'Espagne***	5,80
Crêpe au miel de citronnier***	5,80		Crêpe au miel de thym****	5,80
Crêpe au miel de printemps***	5,80		Crêpe au miel de trèfle **	5,80

Nous travaillons avec les miels et l'hydromel de la maison Goossens de Berchem Ste Agathe

Les Crêpes à la glace

Crêpe à la glace du jour	8,80
Crêpe à la glace Amande	9,90
Crêpe à la glace Baiser blanc (glace au chocolat blanc et aux noisettes)	9,90
Crêpe à la glace au Caramel salé	9,90
Crêpe à la glace Rhum-raïsans	9,70
Crêpe à la glace Chocolat	9,80
Crêpe à la glace Crème Brûlée	9,70
Crêpe à la glace Fraise	9,70
Crêpe à la glace Limetta (petits citrons verts de Sicile)	9,70
Crêpe à la glace Manon (glace pralinée au chocolat blanc et au café)	9,70
Crêpe à la glace Moka	9,70
Crêpe à la glace Oreo (glace à la crème de lait et biscuits au cacao)	9,70
Crêpe à la glace Pistache	9,90
Crêpe à la glace Pralinone (glace pralinée aux noisettes caramélisées)	10,00
Crêpe à la glace Raffy (glace à la noix de coco, au chocolat blanc, crème et biscuits)	10,00
Crêpe à la glace Spéculoos	9,70
Crêpe à la glace Stracciatella (glace à la crème fraîche et pépites de chocolat, sans vanille)	9,70
Crêpe à la glace Tiramisù (glace au biscuit, Rhum, alcool de café et Mascarpone) (alcoolisé)	10,00
Crêpe à la glace Vanille (véritable vanille des Comores)	9,90

Coulis disponibles avec supplément €1,30

*Abricot -Banane - Caramel - Caramel Mou - Cassis - Chocolat Chaud
Citron Vert - Fraise - Framboise - Fruits exotiques
Fruits rouges - Noisette - Sirop d'érable (€1,70)*



Les Crêpes aux fruits

Crêpe aux dattes et miel	7,10
Crêpe au jus de citron pressé et sucre blanc	7,10
Crêpe au jus d'orange pressée et sucre blanc	7,10
Crêpe à la noix de coco râpée "à la paysanne"	7,10
Crêpe à la crème de marron vanillée	7,50
Crêpe aux abricots	7,90
Crêpe aux ananas	7,90
Crêpe aux cerise	7,90
Crêpe aux pêches	7,90
Crêpe du couvent aux poires	7,90
Crêpe à la noix de pécan "texan style"	7,90
Crêpe aux lychees	8,70
Crêpe aux kiwis	8,90
Crêpe aux mangues	8,90
Crêpe à la banane (cuisson: 15 minutes minimum)	9,30
Crêpe Normande aux pommes (cuisson: 15 minutes minimum)	9,30
Crêpe Normande aux pommes caramélisées (cuisson: 15 minutes minimum)	9,50
Crêpe aux pommes et aux noix à la cannelle (cuisson: 15 minutes minimum)	9,60
Crêpe aux poires rôties à la cardamome (cuisson: 15 minutes minimum)	9,40
Crêpe aux fruits frais	12,40
Crêpe aux fraises - en saison -	11,40



Les Crêpes flambées

Crêpe Bermudes (citron et Rhum)	11,70
Crêpe Hawaïenne (ananas et Rhum)	11,70
Crêpe Régence (confiture d'abricot, glace vanille et Marasquin)	12,00
Crêpe Jeannette (beurre, sucre et Marasquin)	11,80
Crêpe Suzette (jus d'orange et Curaçao triple sec)	11,80
Crêpe Comédie-Française (glace vanille et Grand-Marnier)	13,40
Crêpe Antillaise (banane et Rhum) (cuisson: 15 minutes minimum)	13,40
Crêpe Napoléon (mandarines et Mandarine Napoléon)	13,40
Crêpe Williams (poires et alcool de Poire William)	13,40
Crêpe Trinidad (airelles, glace vanille et Rhum)	13,40
Crêpe Alsacienne (airelles, crème de marron vanillée et Kirsch)	13,40
Crêpe Negresco (crème légère au chocolat, noix, glace chocolat et Rhum)	13,40
Crêpe de l'île aux trésors (confiture d'ananas; mangues; glace Limetta et Rhum)	14,00
Crêpe la Diva (confiture d'orange, meringue, glace vanille et Grand-Marnier)	14,00
Crêpe Normande au Calvados (pommes et Calvados) (cuisson: 15 minutes minimum)	14,00
Crêpe Royale (confiture de figues, raisins frais; glace vanille et Grand-Marnier)	14,00
Crêpe Cuba (banane crue, glace Raffy, Rhum)	14,00
Crêpe de la Belle époque (crème légère aux framboises; glace vanille; alcool de Framboise)	15,40
Crêpe Alizés (crème légère à la vanille; compotée de mangues et pêches; Rhum)(15' minimum)	15,40
Crêpe Années 1900 (poires et pommes poêlées au beurre; glace amande et Amaretto)(15'min)	15,40
Crêpe Ivoire (poires, macarons, glace Manon, Amaretto)	15,40



Les Assiettes de Fruits

Assiette de Fruits Frais	15,40
Assiette de Fraises-- en saison --	12,00





Les Gourmandises

Crêpe Chamande au chocolat chaud et amandes grillées	8,20
Crêpe Mikado (glace vanille et chocolat chaud)	11,40
Crêpe Carignan (poires et glace chocolat)	11,40
Crêpe Dattina (miel, dattes et noisettes; glace moka)	12,90
Crêpe Diplomate (confiture de fraise, glace vanille et chocolat chaud)	11,60
Crêpe Nicolas (crème pâtissière légère, pain d'épices, glace vanille)	13,30
Crêpe Confiseur (crème pâtissière légère, glace pralinée, coulis de noisettes)	13,30
Crêpe Framboisine (crème pâtissière légère, framboises, coulis de framboise)	13,30
Crêpe Soleil vert (crème pâtissière légère, kiwis, coulis de fruits tropicaux)	13,30
Crêpe Vegas (crème pâtissière légère au chocolat, noix de Pécan, glace Oréo)	13,30
Crêpe Montserrat (crème pâtissière légère, banane crue, pépites de chocolat, glace vanille)	13,50
Crêpe Sainte Maxime (crème pâtissière légère, compote de figues, amandes grillées)	13,30
Crêpe Kourou (crème pâtissière légère à la fève Tonka; pommes; glace Baiser Blanc)	13,30
Crêpe Spartacus (crème pâtissière légère; conf. d'abricot; abricots secs, amandes grillées; glace Manon)	13,30
Crêpe La Déesse (crème pâtissière légère, pépites de chocolat, morceaux d'orange; glace Crème Brûlée)	13,50
Crêpe Carmen (poires; glace vanille; coulis de cassis)	12,80
Crêpe Montreuil (confiture de framboise, pêches; glace vanille)	12,80
Crêpe Noisettine (noisettes, glace moka et caramel)	12,80
Crêpe Mont- Blanc (crème de marron vanillée, glace vanille et Chantilly)	12,80
Crêpe Gibraltar (miel, dattes et raisins; glace vanille)	12,80
Crêpe Grand-Mère (crème de marron vanillée, noix; glace chocolat)	12,80
Crêpe Samos (confiture d'orange, raisins secs, noix de pécan; glace Crème Brûlée)	12,80
Crêpe Salzbourg (noix, chocolat chaud et Chantilly)	12,80
Crêpe du Jardin d'Eden (poires, pêches; glace amande)	12,80
Crêpe Belgissime (sirop de Liège, raisins frais et glace Manon)	12,80
Crêpe Pacifique (papayes, noix de coco et glace vanille)	12,80
Crêpe Bergerac (abricots, pêches, amandes grillées et glace vanille)	12,80
Crêpe Broadway (abricots, glace Rhum-Raisins; coulis de cassis)	12,80
Crêpe des Quatre Cantons (pommes crues, poires; glace caramel salé)	12,80
Crêpe Phoenix (confiture de framboise, banane crue; glace Oréo; chocolat chaud)	13,50
Crêpe Orangette (confiture d'orange, tranches d'orange, chocolat chaud et Chantilly)	13,40
Crêpe Fidji (mangues, kiwis et glace vanille)	13,40
Crêpe Jardin du Sud (pomme crue, poire; glace amande; coulis d'abricot)	13,90
Crêpe Mikado-Banane (banane cuite, glace vanille et chocolat chaud) cuisson 15 minutes minimum	13,70
Crêpe Maison (pommes cuites, glace amande, confiture de framboise) cuisson 15 minutes minimum	13,40
Crêpe Panama (banane cuite; glace Manon; coulis de framboise) cuisson 15 minutes minimum	13,40
Crêpe Pêché Mignon (pommes cuites, raisins secs blonds, glace van. et biscuit) cuisson 15 minutes minimum	13,90
Crêpe Banane Paradis (banane cuite, pignons de pin, sauce orange & Rhum, glace van.) cuisson 15 minut. minimum	13,90
Crêpe de l'Oasis (mille feuilles d'ananas frais poêlé; pomme, poire et banane chaudes; framboises, gl.vanille) 15' min.	17,40

Les Gaufres de Bruxelles

LES GAUFRES DE BRUXELLES DEMANDENT 8 MINUTES DE CUISSON minimum ...

Gaufre au sucre	7,80
Gaufre Chantilly	9,20
Gaufre au caramel mou et fleur de sel	9,20
Gaufre à la glace (2 boules au choix)----> liste des parfums page 10	12,40
Gaufre aux fruits frais et coulis de fruits rouges	16,40
Gaufre Maison (glace vanille, fruits frais, Grand-Marnier et Chantilly)	17,40
Gaufre aux fraises - en saison- et coulis de fraise	13,40
Gaufre Farandole (framboises, coulis de framboise et Chantilly) - en saison-	15,40



Les Coupes Glacées

depuis 1987, toutes nos glaces et sorbets sont de fabrication maison

Nos Parfums de Crèmes Glacées (3Boules)

Coupe au parfum du jour	9,50
Coupe glace aux amandes	10,60
Coupe glace Baiser Blanc (glace au chocolat blanc et aux noisettes)	10,30
Coupe glace au caramel salé	10,30
Coupe glace Rhum-Raisins	10,30
Coupe glace Chocolat	10,30
Coupe glace Crème Brûlée	10,30
Coupe glace Fraise	10,30
Coupe glace Limetta (petits citrons verts de Sicile)(ne contient pas de produits laitiers)	10,30
Coupe glace Manon (glace pralinée au chocolat blanc et au café)	10,30
Coupe glace Moka	10,30
Coupe glace Oréo (glace à la crème de lait et biscuits au cacao)	10,30
Coupe glace Pistache	10,60
Coupe glace Pralinone (glace pralinée aux noisettes caramélisées)	10,40
Coupe glace Raffy (gl. à la coco, au chocolat blanc, à la crème fraîche et biscuit)	10,40
Coupe glace Spéculoos	10,30
Coupe glace Stracciatella (gl. à la crème fraîche, pépites de chocolat, sans vanille)	10,30
Coupe glace Tiramisù (glace au biscuit, Rhum, alcool de café et Mascarpone) (alcoolisé)	10,60
Coupe glace Vanille (véritable vanille de Madagascar)	10,40
Coupe panachée 3 boules de crème glacée, goûts au choix parmi ceux ci-dessus	10,60
Coupe 2 boules de crème glacée, goûts au choix parmi ceux ci-dessus	8,50
Coupe 1 boule de crème glacée, goût au choix parmi ceux ci-dessus	5,50



Nos Parfums de Sorbets (2Boules)

Sorbet au parfum du jour	8,80
Sorbet Passion	9,80
Sorbet Framboise	9,80
Sorbet Melon	9,80
Sorbet Mangue	9,80
Sorbet 1 boule goût au choix parmi ceux ci-dessus	5,90
Sorbet panaché 2 boules de sorbet, goûts au choix parmi ceux ci-dessus	10,00
Palette du Peintre aux 5 sorbets et fruits	19,00

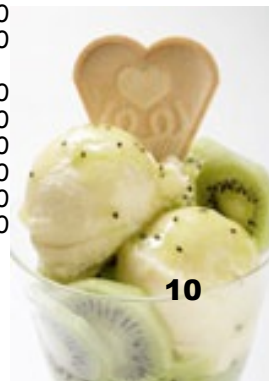


Coulis disponibles avec supplément €1,30

*Abricot - Banane - Caramel - Caramel Mou - Cassis - Chocolat Chaud
Citron Vert - Fraise - Framboise - Fruits exotiques
Fruits rouges - Noisette - Sirop de Café Maison
Sirop d'érable (€1,70)*

Nos Coupes Garnies aux Fruits Frais **(selon saisons et disponibilités)**

Coupe Club (glaces vanille et amande; fruits de saison variés)	15,80
Coupe Tropicana (glace vanille et sorbet passion; fruits variés exotiques)	19,40
Coupe Fraise Melba (glace vanille; fraises ; coulis de fraise)	13,00
Coupe Parfait Framboise (glace vanille; framboises ; coulis de framboise)	14,00
Coupe Parfait Fruits des bois (glace vanille; fruits des bois ; coulis de fruits rouges)	14,00
Coupe Parfait Cerise (glace vanille; cerises ; coulis de fruits rouges)	13,00
Coupe Parfait Melon (glace vanille, sorbet melon; melon ; coulis de fruits rouges)	13,00
Coupe Ananas Melba (glace vanille; ananas frais; coulis de fruits exotiques)	13,00
Coupe Parfait Banane (glace vanille; banane; coulis de banane)	13,00
Coupe Pêche Melba (glace vanille; pêche; coulis de framboise)	13,00
Coupe Mangue Melba (glace vanille et sorbet mangue; mangues ; coulis de fruits exotiques)	14,00



Supplément Chantilly €1,30

Les Coupes Garnies Gourmandes

depuis 1987, toutes nos glaces et sorbets sont de fabrication maison

Coupe Brésilienne (glace vanille; noisettes et caramel)	11,70
Coupe Café Liégeois (glaces vanille et moka; sirop de café maison)	11,70
Coupe Dame Blanche (glace vanille et chocolat chaud)	11,70
Coupe Dame Noire (glace chocolat et chocolat chaud)	11,70
Coupe de l' Abeille (glaces vanille et moka; miel et pain d'épices)	11,70
Coupe Argentine (glaces vanille et pistache; amandes grillées, noix et caramel)	13,00
Coupe Archipel (glace Limetta, sorbet mangue; pêches et mangues; coulis fruits rouges)	13,00
Coupe Banana Split (glaces vanille et chocolat; banane et chocolat chaud)	13,00
Coupe Bossa Nova (glaces vanille et baiser blanc; framboises, banane; coulis framboise)	13,50
Coupe Boston (glace Rhum-Raisins; kiwis et cerises; coulis citron vert)	13,00
Coupe Bruges (glace amande, poires, sirop d'érable)	13,50
Coupe Bruxelles (glaces spéculoos et chocolat; pommes et poires, caramel mou)	13,00
Coupe Cabaret (glaces Manon, chocolat; meringue, pistaches; caramel)	13,50
Coupe California (glace vanille, sorbet mangue, mangue; banane, ananas; coulis de banane)	13,00
Coupe Canada (glace vanille et sirop d'érable)	13,00



Coupe Caramelissimo (glaces vanille et caramel salé; noisettes, macarons; caramel mou)	13,00
Coupe Carnaval (glace Crème Brûlée; poires, amandes grillées, caramel)	13,00
Coupe Chobaco (glaces Oréo et Raffy; banane, coco râpée; chocolat chaud)	13,00
Coupe Constellation (glaces Rhum-Raisins et Baiser Blanc; poires, noix; caramel)	13,00
Coupe Cordoue (glaces vanille et Crème Brûlée; oranges; coulis cassis)	13,00
Coupe du Cygne (glaces Manon et Crème Brûlée; fruits confits, meringue; coulis d'abricot)	13,00
Coupe Dolcetta (glaces vanille, caramel salé, Baiser Blanc; noisettes; caramel mou)	13,00
Coupe Domino (glace vanille; meringue; chocolat chaud)	13,00
Coupe French Cancan (glace Manon; meringue; framboises; coulis framboise)	13,80
Coupe Kon-Tiki (glace vanille; ananas, meringue; coulis de banane)	13,00

Coupe Kiss Kiss (glace amande et sorbet mangue; mangue, framboises; coulis de framboise)	14,00
Coupe Laos (sorbets passion et mangue; mangue, coco râpée; coulis de fruits exotiques)	13,50
Coupe Madagascar (glace Limetta; cerises, cannelle, noix de coco)	13,00
Coupe Maori (glace Limetta; banane et coco râpée; parfum citron vert)	13,00
Coupe Marzipan (glace chocolat; noisettes et morceaux de massepain)	13,00

Coupe Moulin Rouge (glaces amande et vanille; ananas, mandarines, coulis de cassis)	13,00
Coupe Noisella (glaces vanille et Pralinone; noisettes et coulis de noisettes)	13,00
Coupe Nougatine (glace vanille; billes de nougat; chocolat chaud)	13,00
Coupe Oufiti (glaces vanille et Manon; massepain, macaron, sirop de café maison)	13,50
Coupe Passionata (glace vanille, sorbet passion; mangue, fruit de la passion; coulis exotique)	13,50



Coupe Pharaon (glaces chocolat, Oréo; nougat et amandes grillées; chocolat chaud)	13,50
Coupe Poire Belle-Hélène (glaces vanille et chocolat; poires et chocolat chaud)	13,00
Coupe Prévert (glaces vanille et pistache; bananes, coulis de banane)	13,00
Coupe Rococo (glace vanille; poires, noix de coco; coulis de banane)	13,00
Coupe Rumba (glace vanille, sorbet mangue; ananas, mangue, fr. de la passion; coulis exotique)	13,80
Coupe Séville (glace vanille et sorbet passion; pêches et pommes; coulis fruits rouges)	13,00
Coupe Sicile (glaces Limetta; ananas, meringue; coulis citron vert)	13,00
Coupe Soleil Couchant (glace vanille, sorbet passion; pêches et cerises; coulis fruits rouges)	13,00
Coupe Sorrente (glaces chocolat et amande; poires morceaux de massepain)	13,00
Coupe Tatine (glace Crème Brûlée; pommes; coulis de banane)	13,00
Coupe Ventura (glaces Manon, Oréo; meringue et amandes grillées, chocolat chaud)	13,50

Supplément Chantilly €1,30

Les Coupes Garnies Arrochées

COUPE TETE - A - TETE: Pour 2 personnes ou le gros gourmand 8 boules de glace; vanille, Limetta et fraise et fruits: pêche, pomme, banane, cerises, kiwis; crème de macarons au kirsch; Chantilly	18,80
COUPE DE L'ABBE NOIR: glace chocolat; noisettes et macarons; liqueur de Cacao; Chantilly	15,50
COUPE AMANDINE: glaces vanille, amande et chocolat; noix, noisettes, amandes grillées; Amaretto; Chantilly	15,50
COUPE BARCAROLE: glaces vanille, chocolat et moka; banane, noix; Advocaat; Chantilly	15,50
COUPE CAFE HOLLANDAIS: glace moka; café chaud; Genièvre; Chantilly	15,50
COUPE CANCUN: gl. vanille et sorbet passion; banane, fruit de la passion, noisettes; Tequila ;Chantilly	15,50
COUPE CONNEMARA: glaces vanille, moka et Manon; meringue; crème de Bailey's; Chantilly	15,50
COUPE CYRANO glaces Limetta et Rhum-Raisins; pêche et abricots; liqueur d'abricot; Chantilly	15,50
COUPE FJORD glace Limetta; tranches d'orange; Curaçao triple sec; Chantilly	15,50
COUPE FLIRT glaces vanille et spéculoos; banane; liqueur d'abricot; Chantilly	15,50
COUPE GONDOLE glaces vanille et tiramisù; noisettes et amandes grillées; Amaretto; Chantilly	15,50
COUPE IMPERIALE glaces vanille et crème brûlée; noix, pommes et fruits confits; Grand Marnier; Chantilly	15,50
COUPE JARDIN DES MERVEILLES glaces vanille et caramel salé; airelles et poires; Alcool de Poire William; Chantilly	15,50
COUPE MAISON: glace vanille et sorbet framboise; pomme, banane, biscuit; Grand-Marnier; Chantilly	16,00
COUPE MARIUS DE MARSEILLE: glace vanille; pêches, bananes; Ricard; Chantilly	15,50
COUPE NEGRITA: glaces chocolat et Oréo ; bananes; Rhum; Chantilly	15,50
COUPE NUITS DE BOURGOGNE: glace vanille, sorbet framboise; pêches, cerises; alcool de framboise; Chantilly	15,50
COUPE RIO DE JANEIRO: glaces vanille et Raffy; ananas, banane; Malibu; Chantilly	15,50
COUPE SAN DIEGO: glaces vanille et baiser blanc; kiwis, ananas; alcool de Framboise; Chantilly	15,50
COUPE SUPER: glaces vanille et Limetta; mandarines, muscats, lychees; Mandarine Napoléon; Chantilly	16,00
COUPE VERSAILLES: glace vanille; groseilles, framboises et mûres; liqueur de framboise; Chantilly (selon saison)	16,00



Les Smoothies

Boisson fraîche à base exclusivement de fruits, de glaçons et parfois d'un ajout de sucre



KID'S FIRST Smoothie (fraises, pomme, banane) (selon saison des fraises)	8,50
LADY PINK Smoothie (fraises, pomme) (selon saison des fraises)	8,50
BANANA BERRIES Smoothie (banane, framboises)	8,50
RED CAVAILLON Smoothie (melon, cassis) (selon saison du melon)	8,50
WHITE APRICOT Smoothie (abricots, sirop de lait d'amandes)	8,50
MANGO SWEET Smoothie (mangue, banane)	8,50
GREEN GARDEN Smoothie (kiwi, menthe (huile essentielle), citron vert, ananas)	8,50
CRAZY LITCHI Smoothie (litchis, framboises, pomme, rose)	8,50

Les Milk-shakes



Milk-shake au parfum du Jour	9,00
Milk-shake Vanille	9,90
Milk-shake Chocolat	9,90
Milk-shake Limetta	9,90
Milk-shake Fraise	9,90
Milk-shake Moka	9,90
Milk-shake Pistache	9,90
Milk-shake Crème Brûlée	9,90
Milk-shake Rhum-Raisins	9,90
Milk-shake Oréo (glace à la crème de lait et biscuits au cacao)	9,90
Milk-shake Praliné	9,90
Milk-shake Caramel salé	9,90
Milk-shake Manon (glace pralinée au chocolat blanc et au café)	9,90
Milk-shake Raffy (glace à la noix de coco, crème, chocolat blanc et biscuit)	9,90
Milk-shake Stracciatella (gl. à la crème fraîche, pépites de chocolat, sans vanille)	9,90
Milk-shake Spéculoos	9,90
Milk-shake Amande	10,20
Milk-shake Baiser Blanc (glace au chocolat blanc et noisettes)	10,20
Milk-shake à l'érable	10,20
Milk-shake à la banane	10,20

Les Milk-shakes aux Fruits Frais

(Morceaux de fruits servis dans un Milk-shake Vanille)

Milk-shake Maison (morceaux de mangue, kiwi et raisins, glace parfumée à la rose)	13,40
Milk-shake aux fraises (morceaux de fraises et glace vanille) (selon saison des fraises)	11,00
Milk-shake aux framboises	11,20
Milk-shake aux fruits frais (morceaux de fruits et glace vanille)	13,40
Milk-shake aux ananas	10,00
Milk-shake aux cerises (selon saison des cerises)	10,00
Milk-shake aux dattes	10,00
Milk-shake aux pêches (selon saison des pêches)	10,00
Milk-shake aux poires (poires au sirop)	10,00
Milk-shake aux kiwis	10,20
Milk-shake aux mangues	10,20



Les Milk-shakes à l'Alcool

Milk-shake au Rhum	10,90
Milk-shake au Grand Marnier cordon rouge	10,90
Milk-shake à la Mandarine Napoléon	10,90
Milk-shake au Bailey's Irish Cream	10,90
Milk-shake à l'Amaretto	10,90
Milk-shake à la Poire William	10,90



Les Boissons chaudes

LES CHOCOLATS CHAUDS:

Chocolat chaud classique	3,90	ou double	7,80
Chocolat blanc chaud	3,90	ou double	7,80
Chocolat viennois (chocolat chaud classique et Chantilly)	4,60	ou double	9,20
		simple	double
Chocolat origine Sao Tomé (arômes délicats fleuris et épicés)(70% cacao)	4,60	5,30	10,60
Chocolat origine Java (un goût de caramel et accent acidulé)(33% cacao)	4,60	5,30	10,60
Chocolat origine Santo Domingo (à la fois fruité, épicé, intense et puissant)(70% cacao)	4,60	5,30	10,60
Chocolat origine Tanzania (un fruité subtil et une touche de vanille)(73% cacao)	4,60	5,30	10,60
Chocolat origine Papua (arôme épicé, riche de citron, caramel, noix, vanille)(36% cacao)	4,60	5,30	10,60
Chocolat origine Ecuador (doux avec une subtile touche de fruits rouges)(70% cacao)	4,60	5,30	10,60
Chocolat origine Mexique (équilibré, assez amer avec un bon arôme fruité)(72% cacao)	4,60	5,30	10,60
Chocolat épicé Inca (chocolat chaud aux épices douces sucrées)	4,60	5,30	10,60
Chocolat épicé Aztèque (chocolat chaud aux épices poivrées)	4,60	5,30	10,60
Chocolat épicé Maya (chocolat chaud aux épices douces amères à l'ancienne)	4,60	5,30	10,60
Chocolat Tonka (chocolat chaud parfumé à la fève de tonka)	4,60	5,30	10,60

LES CAFES

1° Le format:



Café (servi en cafetière)	3,90
Espresso (petite tasse italienne)	2,80
Double Espresso (espresso italien en grande tasse)	3,90
Cappuccino (café crème, Chantilly)	4,60
Cappuccino à l'italienne (café crème à la mousse de lait)	4,60
Lait Russe (lait chaud, poudre de véritable vanille, café léger)	4,60
Latte Macchiato (lait tiède, espresso, mousse de lait)	4,60

prix de base



2° Le choix du café; de pure origine ou parfumé à la torréfaction (ceci, avec un léger supplément au prix de base)

	sup		sup
Mélange spécial crêperie 100% Arabica	0,00	Décaféiné (non chimique du Guatemala)	0,20
Blue Mountain Jamaïque	2,40	Costa Rica	1,10
Colombie San Agustin	1,20	Kenya AA	1,10
Cameroun	1,20	Harrar Moka d'Ethiopie	1,20
Galapagos (bio)	1,70	Guatemala Antigua	1,20
Guatemala Volcan Azul	1,20	Pérou	1,20
Hawaii Kona Cap'tan Cook	1,70	Papouasie Nouvelle Guinée "Sigri"	1,20
Mexique Altura	1,20	Australian Queensland Skybury	1,70
Café parfumé aux noisettes grillées	1,20	Café parfumé à l'orange	1,20

3° Et en option: la touche sucrée et parfumée: (pour un supplément de €0,50)

—amande—amaretto—cannelle—caramel—châtaigne—macaron—noisettes—spéculoos—

LES ALCOOLISES:

Vin chaud	5,05
Marnissimo (Café crème au Grand-Marnier, Chantilly)	6,90
Irish Coffee (Café chaud, Whisky et crème fraîche)	9,00
French Coffee (Café chaud, Cognac et crème fraîche)	9,00
Belfast Coffee (Café chaud, Bailey's et crème fraîche)	9,00
Café Bonaparte (Café chaud, Mandarine Napoléon et crème fraîche)	9,00
Café Romain (Café chaud, Amaretto et crème fraîche)	9,00
Café Parisien (Café chaud, Cointreau et crème fraîche)	9,00
Café Guadeloupe (Café chaud, Rhum brun et crème fraîche)	9,00



LES INCLASSABLES MAIS INCONTOURNABLES:

Café Frappé (café froid, vanille et glaçons)	4,60
Grand Place (café et chocolat chaud parfumé au spéculoos)	4,60
Spéculoos chaud (boisson à base de véritable spéculoos)	3,90
Spéculoos viennois (boisson chaude à base de véritable spéculoos et Chantilly)	4,60

LES CAFÉS COMPOSÉS OU CAFÉS FILLIOUX

Chocolat Fever: Chocolat chaud blanc, café, lait d'amande, mousse de lait et cacao	5,60
Nuts Star: sirop de noisettes, café, glace pralinée, Chantilly et éclats de noisettes	5,60
Nicolas Son: sirop de spéculoos, café, chocolat chaud, Chantilly et cannelle	5,60
Cloudy Almond: Latte Macchiato avec double dose de mousse de lait et lait d'amande	5,60
Opéra: café parfumé à l'amaretto, glace vanille, Chantilly et éclats de nougat	5,60
Hot & Cold: café, chocolat chaud et glace vanille	5,60



Pour apprécier un bon café, il faut prendre en compte trois éléments:

Le corps: C'est la sensation de plénitude et de puissance qui emplit la bouche quand on boit une gorgée de café.

L'acidité: Elle se caractérise par une petite sensation de piquant. Une légère acidité est fort agréable et fait équilibre avec la puissance du corps.

La saveur: Elle s'éprouve par le nez et est l'équivalent du bouquet pour le vin. On dira qu'un moka est chocolaté et qu'un Kenya goûte le fruit rouge.

CAFÉS DES AMÉRIQUES:

BLUE MOUNTAIN JAMAÏQUE: Un des plus célèbres cafés du monde. Beaucoup de corps, très doux, très aromatique. Goût sucré, acidulé sans amertume, saveur très pleine et fruitée. Un des rares cafés qui soit vraiment complet.

COLOMBIE SAN AGUSTIN: Café doux de très haute qualité possédant un goût sucré proche du caramel, bonne acidité, à la fois doux et onctueux, admirablement équilibré. C'est un café très aromatique ayant parfois un léger goût de fruit sec. Se consomme de préférence avec un peu de lait ou de crème.

COSTA RICA: Café de grande classe alliant acidité, corps et arôme séduisant. Marie un goût agréablement acidulé à un parfum de fleur.

GALAPAGOS: Café biologique, riche et délicatement acidulé, c'est un bel exemple d'équilibre entre robustesse de corps et acidité relative.

GUATEMALA ANTIGUA: Café acidulé, beaucoup de corps, café au goût franc et au parfum de fleur. Considéré comme un des meilleurs cafés du monde.

GUATEMALA VOLCAN AZUL: Café très complet, un peu épicé et cacaoté, corsé, procurant une sensation de plénitude et d'harmonie.

HAWAII KONA CAP'TAN COOK: Café de très haute qualité unissant force et arôme. Beaucoup de corps, goût acidulé très plaisant, doux et simple à la fois

MEXIQUE ALTURA: Excellente variété, un très bon café au goût parfumé, profond et légèrement acidulé.

PEROU: Excellent café à l'arôme cacaoté assez prononcé, et au corps très agréable.

CAFÉS D'AFRIQUE:

KENYA: Café corsé, très acidulé, très recherché des connaisseurs, célèbre pour son arôme et sa saveur, possède un goût évoquant le vin et les fruits rouges.

HARRAR MOKA D'ÉTHIOPIE: Café particulièrement corsé et sec, parfum de chocolat, beaucoup de corps.

CAMEROUN: Café doux et subtile, au goût d'agrumes et d'épices.

CAFÉS D'ASIE:

AUSTRALIAN QUEENSLAND SKYBURY: Nouvelle venue parmi les producteurs-exportateurs d'Arabica, l'Australie produit une petite merveille très proche du café de Papouasie. Il s'agit d'un café corsé et fruité, au bouquet d'une rare rondeur, un café d'altitude. Riche en arômes, doux et chocolaté.

PAPOUASIE SIGRI: Café corsé et fruité, légèrement acidulé, bouquet rare d'un café d'altitude. Riche en corps et en arômes, doux et chocolaté.

CAFÉS PARFUMÉS:

Café parfumé à la noisette, à l'orange;

Ce sont des cafés dont les grains ont été torréfiés dans une atmosphère parfumée à l'arôme en question et en ont donc capturé toute la force et la subtilité pendant le processus.





DÉCOUVREZ LES THÉS DE PURES ORIGINES

Le thé que nous connaissons habituellement constitue en fait un mélange des différentes productions mondiales, mélange au goût permanent, celui de la marque. Il existe pourtant beaucoup de goûts et de couleurs pour le thé et certains producteurs proposent des thés de pure origine aux caractéristiques bien définies. Nous vous proposons ici un choix limité des productions de l'Inde, Ceylan, Chine et Japon.

LES THÉS NOIRS:

Ce sont des thés dont les feuilles, après cueillette, sont séchées et fermentées. Ils donnent des infusions plus ou moins foncées selon la grandeur des feuilles. Ces thés correspondent au goût occidental.

ORIGINE CEYLAN " L'ÎLE DU THÉ": Ce sont des thés à la liqueur ambrée au goût corsé et onctueux.

THÉ PETTIAGALLA (orange pekoe): C'est une infusion remarquable et fruitée de feuilles longues et fines des jardins de Pettigalla.

THÉ LOINORN (flowery orange pekoe). Feuilles à pointe dorée qui donnent une infusion aromatique, douce, de grande distinction.

ORIGINE CHINE: Ce sont des thés doux et faibles en théine.

THÉ KEEMUN ROYAL: Thé au parfum d'orchidée ou de rose, à la liqueur rouge et brillante, à la saveur douce et sucrée, chocolatée. Légère amertume fleurie en finale, persistance aromatique.

THÉ YUNNAN DORÉ: Il associe parfum de miel et puissance, finesse et richesse de goût. Il est rond, ample, moelleux et long en bouche, d'une belle liqueur dorée.

THÉ GRAND LAPSANG TRADITION: Thé à grandes feuilles modérément fumées au dessus de braises d'épicéas. Thé très parfumé, boisé avec des élans de réglisse et d'eucalyptus. Il a une saveur délicate et gouleyante, avec une belle longueur aromatique.

ORIGINE INDE et NEPAL: Ce sont des thés très différents d'une région à l'autre (Darjeeling, Assam, Nilgiri...), en raison d'environnements très différents et de la variété des types de théiers utilisés d'une plantation à l'autre.

THÉ TIGERHILL: Thé de Darjeeling, mélange des différentes récoltes. Il associe le fruité des thés de printemps et la maturité des thés de juillet.

THÉ NAMRING: Thé de Darjeeling récolté en juillet et août (second flush). C'est un thé plus charpenté que le précédent, l'infusion est brillante, le goût plein et rond avec une note de fruit mûr.

THÉ MARGARET'S HOPE: Thé de Darjeeling, récolté en automne, il donne une infusion cuivrée au goût rond.

THÉ ASSAM GOLDEN JAMGURI: Thé puissant et malté, d'une liqueur très foncée. Il supporte un nuage de lait.

THÉ NÉPAL MALOOM: Thé donnant une infusion brillante et subtile, au goût fin et légèrement fruité.

LES THÉS SEMI-FERMENTÉS:

Ce sont des thés dont on a réduit la durée de fermentation. Ils donnent une infusion de couleur dorée et plus aromatique qu'un thé noir. Ces thés correspondent au goût Occidental avec une touche d'exotisme.



ORIGINE FORMOSE (TAIWAN): Ce sont des thés qui se dégustent nature, ils sont faibles en théine et sont conseillés pour l'infusion du soir.

THÉ DRAGON NOIR: C'est le meilleur des thés de ce type. L'infusion est légèrement ambrée et on y reconnaît un goût de châtaigne et de miel. Très parfumé, c'est un grand thé du soir.

THÉ OOLONG DE JADE: C'est un thé de très faible fermentation (méthode chinoise). Il a un goût très fleuri et un parfum de fleurs très puissant.



LES THÉS VERTS

Ce sont des thés produits presque exclusivement en Chine et au Japon. Ils ont une couleur très pâle et des saveurs fraîches au goût subtil. Ce sont toujours des thés aux feuilles entières. Ce sont des thés de détente, faibles en théine mais riche en vitamine C. Ils sont digestifs et toniques. Ils correspondent plus au goût oriental.

ORIGINE CHINE:

THÉ PUIITS DU DRAGON (LONG CHIN): Ce thé célèbre donne une infusion superbe, couleur jade. C'est un thé à la saveur exquise et aux arômes délicats. C'est aussi un thé très vitaminé et tonifiant, il a la réputation de maintenir l'esprit lucide.

THÉ WHITE DOWNY: Ce thé **à peine coloré** a un goût doux et très moelleux (première feuille et bourgeon duvet).

ORIGINE JAPON:

THÉ SENCHA: Ce thé fait partie des très grand thés japonais. L'infusion est pâle, le goût frais et fleuri.

THÉ PERLE DE ROSÉE (GYOKURO): Ce thé à feuilles plates et aiguës, très vertes est un thé japonais parmi les plus raffinés. Son infusion est verdoyante, son goût est très long en bouche.

THÉ JAPAN SENCHA HIKI FIRST FLUSH: (selon disponibilité) Ce thé est de la plus grande qualité. Il est excessivement subtil et fin. Son goût est suave et très long en bouche.



Les Thés et Infusions

Nous expliquons pour vous à la page 16 les différences de goût et de couleur entre chaque thé de pays et d'origine différente. Les thés parfumés le sont à la façon chinoise, en séchant ensemble le thé et la fleur ou le fruit aromatisant.



Thé au lait, nature ou citron 3,90

Thé au miel 4,30
Thé au rhum 5,70

THÉS NOIRS de JARDINS D'ORIGINE

Thé Tigerhill (mélange Darjeeling; Inde) 4,60
Thé Namring (Darjeeling d'été; Inde) 4,60
Thé Margaret's hope (Darjeeling d'automne; Inde) 4,60
Thé Assam Golden Jamguri (Inde) 4,60
Thé Pettiagalla (Ceylan Orange Pekoe) 4,60

Thé Loinorn (Ceylan Flowery O.Pekoe) 4,60
Thé Népal Maloom (Népal) 4,60
Thé Keemun Royal (Chine) 4,60
Thé Yunnan Doré (Chine) 4,60
Thé Grand Lapsang tradition (thé fumé) (Chine) 4,60

THÉS NOIRS PARFUMÉS

Thé Aloha (parfumé fruits exotiques) 4,70
Thé aux amandes 4,70
Thé à la fleur de cactus 4,60
Thé à la cannelle 4,60
Thé à la cerise 4,60

Thé aux fruits de la passion 4,60
Thé au gingembre 4,60
Thé Maple (parfumé au sirop d'érable) 4,60
Thé à la pêche 4,60
Thé à la vanille des Princes 4,60

Thé à la violette 4,60
Thé des moines (fleurs et bergamote) 4,80
Thé étoile du soir (fruité/fleuri) 4,80
Thé de Noël(cannelle, orange) 4,60

THÉS OOLONG (semi-fermentés)

Thé Dragon Noir (Chine) (60 %) 4,80
Thé Oolong de jade (Chine) (10 %) 4,90

THÉS OOLONG PARFUMÉS

Thé Lagon bleu (pamplemousse et fruits rouges) 4,80
Thé Tien Kuan Yin (arôme d'orchidée, saveur boisée) 4,90

THÉS VERTS

Thé Puits du dragon (Chine) 4,90
Thé Sencha (Japon) 4,60
Thé La Perle de Rosée (Japon) 5,30
Thé Japan Sencha Hiki FF(Japon) 5,70
Thé White Downy (Chine) (thé blanc à 80%) 4,80

THÉS VERTS PARFUMÉS

Thé vert Earl Grey (bergamote) 4,70
Thé Jasmin Impérial 4,90
Thé Son Zhen (thé vert de 1ères feuilles au jasmin) 5,30
Thé vert à la rose 4,90
Thé vert Kyoto (cerises du Japon) 4,80
Thé vert Green Spirit (lychee) 4,70
Thé vert Mangomania (mangue, citronné) 4,90
Thé vert Safari (fraises et fleurs de violette) 4,90
Thé vert à la menthe 4,90
Thé vert à la banane 4,80
Thé vert aux zestes verts d'agrumes 4,80

Thé vert des 8 secrets (fleuri-fruité doux) 4,90
Thé vert Délices d'Impératrice(3 fleurs et agrumes) 5,30

INFUSION DE PLANTES OU DE FRUITS:Sans théine

Infusion Bourbon (fruits et vanille subtile) 4,80
Infusion Caramieli (miel et fruits) 4,80
Infusion Charmes d'automne (fruits et cannelle) 4,80
Infusion Désir Absolu (citronnelle,fruits rouges,ananas) 4,80
Infusion Diamant Rouge (cassis et fruits rouges) 4,80
Infusion Douceur des îles (fruits tropicaux) 4,80
Infusion Fleurs de Pommier 4,80
Infusion de mûres sauvages 4,80
Philtre des Anges (exotique, dominante citron) 4,80

Infusion Rooibos Fleurs de Pommier 4,70
Infusion Rooibos Kalahari (parfum d'agrumes) 4,70
Infusion Rooibos Lemon Pie (parfum de tarte citron) 4,70
Infusion Rooibos Ouragan (parfum d'épices) 4,70
Infusion Rooibos Capetown (fleurs tropicales) 4,70

Infusion de Saugé (détox) 4,60
Infusion de Thym (poumons) 4,60
Infusion de Romarin (asthme, foie paresseux) 4,60
Infusion de Tilleul (détox) 4,60
Infusion de Camomille (digestion) 4,60
Infusion de Verveine(stress; anxiété) 4,60
Infusion de fleurs de mauve (bronches,toux) 4,60
Infusion de Réglisse (digestion) 4,60



Pour tous nos cafés et nos thés spéciaux, nous travaillons en collaboration avec le comptoir des thés et cafés de Wavre



Les Eaux et Limonades



Pepsi	3,50
Pepsi Max	3,50
Seven Up	3,50
Spa Orange	3,50
Eau pétillante	3,50
Eau plate	3,50



San Pellegrino 1/2	5,40
Spa Reine 1/2	5,40

Schweppes Tonic	3,70
Schweppes Agrum'	3,70
Schweppes Agrum' ZERO	3,70
Schweppes Virgin Mojito	3,70



Lipton Ice Tea	3,70
Lipton Ice Tea Pêche	3,70
Lipton Ice Tea Green	3,70



Jus d'orange Looza	3,90
Jus de pomme Looza	3,90
Jus d'ananas Looza	3,90
Jus de mangue Looza	3,90
Jus de tomate Looza	3,90
Jus de pomme-cerise Looza	3,90

Les sirops à l'eau: au choix, plate ou pétillante:

Sirop de grenadine	4,10	Sirop de gingembre	4,20
Sirop de menthe	4,10	Sirop de kiwi	4,20
Sirop de lait d'amande	4,20	Sirop de jasmin	4,20
Sirop d'amaretto	4,20	Sirop de lavande	4,20
Sirop d'ananas	4,20	Sirop de litchi	4,20
Sirop de barbe à papa	4,20	Sirop de mangue	4,20
Sirop de banane	4,20	Sirop de melon	4,20
Sirop de cannelle	4,20	Sirop de mûre	4,20
Sirop de cassis	4,20	Sirop de noisette	4,20
Sirop de cerise	4,20	Sirop de myrtille	4,20
Sirop de citron vert	4,20	Sirop d'orange	4,20
Sirop de châtaigne	4,20	Sirop d'orgeat	4,20
Sirop de coco	4,20	Sirop de pamplemousse rose	4,20
Sirop de curaçao bleu	4,20	Sirop de pastèque	4,20
Sirop de fleur de sureau	4,20	Sirop de rose	4,20
Sirop de fraise	4,20	Sirop de sangria	4,20
Sirop de framboise	4,20	Sirop de spéculoos	4,20
Sirop de fruit de la passion	4,20	Sirop de violette	4,20



Les Jus Frais Pressés Minute

SELON SAISON ET DISPONIBILITE

Orange pressée	7,00	
Citron pressé	7,00	
Pamplemousse pressé	7,00	
Pommes pressées	7,00	
Poires pressées	7,00	
Ananas pressé	8,00	
Cubitus (citron, orange, pamplemousse)	7,40	
Garfield (ananas, pamplemousse, orange)	8,00	
Colibri (ananas, citron vert)	8,20	
Tom et Jerry (pomme, carotte, gingembre et citron vert)	7,40	
Tintin et Milou (pomme, orange)	7,80	
Rantanplan (kiwi, orange)	7,40	
Jolly Jumper (kiwi, orange, H.E.menthe, sirop d'orange)	7,70	
Lucky Luke (poire, pomme, sirop de cannelle)	7,40	
Calimero (concombre, kiwi, pomme, citron vert, pointe de sirop de gingembre)	7,40	
Snoopy (fraise et pomme) (selon saison des fraises)	7,40	
Natacha (fraise et ananas) (selon saison des fraises)	8,20	
Iznogoud (pastèque et ananas) (selon saison des pastèques)	7,80	
Obélix (pomme, H.E.menthe, H.E.coriandre et gingembre)	7,50	
Lili (pastèque, sirop de violette) (selon saison des pastèques)	7,80	
Astérix (pomme, poire, H.E.menthe)	7,70	
Charlie Brown (raisin, poire, coriandre, sirop de pamplemousse)	7,80	
Candy (melon, raisin, pomme) (selon saison du melon)	7,50	
Marsupilami (citron jaune, sirop de lavande, pomme, ananas)	7,70	



Le Cidre Breton

CIDRE DOUX (2,5% VOL. AL.) OU BRUT (5% VOL. AL.)



La bolée de cidre doux ou brut (20cl)	4,90
Le pichet 1/4L de cidre doux ou brut	6,30
Le pichet 1/2L de cidre doux ou brut	10,20
La bouteille (75cl) de cidre doux ou brut	13,40
Le litre de cidre doux ou brut	16,90

Les Apéritifs

Pommeau de Normandie	5,50	
Hydromel (apéritif à base de miel)	6,30	
Kir Breton (cidre breton et liqueur de cassis de Bourgogne)	6,30	
Kir (liqueur de cassis de Bourgogne et vin blanc)	5,50	
Kir Bigoudin (choix d'un sirop de la page 18 et cidre breton)	6,00	
Kir du fou (choix d'un sirop de la page 18 et vin blanc)	5,70	
TSCHIDA Cuvée Auslese (vin doux-moelleux)	5,00	
Petit Cruchon de Sangria Maison (1/2 litre)	10,50	
Grand Cruchon de Sangria Maison (1 litre)	16,50	
Pineau des Charentes	5,50	
Ricard (2,5 cl)	5,30	
Martini blanc ou rouge	5,00	
Porto rouge	5,50	
Picon	5,40	...au vin blanc
Campari	5,50	...à l'orange
Malibu	6,30	...à l'ananas
Passoa	6,30	...à l'orange
Pisang Ambon	6,30	...à l'orange
Safari	6,30	...à l'orange

Supplément grenadine 0,70
Supplément tonic ou limonade 0,90

Les Alcools et Liqueurs

Alcool de Poire William	7,00
Amaretto di Saronno	7,00
Armagnac	7,30
Bacardi	7,00
Bailey's Irish Cream	7,00
Calvados	7,00
Cognac	7,00
Cointreau	7,00
Gin	7,00
Grand-Marnier cordon rouge	7,00
Mandarine Napoléon	7,00
Rhum Saint James brun	7,00
Tequila	7,00
J & B	7,00
Glenfiddich	7,30
Chivas Regal 12 ans	8,20
Bourbon Jack Daniel's	8,20



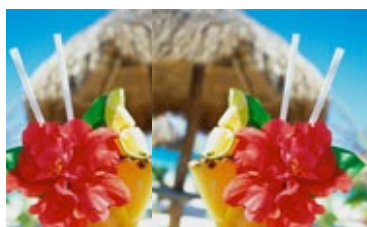
Supplément tonic ou limonade 0,90

Les Cocktails

Samba Loca (sirop de passion, Passoa, tonic)	6,60
Green Love (sirop d'orange, Pisang Ambon, tonic)	6,60
Masai Mara (sirop de mangue, Safari, tonic)	6,60
Florida (sirop de banane, Malibu, tonic)	6,60
Sweet Flower (sirop de coco, Passoa, tonic)	6,60
Victoria (sirop de litchi, Safari, tonic)	6,60
Niagara (sirop de jasmin, Malibu, tonic)	6,60
Pink Panther (sirop de fraise, crème de banane, lait de coco, Bacardi, jus d'ananas)	9,60
Banana colada (crème de banane, lait de coco, Bacardi, jus d'ananas)	9,60
Bloody Mary (Vodka et jus de tomate, épices)	9,60
Cuba Libre (Rhum brun, citron et Coca - Cola)	9,60
Daïquiri (Bacardi, citron et sucre)	9,60
Gin Fizz (Gin, citron et sucre)	9,60
Jardin du Kenya (Vodka, Bacardi, Safari et jus d'orange)	9,60
Blue Lagoon (Gin, Curaçao bleu et tonic)	9,60
Pacific Hawaii (Malibu, Curaçao bleu, Bacardi, Jus d'ananas)	9,60
Napoli (Gin, Amaretto di Saronno, tonic)	9,60
Tequila Sunrise (Tequila, grenadine et jus d'orange)	9,60
Margarita (Tequila, Curaçao triple sec, citron et sucre)	9,60
Loulou Chérie Blues (Crème de banane, lait de coco, Curaçao bleu, Bacardi, jus d'ananas)	9,60
Sun on the beach (Gin, Vodka, Bacardi, Cointreau, jus d'orange)	9,90



Cocktails de fruits sans alcool: voir page précédente
voir aussi choix de smoothies page 12





Les Bières au Fût

Faro Lindemans 4,5% Vol. Al.	3,80/25cl	7,60/50cl
Framboise Lindemans 2,5% Vol. Al.	4,40/25cl	8,80/50cl
La Chouffe, blonde des Ardennes 8,0% Vol. Al.	4,60/25cl	9,20/50cl
Blanche Vedette 4,7% Vol. Al.	3,80/25cl	7,60/50cl
Triple d'Anvers 8,0% Vol. Al.	4,40/25cl	8,80/50cl
Corne du Bois des Pendus blonde 5,9% Vol. Al.	4,00/25cl	8,00/50cl
Les chouchous du Patron (l'équipe se fera un plaisir de vous renseigner)	4,00/25cl	8,00/50cl

Les Bières Bouchonnées

Abbaye de Bonne Espérance 75cl	Ambrée 7,8% Vol. Al.	9,80
Bière de Miel Bio, Dupont 75cl	Ambrée 8,0% Vol. Al.	9,80
Bière des Ours au miel 75cl	Blonde 8,5% Vol. Al.	9,80
Bons Voeux de la brasserie Dupont 75cl	Blonde 9,5% Vol. Al.	10,70



Gueuze Boon 75cl	Gueuze 7,0% Vol. Al.	10,10
Gueuze Mariage Parfait Boon 37,5cl	Gueuze 8,0% Vol. Al.	8,00
Gueuze Cantillon 37,5cl (100% lambic Bio)	Gueuze 5,0% Vol. Al.	7,00
Vieille Gueuze Trois Fontaines 37,5 cl	Gueuze 6,0% Vol. Al.	6,70
Kriek Boon 75cl	Fruitée 4,0% Vol. Al.	10,40
Kriek Mariage Parfait Boon 37,5cl	Fruitée 8,0% Vol. Al.	8,10
Kriek Cantillon 37,5cl (100% lambic)	Fruitée 5,0% Vol. Al.	7,20

La Houpe 75cl	Blond-Cuivré 7,5% Vol. Al.	9,80
Lupulus 75cl	Blonde 8,5% Vol. Al.	9,80
Lupulus Organicus Bio 75cl	Blonde 8,5% Vol. Al.	10,80
Moinette blonde 75cl	Blond-Cuivré 8,5% Vol. Al.	10,80
Omer Traditional Blond 75cl	Blond-Doré 8,0% Vol. Al.	9,40
Rulles Estivale 75cl	Blonde 5,2% Vol. Al.	8,80
Rulles Triple 75cl	Blond-Cuivré 8,4% Vol. Al.	10,30
St Feuillien 75cl	Blond-Doré 7,5% Vol. Al.	10,10
Saison Dupont 75cl	Blond-Cuivré 6,5% Vol. Al.	10,10
Trappiste de Chimay " Grande Réserve " 75cl	Brune 9,0% Vol. Al.	10,80
Trappiste de Westmalle triple 75cl	Blond-Doré 9,5% Vol. Al.	9,80



Les Bières Particulières

Pour de grandes tablées ou pour..... de gros buveurs, nous avons quelques magnums ou jéroboam de bières à vous proposer. Malheureusement le choix et le nombre en sont limités.

*Veuillez vous renseigner auprès des serveurs de la disponibilité des produits.
Merci. et à vote santé!*



MAGNUMS (150 cl)	22,00
Duvel, Chimay Bleue, Gulden Draak, Moinette, Chouffe, Lupulus.....	
JEROBOAMS (300 cl)	39,50
Chimay Bleue, Saint Feuillien.....	

Les Bières Capsulées

Les Bières Blondes:

Abbaye de Bonne Espérance (Légèrement Ambrée)	7,8% Vol. Al.	5,30
Abbaye de Leffe blonde	6,6% Vol. Al.	5,30
Abbaye de la Ramée blonde	7,5% Vol. Al.	5,20
Abbaye de Tongerlo Blonde	6,0% Vol. Al.	5,10



Arabier blonde de printemps des brasseurs fous	8,0% Vol. Al.	5,30
Barbar blonde au miel	8,0% Vol. Al.	5,60
Brigand	9,0% Vol. Al.	5,30
Brugse Zot	6,0% Vol. Al.	5,30

Charles Quint Ommegang (houblon belge)	8,0% Vol. Al.	5,20
Chouffe Soleil	6,0% Vol. Al.	5,10
Cornet	8,5% Vol. Al.	4,90
Cuvée de Ciney blonde	7,0% Vol. Al.	5,10
Cuvée des Trolls	7,0% Vol. Al.	4,30

Démon 12% de plaisir diabolique (France)(Cuivré)	12,0% Vol. Al.	5,70
Duvel	8,5% Vol. Al.	5,30
Filou	8,5% Vol. Al.	5,10
Gentse Strop ou «Noeud Coulant Gantois»	6,9% Vol. Al.	4,80



Goliath blonde	6,0% Vol. Al.	4,80
Grisette Blonde Bio Gluten Free	5,5% Vol. Al.	3,90
Guillotine	8,5% Vol. Al.	5,40
Houpe	7,5% Vol. Al.	4,90
Judas	8,5% Vol. Al.	5,30
Léopold 7 (trois grains, trois houblons et la touche fleurie)	6,2% Vol. Al.	5,50
Malheur 10° ou "Malheur Millennium"	10,0% Vol. Al.	5,10
Moinette blonde	8,5% Vol. Al.	5,30
Moeder Overste ou «Mère supérieure» Triple	8,0% Vol. Al.	4,90
Omer Traditional blond	8,0% Vol. Al.	5,30
Bière des Ours au miel	8,5% Vol. Al.	5,30
Piraat	10,5% Vol. Al.	5,30
Queue de charrue blonde	6,6% Vol. Al.	5,10
Quintine blonde	8,0% Vol. Al.	5,80






Saxo	7,5% Vol. Al.	5,00
Steenuilke ou "Bière du Hibou" (créée pour la sauvegarde de la chouette-chevêche)	6,5 Vol. Al.	4,90
Stille Nacht bière de Noël des brasseurs fous	12,0% Vol. Al.	5,10
Super des Fagnes	7,5% Vol. Al.	4,90
Tête chargée (Wark) Blonde: <i>dernières bouteilles</i>	6,8% Vol. Al.	5,90

Les Bières Blanches:




Blanche Brunehaut Bio Gluten Free	5,0% Vol. Al.e	4,20
Blanchette de Gaume (bière blanche Lemon)	5,0% Vol. Al.	4,20
Grosse bertha	7,0% Vol. Al.	5,00
Lua <i>nouveau</i>	4,7% Vol. Al.	4,70
Lupulus Blanche	4,7% Vol. Al.	4,20
Troublette	5,5% Vol. Al.	4,70
Vendetta (blanche Vedett et purée de fruits de la passion)	composition	4,70

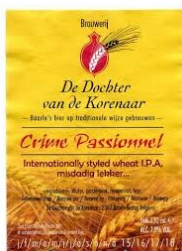


Les Bières Triples:

Abbaye d'Affligem triple	9,0% Vol. Al.	5,80	
Abbaye d'Aulne Premier Cru	9,0% Vol. Al.	5,20	
Abbaye de Floreffe triple	8,0% Vol. Al.	5,30	
Abbaye de Maredsous triple 10°	10,0% Vol. Al.	5,80	
Abbaye de Saint-Idesbald Triple	9,0% Vol. Al.	5,80	
Abbaye du Val-Dieu triple	9,0% Vol. Al.	5,40	
Arend triple ou « Aigle triple»	8,0% Vol. Al.	4,90	
Brunehaut Triple Bio Gluten Free	7,5% Vol. Al.	5,30	
Corne du bois des pendus triple servie dans sa corne	10% Vol. Al.	5,50	
Delirium Tremens	8,5% Vol. Al.	5,60	
Enfant Terrible	8,2% Vol. Al.	5,30	
Fort Lapin triple	8,0% Vol. Al.	4,80	
Gouden Carolus triple	9,0% Vol. Al.	5,40	
Jambe de Bois (Belgian Revolution Triple)	8,0% Vol. Al.	5,00	
Karmeliet triple (bière aux 3 grains)	8,4% Vol. Al.	6,00	
Paix-Dieu (bière brassée exclusivement les nuits de pleine lune)	10,0% Vol. Al.	5,30	
St Bernardus triple	8,0% Vol. Al.	6,00	
St Feuillien triple	8,5% Vol. Al.	5,10	
St Feuillien Grand Cru	9,5% Vol. Al.	5,90	
Straffe Hendrik Triple	9,0% Vol. Al.	5,20	
Tête de Mort Triple <i>nouveau</i>	8,1% Vol. Al.	5,10	
Triple d'Anvers	8,0% Vol. Al.	5,20	
Triple de Bruges	8,7% Vol. Al.	5,20	
Triple de Gand	8,0% Vol. Al.	5,20	
Triple Villers	8,5% Vol. Al.	5,50	
Watou triple	7,5% Vol. Al.	5,10	
Witkap-Pater Triple	7,5% Vol. Al.	5,10	

Les Bières Houblonnées:

Belle Fleur I.P.A. (India Pale-Ale)	6,0% Vol. Al.	5,90	
Chouffe Houblon I.P.A. triple	9,0% Vol. Al.	5,10	
Crime Passionnel wheat I.P.A.	7,5% Vol. Al.	5,90	
Delta I.P.A. (India Pale-Ale)	6,5% Vol. Al.	5,30	
Duvel Triple Hop Citra	9,5% Vol. Al.	5,60	
Extase, double I.P.A.	8,5% Vol. Al.	5,90	
Hopus	8,3% Vol. Al.	5,10	
Lupulus Hopéra (Pale Ale)	6% Vol. Al.	5,30	
Monsieur Rock	6,6% Vol. Al.	5,30	
Omaha IPA: <i>nouveau</i>	6,8% Vol. Al.	5,10	
Straffe Hendrik Wild (aux levures sauvages)	9,0% Vol. Al.	5,30	
Super Fresca (Hoppy Blond Ale)	6,0% Vol. Al.	4,90	
Taras Boulba (Extra Hoppy Ale)	4,5% Vol. Al.	4,80	
Troubadour Magma IPA <i>nouveau</i>	9,0% Vol. Al.	5,30	



Les Bières Trappistes:

Trappiste d'Achel	Blonde	8,0%	Vol. Al.	5,30
Trappiste de Chimay Triple	Dorée	8,0%	Vol. Al.	5,40
Trappiste de Chimay Bleue	Brune	9,0%	Vol. Al.	5,50
Trappiste d'Engelszell Benno (Autriche)	Ambré-clair	6,9%	Vol. Al.	5,50
Trappiste d'Engelszell Gregorius (Autriche)	Brune	9,7%	Vol. Al.	5,60
Trappiste la Trappe blonde (Pays-Bas)	Blond-clair	6,5%	Vol. Al.	5,10
Trappiste la Trappe triple (Pays-Bas)	Blond-doré	8,0%	Vol. Al.	5,70
Trappiste la Trappe quadruple (Pays-Bas) <small>(première bière quadruple du monde)</small>	Ambrée	10,0%	Vol. Al.	5,80
Trappiste Mont des Cats (France)	Blond-cuivré	8,6%	Vol. Al.	5,40
Trappiste d'Orval	Blonde	6,2%	Vol. Al.	5,50
Trappiste de Rochefort 8°	Brune	9,2%	Vol. Al.	5,90
Trappiste de Rochefort 10°	Brune	11,3%	Vol. Al.	6,30
Trappiste Tre Fontane (Italie)	Blonde	8,5%	Vol. Al.	6,30
Trappiste Tynt Meadow	Acajou	7,4%	Vol. Al.	6,90
Trappiste de Westmalle double	Brun-rouge	7,0%	Vol. Al.	5,40
Trappiste de Westmalle triple	Dorée	9,5%	Vol. Al.	5,60
Trappiste de Zundert (Pays-Bas)	Cuivre-Doré	8,0%	Vol. Al.	5,50

Les Bières Lambic (et dérivées) et les Fruitées:

Barbe Ruby	7,7%	Vol. Al.	5,20
Bonsecours Myrtille Dry Hopping	7,0%	Vol. Al.	5,60
Bourgogne des Flandres	5,0%	Vol. Al.	5,20
Charles Quint Rubis	8,5%	Vol. Al.	5,10
Cherry Chouffe	8,0%	Vol. Al.	5,10
Duchesse de Bourgogne	6,2%	Vol. Al.	5,10
Floris Mango	3,6%	Vol. Al.	4,60
Floris Pomme	3,6%	Vol. Al.	4,60
Framb'Bush (25cl Framboise au fût et Bush 12°) 58cl	composition		8,30
Gauloise fruits rouges	8,2%	Vol. Al.	5,20
Grisette fruits des bois	3,5%	Vol. Al.	4,80
Gueuze Lindemans	5,0%	Vol. Al.	4,60
Gueuze Mort-Subite	4,5%	Vol. Al.	4,60
Hoegaarden la rosée	3,0%	Vol. Al.	4,60
Kasteel Rouge ou "Bière du château rouge"	8,0%	Vol. Al.	5,20
Liefmans on the rocks <i>nouveau</i>	3,8%	Vol. Al.	5,30
Kriek Lindemans	3,5%	Vol. Al.	4,80
Kriek Timmermans	4,0%	Vol. Al.	4,80
Lambic Banane Chapeau	3,5%	Vol. Al.	4,30
Lambic Cassis Lindemans	3,5%	Vol. Al.	4,70
Lambic Fraise Lindemans Summer Berry	3,5%	Vol. Al.	4,30
Lambic Pêche Lindemans ou « Pecheresse»	2,5%	Vol. Al.	4,90
Mongozo Coconut (certifiée Fairtrade/M.Havelaar) servie dans sa coque	3,6%	Vol. Al.	4,80
Pêch'Mel'Bush (Pecheresse et Bush 12°) 58cl	composition		9,30



Les Bières Ambrées:

Abbaye de Bonne Espérance	7,8% Vol. Al.	5,20
Abbaye de la Ramée ambrée	7,5% Vol. Al.	5,30
Brunehaut Ambrée Bio Gluten Free	6,5% Vol. Al.	5,20
Bush Ambrée	12,0% Vol. Al.	5,50
Caracole	7,5% Vol. Al.	5,00
De Koninck A.P.A.	5,2% Vol. Al.	3,90
Divine	9,5% Vol. Al.	5,30
Femme Fatale	6,5% Vol. Al.	5,30
Satan Red	8,0% Vol. Al.	5,20
Vieux-Temps	4,5% Vol. Al.	3,80

Les Bières Brunnes:

Abbaye de Floreffe Prima Melior	8,0% Vol. Al.	5,60
Abbaye de Leffe brune	6,5% Vol. Al.	5,30
Abbaye de Maredsous brune 8°	8,0% Vol. Al.	5,40
Abbaye du Val-Dieu brune	8,0% Vol. Al.	5,20
Bonsecours	8,0% Vol. Al.	5,30
Corne du bois des pendus black servie dans sa corne	8,0% Vol. Al.	5,40
Douce Vertus	7,0% Vol. Al.	4,80
Fruit Défendu	8,5% Vol. Al.	5,30
Gauloise brune	8,1% Vol. Al.	5,10
Gouden Carolus Classic	8,5% Vol. Al.	5,30
Guinness (stout) (Irlandaise mais brassins belges, plus forte que l'internationale)	8,0% Vol. Al.	5,30
Gulden Draak	10,5% Vol. Al.	5,50
Hercule (stout)	9,0% Vol. Al.	5,60
Kasteel Donker ou "Bière du château brune"	11,0% Vol. Al.	5,20
Kwak servie dans son chevalier	8,4% Vol. Al.	5,90
Mc Chouffe, le scotch de l'Ardenne	8,0% Vol. Al.	5,20
Malheur 12°	12,0% Vol. Al.	5,30
Moinette brune	8,5% Vol. Al.	4,80
Nostradamus	9,5% Vol. Al.	5,00
Oerbier bière d'automne des brasseurs fous	9,0% Vol. Al.	5,00
Queue de charrue brune	5,4% Vol. Al.	4,90
St Bernardus Abt 12	10,0% Vol. Al.	6,00
Straffe Hendrik Quadruple	11,0% Vol. Al.	5,60



Les Bières "Inclassables":

Bruxellensis (à base d'une levure sauvage typique de Bruxelles la "Brettanomyces")	Blonde	6,5% Vol. Al.	5,30
Chouffe sans alcool <i>nouveau</i>	Blonde	0,4% Vol. Al.	5,20
Desperados (bière à la Tequila) (France)	Blonde	5,9% Vol. Al.	4,90
Fruitasse Liefmans zéro	Fruitée	0,5% Vol. Al.	4,60
Fumette (bière au malt fumé au bois)	Ambré-Fumé	6,5% Vol. Al.	4,70
Leffe Zéro (sans alcool)	Blonde	0,5% Vol. Al.	5,20
Rodenbach	Brun-Rouge	5,2% Vol. Al.	4,80
Vicaris Triple-Gueuze (mélange bière triple/gueuze)	Blond-Gueuze	7,0% Vol. Al.	0



Les Petites Dégustations

Assiette Grignotière (salami, fromage, oignons et cornichons au vinaigre, olives)	9,40
Assiette de Cochonnailles (jambons de Parme, de Serrano, des Alpes, saucissons, cornichons)	9,90
Assiette de Vérone (jambon de Parme, Mortadelle, Pancetta, jambon des Alpes, Spianata)	9,90
Assiette des pâturages (fromages de Brie, Gruyère, Gorgonzola, Manchego et Feta)	10,90
Portion de fromage d'abbaye	5,50
Portion de salami à l'ail	5,50
Portion Duo (fromage d'abbaye et salami à l'ail)	6,50
Portion de fromage Français (Comté, Reblochon, Pyrénées)	7,50
Portion de saucisson de pays	6,50
Portion d'olives vertes et noires	5,50
Portion d'anchois frais marinés à l'ail	6,00
Portion Espagnole (fromage de Manchego, Chorizo piquant)	8,00
Portion Italienne (Mozzarella, anchois marinés à l'ail, olives et tomates séchées)	8,00
Portion Grecque (Feta, olives)	8,00
Portion Suisse (Gruyère, viande des Grisons, oignons au vinaigre)	8,00



Carte des Vins

Les Vins Blanc

	<u>v.</u>	<u>1/4L</u>	<u>1/2L</u>	<u>bout.</u>
SCELTA DI ANGELINA Grillo: Vin de SICILE, fruité et gai.	4,50	9,00	15,00	19,90
ZWEEFTEEF Chenin Blanc Vin d'AFRIQUE DU SUD, explosif, fruits exotiques	5,00	9,50	16,50	21,90
QUE RICO Chardonnay Vin du CHILI, rond et crémeux	5,00	9,50	16,50	21,90
PRIMA ALTA Pinot Grigio Vin Italien juteux, floral et sexy	5,00	9,50	16,50	21,90
SHAYA verdejo Vin d'ESPAGNE, minéral et tropical				26,00
DOMAINE DES CANTARELLES Blanc Vin de FRANCE, floral et complexe, agrumes				26,00

Les Vins Rosés:

	<u>v.</u>	<u>1/4L</u>	<u>1/2L</u>	<u>bout.</u>
NOSTRADA ROSADA Vin d'ESPAGNE, Soleil dans le verre, juteux	4,50	9,00	15,00	19,90
FLYING SOLO Vin du Pays d'Oc, gourmand, riche et complexe	5,00	9,50	16,50	21,90

Les Vins Rouges:

	<u>v.</u>	<u>1/4L</u>	<u>1/2L</u>	<u>bout.</u>
LA MIA ARTE Rosso Vin d'Italie, juteux, subtil, raffiné, généreux, fruits rouges	4,50	9,00	15,00	19,90
TENUTA LA FALCONA: CAVRINE Vin de VÉNITIE, équilibré, charnu avec du caractère	5,00	9,50	16,50	21,90
CLAYTON ROAD Pinot Noir Vin d'AUSTRALIE, élégant, fruits roug	5,00	9,50	16,50	21,90
HONORO Vera Garnacha Vin d'ESPAGNE, rond et savoureux	5,00	9,50	16,50	21,90
TOMERO Malbec Vin d'ARGENTINE, poivré et soyeux				29,00
CHATEAU ROGER-FIGEAC Rouge Vin de Saint Emilion, remarquable avec un léger boisé				29,00

Le Vin Doux

	<u>v.</u>	<u>1/4L</u>	<u>1/2L</u>	<u>bout.</u>
TSCHIDA Cuvée Auslese Vin d'AUTRICHE, sucré et parfumé	5,00	9,50	16,50	21,90