

La carte du midi (servi jusqu'à 15h)

Les Entrées

| | |
|--|--------------|
| Croquettes aux crevettes grises <i>Artisanales et servies par deux</i> | 14,00 |
| En plat servies par trois <i>Salade et frites maison</i> | 18,00 |
| Croquettes au camembert <i>salade aux pommes et aux airelles</i> | 14,00 |
| Émincé de bœuf cru, coupé fin <i>Pousses d'épinards, copeaux de vieux bruges vinaigrette au sirop de Liège</i> | 16,00 |
| Saumon mariné au gros sel <i>petite crème aigre, sucrine et déclinaison de tomates</i> | 14,00 |
| Escalope de foie gras poêlée <i>Compotée de rhubarbe</i> | 16,00 |

Nos plats sont proposés selon votre choix accompagnés de frites maison ou de pommes de terre grenaille

Les Plats

| | |
|---|--------------|
| Pièce de boeuf "à la belge" <i>Poêlée et servie avec beurre de cuisson, frites maison, salade mixte et la mayonnaise de «Bobonne»</i> | 22,50 |
| <i>sauce béarnaise ou poivre vert</i> | 2,50 |
| Côte de porc fermière <i>Sauce piccalilli et frites maison</i> | 19,50 |
| Solettes simplement meunières <i>servies avec de la salade</i> | 22,00 |
| Carbonnades à la bière d'abbaye <i>boeuf mijoté dans une sauce au pain d'épices</i> | 18,00 |
| Cannelloni farcis aux épinards <i>de la viande de boeuf et du ricotta</i> | 16,00 |
| Filet américain préparé minute <i>servi avec une mayonnaise maison, des câpres, des oignons, des cornichons, juste bien assaisonné.</i> | 17,00 |

La formule lunch du lundi au vendredi

19,00

- ❖ Petite entrée et plat du jour
- ❖ Plat du jour et café gourmand (dégustation de desserts)

Pour les petits gourmands

15,00

Au choix: steack haché, filet de poulet ou tournedos de boeuf, compote de pommes et une petite mousse au chocolat

Le Bistr'haut

Brasserie à l'ancienne

Nos formules

La formule Bistr'haut

29,00€

Une entrée au choix
et le plat du jour
et le café gourmand (dégustation de desserts)

La formule lunch du lundi au vendredi

19,00€

le plat du jour et le café gourmand (dégustation de desserts)
ou
une petite entrée en suggestion et le plat du jour

Pour les petits gourmands

15,00€

Au choix: steack haché, filet de poulet ou tournedos de boeuf, compote de pommes
et une petite mousse au chocolat

Nos incontournables

| | |
|---|-------|
| Croque monsieur | 12,00 |
| <i>Deux belles tranches de pain de campagne, du jambon de pays, du fromage de Chimay et une salade de crudités</i> | |
| Toast cannibale | 15,00 |
| <i>De la viande de boeuf belge, préparée avec une mayonnaise maison, des câpres, des oignons, des cornichons, juste bien assaisonnée et servie sur une tranche de pain de campagne avec une petite salade</i> | |
| Camembert AOP cuit au four | 15,00 |
| <i>Servi avec une salade de chicons aux noix, des pommes vertes, des airelles et des pommes de terre</i> | |
| Quiche maison aux légumes | 12,00 |
| <i>Servie avec une salade mixte et des tomates</i> | |

Nos grandes salades

| | |
|---|-------|
| Salade frisée aux lardons | 16,00 |
| <i>Servie avec des croûtons, un petit goût de framboise et un oeuf poché</i> | |
| Salade de poulet façon César | 16,00 |
| <i>De la sucrine, servie avec des croûtons, du parmesan et des oeufs durs arrosée de notre sauce maison</i> | |
| Salade de chèvre chaud | 16,00 |
| <i>Servie avec des raisins de Corinthe, une vinaigrette tiède au vinaigre de xérès et au miel et des cerneaux de noix</i> | |
| Salade de crevettes géantes | 16,00 |
| <i>Servie avec des morceaux d'ananas et une vinaigrette au curry doux</i> | |

Le Bistr'haut

Brasserie à l'ancienne

Nos Gourmandises

9,00

Le café gourmand

dégustation de desserts

Crêpes maison servies par deux

*De la glace vanille, des fraises et de la crème fouettée
ou accompagnées de notre assortiment sucré*

Mousse au chocolat

Pour les gourmands, vous avez le droit de vous resservir

Crème brûlée

à la vanille de bourbon

Le délice d'Audrey

un gâteau tout chocolat  et une boule de glace vanille

Nos Glaces maison

9,00

Fraises Melba

de la glace à la fraise, des fraises et de la crème fouettée

Citron Givré

de la pulpe de citron mélangé à notre sorbet

Dame blanche

du chocolat noir et de la crème fouettée

Café glacé

de la glace vanille arrosée d'un café bien fort et de la crème fouettée

Le colonel

de la Vodka 1836 et du sorbet citron

Le choix d'Arnaud

The Blackbird's gin et du sorbet à la fraise

Le Bistr'haut

Brasserie à l'ancienne

Les plats du jour

16,00

LUNDI

Brochette de volaille aux ananas, risotto de fregola et salade verte

MERCREDI

Tartare de saumon, fraîcheur de concombre, salade de roquette et tomates confites

JEUDI

Boulettes à la liégeoise et frites maison

VENDREDI

Duo de solettes sauce ostendaise et purée de pommes de terre

SAMEDI et DIMANCHE

Filet de Poulet basquaise, pommes de terre nature

La formule lunch du lundi au vendredi

19,00

- ❖ Une petite entrée en suggestion et le plat du jour
OU
- ❖ Le plat du jour et le café gourmand (dégustation de desserts)

La formule Bistr'haut

29,00

Une entrée au choix, le plat du jour et le café gourmand (dégustation de desserts)

Nos plats peuvent être emportés tous les jours jusqu'à 18h !