

Le Bistr'haut

Brasserie à l'ancienne

Les Entrées

| | |
|---|-------|
| Potage du jour <i>Une vraie soupe maison</i> | 9,00 |
| Croquettes aux crevettes grises <i>servies par deux</i> | 14,00 |
| Croquettes au camembert <i>salade aux pommes et aux airelles</i> | 14,00 |
| 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

| | |
|--|-------|
| Croquettes aux crevettes grises <i>servies par trois Salade et frites maison</i> | 18,00 |
| Pièce de boeuf "à la belge" <i>Poêlée, servie avec beurre de cuisson salade mixte et la mayonnaise de «Bobonne»</i> | 22,50 |
| Côte de porc fermière <i>Sauce piccalilli</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 aïelles 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> | |

Nos Gourmandises

9,00

Le café gourmand

dégustation de desserts

Crêpes maison servies par deux

accompagnées de notre assortiment sucré

Crêpe Mikado

glace vanille, chocolat chaud et crème fraîche

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

Sorbet Maison

fraise, abricot, citron

Banana Split

de la glace vanille, une banane, du chocolat chaud et de la chantilly

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

Côte de porc, gratin de chou fleur et purée de pommes de terre

MERCREDI

Lasagne à la ricotta et aux épinards

JEUDI

Jambonneau à l'ancienne, sauce moutarde et frites maison

VENDREDI

Hachis parmentier au poisson et aux brocolis

SAMEDI et DIMANCHE

Poulet fermier, sauce archiduc et frites maison

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 !