

LE QUAI SON

BAR - RESTAURANT - TERRASSE

CUISINE OUVERTE / KEUKEN OPEN / KITCHEN OPEN DE 12H - 15H ET / EN / AND 18H - 21H

Pour les tables de 12 personnes et plus, 4 choix de plats maximum.

Une addition par table.

En cas d'allergies, demander aux serveurs.

Voor tafels van 12 personen of meer, maximaal 4 keuzes van gerechten.

Eén rekening per tafel.

In geval van allergieën, vraag het aan de obers.

For tables of more than 12 people, 4 different plate choices maximum.

One addition per table.

In case of allergies, ask the waiters.

WIFI : Le Quai Son
PASSWORD : LeQuaiSon

ALLERGÈNES



Noix
Noot - Nut



Gluten



Oeuf
Ei - Egg



Moutarde
Mosterd - Mustard



Lactose



Sésame



Crustacé
Schaaldier
Shellfish



Poisson
Vis - Fish

SPRITZ



Cabane	9,50 €
Lillet - tonic - menthe - framboises	
Cabane aux Agrumes	9,50 €
Lillet rosé- pomelo- framboises - agrumes	
Hugo Spritz	9,50 €
Fleur de sureau - cava - menthe - eau pétillante	
Aperol Spritz	9,50 €
Apérol - cava - eau pétillante	
Limoncello Spritz	9,50 €
Limoncello - cava - eau pétillante - citron	
Amaretto Spritz	9,50 €
Amaretto - cava - eau pétillante - citron vert	

COCKTAILS



Cuba Libre	9,50 €
Havana Club Especial Brun - citron vert - coca	
Mojito.....	10 €
Rhum - citron vert - menthe - eau pétillante - sucre	
Le Quai Son	11 €
Passoa - gin - cointreau - jus d'orange	
Belgian Mule.....	11 €
Eau-de-villé - citron vert - ginger beer - menthe	
Dark & Stormy	11 €
Kraken - citron vert - ginger beer - menthe	
Mojito Royal	11 €
Rhum - citron vert - menthe - cava - sucre	

APÉRITIFS -ALCOOL



Kir	5,50 €
Kir Royal	7 €
Martini Blanc / Rouge	5,50 €
Porto Blanc / Rouge	5 €
Pineau des Charentes.....	5 €
Pisang / Passoa / Batida / Campari / Get 27	5,20 €
Ricard	5 €
Pastis Henri Bardouin.....	6 €
Picon Vin Blanc	7,80 €
Picon Bière	6 €
Rhum Havana Club Brun.....	6 €
Rhum Kraken.....	6 €
Whisky Jameson / Jack Daniel's / Vodka Absolut ...	6 €

MOCKTAILS

Hugo Spritz 0°	8 €
Fleur de sureau - tonic premium - menthe - eau pétillante - citron vert	
Pisang Orange 0°	6,50 €
Bitter orange / Bitter Tonic 0°	6,50 €

VINS MAISON



ROUGE - BLANC - ROSÉ

Verre 15cl.....	4,90 €
Pichet 25cl.....	8 €
Pichet 50cl.....	15,60 €
Bouteille 75cl.....	23 €

NOS BULLES...



Cava	verre 6 €
	bouteille (75cl) 25,50 €
Champagne A.Bagnost	
Brut Premier Cru.....	49,50 €

NOS GINS



Tanqueray	6 €
Malfy Dry.....	7 €
Malfy Orange sanguine	8 €
Hendrick's Gin	8 €
Arduenna Organic Gin (Belgique).....	10 €
Blackbird - Fraise de Wépion (Belgique).....	10 €
Terra Nova - Poire conférence (Belgique)	10 €
Monkey 47	11 €

ACCOMPAGNEMENTS :

Tonic / Coca / Jus / Canada dry.....	3 €
Hibiscus / Mediterranean	
Ginger Beer & chili / Tonic Premium	4 €

SOFTS



Spa Plat / Pétillante 25cl.....	2,70 €
Spa Plat / Pétillante 50cl.....	4,90 €
Spa Plat / Pétillante 1L	6,60 €
Spa Orange.....	3,20 €
Spa Citron	3,20 €
Coca Cola	3,20 €
Coca Cola Zero	3,20 €
Canada Dry.....	3,20 €
Lipton Ice Tea	3,50 €
Lipton Ice Tea Green	3,50 €
Lipton Ice Tea Pêche	3,50 €
Schweppes Tonic.....	3,80 €
Schweppes Bitter Lemon.....	3,80 €
Schweppes Agrum'	3,80 €
Schweppes Mojito.....	4,20 €
Schweppes Ginger & Chili	5,50 €
Jus Fruits Looza	3,50 €
Orange, pomme/cerise, pomme	
Cécémel / Fristi / Lait	3 €
Supplément Sirop	0,50 €
Grenadine - menthe	

BIÈRES AU FÛT



	25cl	50cl
Lupulus Pils 5,3°	3 €	5,90 €
Lupulus Triple 8,5°	4 €	7,90 €
Arômes d'agrumes et de houblon - Note de thym		
Lupulus Blanche 4,5°	3,50 €	6,90 €
Saveurs désaltérantes aux douces notes d'agrumes		
Lupulus Brune 8,5°	4,20 €	8,30 €
Côté léger et petites notes d'agrumes		
Guinness Irish Stout 4,2°	5,10 €	9 €
Notes torréfiées de café et de cacao		
	25cl	33cl
Chouffe Blonde 8°	4,50 €	5,70 €
Note d'agrumes, légèrement épicée et houblonnée		
Chouffe Cherry 8°	4,60 €	6 €
Note de cerises griottes, de fraises, d'amandes et d'épices de porto doux		
Chimay Bleue Trappist 9°	5,10 €	6,70 €
Notes de fruits mûrs, de caramel et d'épices		
Scotch CTS 7,2°	5,40 €	
Arôme doux et malte avec des notes de caramel		
Houpe IPA Blonde 7,5°	5,50 €	
Arômes d'agrumes de fruits exotiques et une pointe de pêche		

BIÈRES TRAPPISTES

Rochefort Triple 33cl (8,1°)	5,10 €
Rochefort 8 33cl (9,2°)	5,50 €
Rochefort 10 33cl (11,3°)	6,90 €
Chimay Triple Blanche 33cl (8°)	5,30 €
Orval Ambrée 33cl (6,2°)	6,90 €
Westmalle Triple 33cl (9,5°)	5,50 €
La Trappe Quadruple Ambrée 33cl (10°)	6,20 €

BIÈRES DU MOMENT ! (VOIR PANNEAU)
BIEREN VAN HET MOMENT ! (ZIE PANEEL)
BEERS OF THE MOMENT ! (SEE SIGN)

SÉLECTION DE BIÈRES

Lupulus Hopera Ambrée 33cl (6°)	5,20 €	St Hubertus Ambrée 33cl (7,2°)	6,60 €
Lupulus Fructus 33cl (4,8°)	5,50 €	St Hubertus Triple 33cl (7,2°)	6,60 €
Lupulus Organicus Blonde (Bio) 33cl (8,5°)	5,40 €	La Corne Blonde 33cl (5,9°)	4,90 €
Lupulus Hibernatus 33cl (9°)	6,40 €	La Corne Triple 33cl (10°)	5,80 €
Chouffe N'ice 33cl (10°)	6,40 €	Delta IPA 33cl (6°)	6 €
Chouffe Houblon Blonde 33cl (9°)	6,60 €	Brasserie des Légendes	
Mc Chouffe Brune 33cl (8°)	5,70 €	Duvel 33cl (8,5°)	5,90 €
La Tendue 33cl (7,5°) Local et artisanal	6,50 €	Triple Karmeliet Blonde 33cl (8,4°)	6,60 €
La D'Tendue Brune 33cl (5,5°)	6,50 €	Kriek Silly 25cl (4,8°)	4,20 €
Local et artisanale		Liefmans Fruitesse «on the rocks» 25cl (3,8°)	4,70 €
L'Arogante Blonde 33cl (7,2°)	6,50 €	Liefmans Peach 25cl (3,8°)	4,70 €
Peak beer blonde 33cl (6°)	5,90 €		
La Féodale Blonde 33cl (6,5°)	5,60 €		

NOS 0° OU PRESQUE...



Lupulus Placebo 33cl (0,4°)	4,70 €	Peak Beer Blonde 33cl (0°)	6,50 €
Liefmans Fruitesse "on the rocks" 25cl (0°)	4,60 €	Trappe Epos Blonde 33cl (0°)	5 €
Picco Bello 33cl (0,3°)	6,50 €		
Brussel Beer Project - Hazy IPA			

BOISSONS CHAUDES



Café Masalto 100% arabica	3,20 €
Expresso Masalto 100% arabica	3 €
Double expresso Masalto 100% arabica	4,20 €
Décaféiné Masalto Bio	3,20 €
Café Viennois (Chantilly - slagroom)	3,60 €
Cappuccino à la mousse de lait	3,60 €
Latte Macchiato	4,20 €
Latte Macchiato parfumé	4,50 €
(Caramel, spéculoos, noisettes, vanille, amandes)	
Chocolat Chaud	3,60 €
Chocolat Chaud Chantilly (Slagroom)	4 €
Vrai Chocolat Chaud (Chocolat noir)	4 €
Supplément chantilly / slagroom	0,50 €
Kusmi Tea Bio	3,60 €
Thé Vert / Earl Grey / Menthe / Fruits des bois	
Camomille / Detox / Jasmin / Vervaine	

Vin Chaud Rouge	6,50 €
Chouffe Coffee	7 €
Irish Coffee (Whisky)	9,50 €
Italian Coffee (Amaretto)	9,50 €
Cuban Coffee (Rhum brun)	9,50 €
French Coffee (Gd Marnier)	9,50 €
Norman Coffee (Calvados)	9,50 €
Baileys Coffee	9,50 €
Chocolat Chaud Baileys Chantilly	9,50 €
Chocolat Chaud Amaretto Chantilly	9,50 €
Chocolat Chaud Rhum Chantilly	9,50 €

NOS DIGESTIFS



Amaretto	6 €
Limoncello	6 €
Cointreau	6 €
Baileys	6 €
Grand Marnier	6 €
Poire & Cognac Xanté	6,50 €
Genepi des Père Chartreux	6,50 €
Chartreuse Verte 55%	8,50 €
Chartreuse Jaune 40%	8 €
Eau de Villée Bièrcée	6,50 €
Marolo Grappa di Moscato Après	8 €
Calvados Boulard	7 €

Eau de Vie Mirabelle G.E.Massenez	8 €
Eau de Vie Vieille Prune Souillac	8 €
Cognac Bisquit & Dubouché V.S	7 €
Cognac Remy Martin VSOP	11 €
Chivas Regal 12 years Scotch whisky	8 €
Talisker Sky Single Malt	
Scotch whisky	9 €
Belgian Owl Single Malt	
Green identity	15 €
Nikka Coffey Grain (Japon)	10 €
Rhum Trois Rivières VO (Martinique)	8 €
Rhum Bumbu XO (Panama)	10 €
Rhum La Hechicera (Colombie)	10 €
Rhum Sir Chill Barrel (Belgique)	11 €

LES EN-CAS À TOUTE HEURE

SNACKS OP IEDER TIJDSTIP TE VERKRIJGEN - SNACKS TO SHARE AT ANY TIME

Portion de fromage 240gr	8 €
Kaas - Cheese	
Portion de saucisson 120gr	6,50 €
Worst - Sausage	
Portion d'olives Bio 150gr	8,60 €
Olijven - Olives	
Portion fromage & saucisson	9,50 €
Kaas & worst - Cheese & sausage	

EN APÉROS À PARTAGER

DE 12H À 21H - TE DELEN VAN 12.00 TOT 21.00 UUR - TO SHARE FROM 12 PM TO 9 PM

Planche ardennaise (2 pers.) 🍷🍷..... 25 €
Différentes charcuteries, fromages, et salaisons de la région, avec des accompagnements chauds.

Verschillende vleeswaren, kazen en gezouten specialiteiten uit de regio, met warme bijgerechten.
Various cold cuts, cheeses, and cured meats from the region, with warm side dishes.

Planche de poissons
(2 pers.) 🍷🍷🍷🐟..... 28 €
Saumon fumé, calamar et d'autres saveurs de la mer

Gerookte zalm, inktvis en andere smaken van de zee
Smoked salmon, squid, and other flavors of the sea

Camembert à partager (250gr)
avec son accompagnement
de petits pains à l'ail 🍷🍷..... 14,90 €

Camembert om te delen met een bijgerecht van knoflookbroodjes
Camembert to share with a side of garlic rolls

La cassolette d'escargots
de Warnant 🍷 12 pièces 17 €

Sauce pleurote ail et persil à la crème
Wijngaardslakken (10 stuks) - Roomsaus met oesterzwammen, knoflook en peterselie
Snails dish (10 pieces) - Garlic and parsley oyster mushroom sauce with cream

Os à moelle (2 pièces)
accompagnés de toast à l'ail 16 €

Gepofte mergpijp (2 stuks) geserveerd met knoflooktoast.
Bone marrow (2 pieces) served with garlic toast.

ENTRÉES & CROQUETTES

Salade de ris de veau
et de foie gras 🍷 23 €
Salade van kalfszwezeriken en foie gras - Veal sweetbread and foie gras salad

Possibilité en plat: 30 €

Duo de croquettes de fromages
et noix d'Ardenne 🍷🍷..... 14,90 €
Duo van kaaskroketten en Ardeense ham
Cheese and Ardenne's ham croquettes (2 pieces)

Duo de croquettes
de crevettes grises 🍷🍷..... 19,50 €
Duo van garnaalkroketten
Brown shrimp croquettes (2 pieces)

CROQUETTE SUPPLÉMENTAIRE - EXTRA
KROKET - EXTRA CROQUETTE

Croquette de fromage 5,50 €
Kaaskroket - Cheese croquette

Croquette de crevettes grises 8,50 €
Garnaalkroket - Shrimp croquette

LUNCH À PRENDRE SUR LE POUCE (12H - 15H)

Croque Montagnard 🍷🍷..... simple 13 €
double 17 €

Raclette et jambon de Savoie
Raclette en Savoie-ham - Raclette and Savoie ham

Omelette ardennaise 🍷🍷 14 €
Fromage d'Orval et Noix d'Ardenne
Kaas van Orval en Ardeense ham
Orval cheese and Ardenne's ham

Bagel Saumon en croûte 🍷🍷🍷..... 16 €
Bagel met zalm in korst
Bagel with salmon in crust

Salade de chèvre chaud,
lards, miel & noix 🍷🍷..... 19 €

(Disponible également en soirée)
Sla met warme geitenkaas, gerookte spekjes, honing en noten
Goat cheese, bacon salad, honey and nuts


Croûte Montagnarde 🍷🍷..... 16 €
Pain, vin blanc, fromage à raclette,
lard et oeufs sur le plat

Brood, witte wijn, raclettekaas, spek en spiegeleieren
Bread, white wine, raclette cheese, bacon and fried eggs

Supplément frites + 3 €

LES FONDUES AUX FROMAGES ALPINS

ALPENKAASFONDUES - ALPINE CHEESE FONDUES

 (POUR LES SALADES)

(MIN. 2PERS)

250 gr/pers. de comté, d'appenzeller et de Beaufort, servies avec du pain, la salade hivernale, et des pommes de terre.

250 gr/pers. of comté, appenzeller en Beaufort kaas. Opgediend met brood, aardappels en sla.

250 g/person of Comté, Appenzeller, and Beaufort cheese. Served with bread, potatoes, and salad.

Nous ne servons pas les fondues et les raclettes en terrasse.
Wij serveren geen fondues en raclettes op het terras.
We do not serve fondues and raclette on the terrace.

Fondue savoyarde nature 24 €/p.p.

Kaasfondue Nature
Plain Savoyard fondue

Fondue savoyarde
tomate basilic 25 €/p.p.

Met tomaat en basilicum
With tomato and basil

Fondue savoyarde
aux oignons et aux lardons..... 25 €/p.p.

Met uien en spekjes
With onions and bacon bits

Fondue savoyarde
à la Lupulus ou à la Chouffe ... 25 €/p.p.

Met Lupulus of met la Chouffe
With Lupulus or with la Chouffe

Fondue savoyarde au cava 25 €/p.p.

Met Cava
With Cava

Fondue savoyarde à l'ardennaise
à la Lupulus ou à la Chouffe
+ oignons / lardons..... 25 €/p.p.

Met Lupulus of met la Chouffe en uien en spekjes
With Lupulus or la Chouffe with onions
and bacon bits

EXTRA

Supplément d'une planche de viandes sèches (2 pers.) 8 €
Supplement voor een plank van gedroogde vleeswaren
Extra of a platter of cured meats

Pour une fondue en version XL (100gr de fromage en plus) 6,5 €
100 gram extra kaas - 100 grams of cheese extra



RACLETTES ET TARTIFLETTE

 (POUR LES SALADES)

La Raclette au fromage de montagne
(min. 2 personnes) 27 €/p.p.

Raclette met bergenkaas

Raclette with mountain cheese

La Raclette au fromage de montagne au lait cru
(AOP - min. 2 personnes) 27 €/p.p.

Raclette met bergenkaas van rauwe melk

Raclette with raw milk mountain cheese

La Raclette régionale de la fromagerie d'Ambly (Nassogne - min. 2 personnes) 27 €/p.p.

Raclette met regionale kaas uit Ambly

Raclette with regional cheese from Ambly

La tartiflette (AOP) 21 €
Reblochon, lardons, oignons, pomme de terre (avec pain & salade)

Reblochon kaas, uien, spekjes, aardappels (met brood & salade)

Reblochon cheese, onions, bacon bits, potatoes (with bread and salad)

Les raclettes sont servies à volonté, avec pain, pommes de terre, viandes sèches et salade
Opgediend naar believen, met brood, aardappels, vleeswaren en sla
Served to your liking, with bread, potatoes, cold cuts, and salad

NOS FROMAGES ALPIN POUR NOS FONDUES

ONZE ALPENKAZEN - OUR ALPINE CHEESES

Le **Beaufort AOP** est un fromage à pâte pressée cuite, au lait cru et entier, réputé pour son goût incomparable à la fois fruité et fleuri. Sa texture est ferme à l'attaque en bouche, puis fondante et dévoile ses arômes nombreux et subtils d'animal, végétal et fruits grillés

De Beaufort AOP is een harde, gekookte kaas van rauwe, volle melk, beroemd om zijn ongeëvenaarde smaak die zowel fruitig als bloemig is. De textuur is stevig bij de eerste hap, maar smelt en onthult zijn vele subtiele aroma's van dieren, planten en geroosterde vruchten.

Beaufort AOP is a cooked pressed cheese made from raw whole milk, renowned for its unparalleled taste, which is both fruity and floral. Its texture is firm upon the first bite, then melts to reveal its numerous subtle aromas of animal, vegetal, and roasted fruits.

Le **Comté AOP** de 8 mois d'affinage vous surprend par une étonnante cascade d'arômes fruités, épicés, torréfiés, qui se révèlent longuement en bouche. C'est un fromage de lait cru de vache, à pâte pressée cuite.

De Comté AOP met 8 maanden rijping verrast je met een verbazingwekkende cascade van fruitige, kruidige en geroosterde aroma's die langdurig in de mond tot uiting komen. Het is een kaas van rauwe melk van koeien, met een harde, gekookte pasta.

The Comté AOP with 8 months of aging surprises you with an astonishing cascade of fruity, spicy, and roasted aromas that linger in the mouth. It is a cheese made from raw cow's milk, with a cooked pressed paste.

L'**Appenzeller** est un fromage Suisse à base de lait de vache. Son goût est corsé, raffiné et caractéristique. Il prend son goût à la suite de nombreux brossages, de deux à trois fois par semaine, avec une saumure à base de plantes, appelée sulz, et dont la recette est gardée secrète (sel, vin blanc, poivre et un mélange d'une vingtaine à une quarantaine de plantes).

De Appenzeller is een Zwitserse kaas op basis van koemelk. Zijn smaak is krachtig, verfijnd en karakteristiek. Hij krijgt zijn smaak door talrijke borstelingen, twee tot drie keer per week, met een kruidenpekkel, genaamd sulz, waarvan het recept geheim wordt gehouden (zout, witte wijn, peper en een mengsel van twintig tot veertig kruiden).

Appenzeller is a Swiss cheese made from cow's milk. Its flavor is strong, refined, and distinctive. It develops its taste through numerous brushings, two to three times a week, with a herbal brine called sulz, the recipe of which is kept secret (salt, white wine, pepper, and a blend of twenty to forty herbs).

LES BURGERS

AU CHOIX - NAAR KEUZE - TO PICK

Steak haché pur boeuf 180gr ou steak végétarian

Gehakt rundvlees 180gr of Vegetarische steak

180g beef patty or vegetarian patty

Les burgers sont servis avec frites et salade
Burgers worden opgediend met frietjes en sla
Burgers are served with fries and lettuce

Burger Savoyard 🍷🥛🌿🥬🍳..... 25 €

Fromage à raclette de montagne, lard, roquette et sauce fines herbes

Met raclette kaas, spek, rucola en fijne kruidensaus

With raclette mountain cheese, bacon, arugula and fine herbs sauce

Burger Quai Son 🍷🥛🌿🥬🍳..... 25 €

Fromage d'Orval, pesto de tomates confites, oignons rouges, roquette et sauce aux fines herbes

Met Kaas van Orval, pesto van gekonfijte tomaten, rode ui, rucola en saus met fijne kruiden

With Orval cheese, candied tomato pesto, red onions, arugula and fine herbs sauce

Burger d'Automne 🍷🥛🌿🥬🍳..... 26 €

Fromage à raclette, noix, roquette, sauce truffe

Raclettekaas, walnoten, rucola, truffelsaus

Raclette cheese, walnuts, arugula, truffle sauce

Burger de poisson 🍷🥛🌿🥬🍳🐟..... 24 €

Poisson pané maison, sauce tartare estragon, oignon rouge, roquette, concombre

Huisgemaakte gepaneerde vis, tartaarsaus met dragon, rode ui, rucola, komkommer.

Homemade breaded fish, tarragon tartar sauce, red onion, arugula, cucumber.



PLATS

GERECHTEN - DISHES

- Tagliatelle à l'émincé de veau et aux petits légumes 🏠🌿21 €
Tagliatelle met fijngesneden kalfsvlees en fijne groenten.
Tagliatelle with sliced veal and tender vegetables.
- Filet de coucou de Malines à la sauce aux morilles 🏠🌿24 €
Légumes de saison & croquettes
Mechelse koekoeksfilet met morieljessaus, vergezeld van seizoensgroenten en kroketten
Mechelen cuckoo fillet with morel sauce, accompanied by seasonal vegetables and croquettes.
- Côtes de porc Piétrain cuisson à basse température 🏠25 €
Sauce Pickles, légumes de saisons purée de céleri et pommes Dauphine
Piétrain varkenskoteletten, langzaam gegaard, met picklessaus, seizoensgroenten, knolselderpuree en knolselderpuree.
Piétrain pork chops, slow-cooked, with pickles sauce, seasonal vegetables, celery root purée, and pomme dauphine.
- Filet de Dorade, sauce échalotes et vin blanc 🏠27 €
Légume de saison purée de céleri et pommes de terre grenailles
Doradefilet, sjalotten-wittewijnsaus, seizoensgroenten, knolselderpuree en krielaardappelen.
Sea bream fillet, shallot and white wine sauce, seasonal vegetables, celery root purée, and baby potatoes.
- Civet de marcassin, sauce grand-mère 🌿27 €
Légumes de saison & croquettes
Wildzwijnstooftpot, grootmoedersaus, seizoensgroenten & kroketten
Wild boar stew, grandmother's sauce, seasonal vegetables & croquettes
- Souris d'Agneau cuisson à basse température laqué au miel 🌿34 €
Légumes de saisons, purée de céleri, pomme dauphine
Lamsbout langzaam gegaard en gelakt met honing, seizoensgroenten, knolselderpuree en pomme dauphine.
Slow-cooked lamb shank glazed with honey, seasonal vegetables, celery root purée, and pomme dauphine.
- Côte à l'os Irish Angus Premium (500g) 39,50 €
Légumes de saison & frites
Irish Angus Premium rib steak, seizoensgroenten & frietjes
Irish Angus Premium rib steak, seasonal vegetables & fries
- Au choix : Sauce au champignons - beurre fines herbes et ails des ours - sauce poivre vert**
Naar keuze : Champignonensaus - kruidenboter met berenknoflook - groene pepersaus
To pick: Mushroom sauce - herb butter with wild garlic - green pepper sauce

POUR LES ENFANTS

KINDEREN - CHILDREN

- Filet de poulet, compote et frites 13 €
Kipfilet, appelmoes en frietjes
Chicken fillet, applesauce, and fries
- Tagliatelle jambon, fromage 13 €
Tagliatelle met ham en kaas
Tagliatelle with ham and cheese
- Mini Burger de poulet pané 13 €
Mini burger met gepaneerde kip
Mini burger with breaded chicken

GOURMANDISES À PRENDRE À TOUTE HEURE
LEKKERNIJEN OP IEDER TIJDSTIP TE VERKRIJGEN! - DELICACIES AVAILABLE ALL DAY LONG!

LES DESSERTS FAIT MAISON

HUISGEMAAKTE ZOETIGHEDEN - HOMEMADE DESSERTS

La crème brûlée
à la Chouffe coffee..... 8,5 €

Crème brûlée met Chouffe coffee
Crème brûlée with Chouffe coffee

La dame blanche 8,5 €

La dame noire 8,5 €

La brésilienne 8,5 €

Le café liégeois..... 8,5 €

Le duo de profiteroles,
sa glace vanille et son chocolat
noir fondu..... 8,5 €

*Duo van soezen met vanille-ijs en gesmolten pure
chocolade*

Profiteroles duo with vanilla ice cream and melted
dark chocolate

Brioche perdue sauce au caramel
beurre salé et sa glace vanille 9 €

*Wentelteefjes met gezouten karamel saus
en vanille ijs*

French toast with butterscotch sauce and vanilla
ice cream

Brioche perdue avec sa crème
anglaise et sa glace vanille 9 €

Wentelteefjes met vanille saus en ijs
French toast with custard and vanilla ice cream

Moelleux au chocolat 9 €

Chocoladetaart - Chocolate cake

Le café gourmand 11,50 €

Café/thé et différentes douceurs

*Lekkerbekken koffie (koffie / thee en een assorti-
ment van zoete lekkernijen)*

Gourmet coffee (coffee / tea and little sweet treats)

L'irish gourmand
(ou Italian, Cuban,...) 16,90 €

LES AUTRES DESSERTS

ANDERE NAGERECHTEN
OTHER DESSERTS

La tartelette pomme-crumble
tiède et sa glace vanille 9 €

De warme appelcrumble met vanille-ijs
Warm apple-crumble pie with vanilla ice cream

Gaufre au sucre..... 6 €

Wafel met suiker - Sugar waffle

Gaufre à la chantilly 7 €

Wafel met slagroom - Whipped cream waffle

Gaufre au chocolat noir fondu 8 €

*Wafel met warme chocolade - Waffle with melted
dark chocolate*

Gaufre Mikado 9,5 €

Glace vanille et chocolat noir fondu

Wafel met ijs en warme chocolade
Waffle with vanilla ice cream and melted dark cho-
colate

LA GLACE FAITE MAISON

HUISGEMAAKT IJS - HOMEMADE ICE CREAM
VANILLE - CHOCOLAT - MOKA - FRAISE

1 boule 2,5 €

2 boules..... 4,5 €






3 boules..... 6,5 €

























CARTE DES VINS

-  **Fruité**
Fruiting - Fruity
-  **Sec**
Droog - Dry
-  **Minéral**
Mineraal - Mineral
-  **Rond**
Rond - Round
-  **Puissant**
Krachtig - Strong
-  **Aromatique**
Aromatisch
Aromatic

VIN ROSÉ (BOUTEILLE DE 75CL)

- La Nuit les Chats sont Gris  26,50 €
Le Cellier des Chartreux à Pujaut - IGP Gard
- Languedoc Pic Saint Loup  29,20 €
Bergerie de l'Hortus
- Provence - Cuvée Rosalie  32,20 €
Domaine Terre de Mistral
- Tavel Rosé   33,60 €
Château Aquiera - Côtes du Rhône

VIN BLANC (BOUTEILLE DE 75CL)

- Côtes de Gascogne   24,90 €
Chenin - Domaine Ferret D.
- Duo des Mers   26,80 €
Sauvignon Viognier
- Les fillets bleus - Côte du Tarn   26,20 €
Sauvignon
- Gentil  28,20 €
Meyer-Fonné, Alsace
- Pays d'Oc   29,20 €
Chardonnay " Les Peyrautins"
- Cardilla Grillo - Pellegrino Cantine   30,80 €
Terre Di Vignete - Sicilia
- Riesling  30,80 €
Meyer-Fonné, Alsace
- Grand Bateau de Beychevelle   31,60 €
Bordeaux
- Bourgogne Aligoté   32,40 €
Domaine Larue
- Roussette de Savoie Frangy  32,80 €
Dom. Lupin, Savoie
- Bourgogne - Macon Village   39,20 €
Chardonnay - "Les Préludes"
- Vermentino   42,70 €
Terenzuola, Toscane
- Chignin Anne de la Biguerne  42,80 €
J-F Quénard, Savoie

VIN ROUGE (BOUTEILLE DE 75CL)

Marcillac Domaine du Cros - Sud-Ouest ■ ○ Lo Sang del Païs	25,80 €
Carignan Vieilles Vignes - Languedoc ■ ○ Domaine Roqueterre	26,90 €
Côtes du Rhône Les Chèvrefeuilles ○ △ Domaine Réméjeanne	29,60 €
Côtes du Rhône Syrah rouge ■ ○ Yves Cuilleron	29,80 €
Primitivo Puglia ■ Duca delle Corone	31,20 €
Grand Bateau de Beychevelle ○ △ Bordeaux	31,60 €
Côtes-du-Rhône - Villages ■ ○ Domaine des Nymphes	32,80 €
Pinot Noir ■ Meyer-Fonné, Alsace	33,90 €
Morellino ▲ ● ○ Toscane	36,00 €
Languedoc Pic Saint Loup ○ Bergerie de l'Hortus	37,60 €
Fico Rosso ■ ○ Terre Siciliane - Feudi del Pisciotto	38,50 €
Saumur Champigny ■ La Folie LuCé	39,20 €
Bourgueil Les Vingt Lieux Dits ■ Domaine du Bel Air	39,20 €
Vermentino Nero ■ □ Terenzuola, Toscane	42,60 €
Lirac - Côtes du Rhône ○ △ Clos du Mont-Olivet	43,40 €
Masseria li Véli ■ ● Pouille	45,00 €
Hautes Côtes de Beaune - Bourgogne △ Domaine Denis Fouquerand	46,80 €
Foradori ■ □ ▲ Teroldego, Dolomite	59,00 €
Boca □ ● ○ David Carlone, Piemont	75,00 €

