

Le Bistr'haut

Brasserie à l'ancienne

Les Entrées

Emincé de boeuf cru <i>mariné, salade de roquette et vieux bruges</i>	17,00
Croquettes aux crevettes grises <i>servies par deux servies par trois et petite salade</i>	15,00 22,00
Croquettes au camembert <i>salade aux pommes et aux airelles</i>	14,00
Toast aux champignons <i>champignons de paris et champignons des bois</i>	14,00

***Nos plats sont proposés selon votre choix
accompagnés de frites maison ou de petites
pommes de terre grenailles***

Les Plats

Filet américain préparé minute <i>une mayonnaise maison, des câpres, des oignons et des cornichons</i>	18,00
Pièce de boeuf "à la belge" <i>beurre de cuisson, salade et la mayonnaise de «Bobonne»</i>	22,00
Duo de solettes Trio de solettes <i>simplement meunière</i>	21,00 28,00
Vol au vent <i>poulet et ris de veau</i>	19,00
Côte de porc fermière <i>sauce Cross & Blackwell</i>	19,00
Carbonnades de boeuf <i>à la Bertinchamps brune</i>	18,00

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:
Solette (1 pièce), filet de poulet ou tournedos de boeuf, compote de pommes
une petite mousse au chocolat ou glace

Nos grandes salades

Salade frisée aux lardons <i>servie avec des croûtons, un petit goût de framboise et un oeuf poché</i>	17,00
Salade de poulet façon César <i>de la sucrine, servie avec des croûtons, du parmesan et un oeuf dur arrosée de notre sauce maison</i>	17,00
Salade de chèvre chaud <i>servie avec des raisins de Corinthe, une brunoise de pommes des cerneaux de noix une vinaigrette maison au miel</i>	17,00
Salade aux magrets de canard fumé <i>servie avec des Reine-Claude, des fruits secs et une vinaigrette à la betterave rouge</i>	17,00

Nos incontournables

Croque monsieur <i>deux belles tranches de pain de campagne, du jambon de pays, du fromage de Chimay et une salade de crudités</i>	13,00
Toast aux champignons <i>servi accompagné d'un oeuf poché et de la salade</i>	15,00
Camembert au four <i>servi avec une salade de chicons aux pommes, aux airelles et aux noix, et des pommes de terre</i>	14,00
Pappardelles aux scampis <i>tomates cerises et crème au curry rouge</i>	19,00

N'oubliez pas de nous signaler vos intolérances ou vos allergies.

Nous attirons votre attention sur le fait que la composition des produits peut changer.
Nous avons des pâtes et du pain sans gluten.

Le Bistr'haut

Brasserie à l'ancienne

Les plats du jour

LUNDI

16,00

Poulet jaune sauce aux champignons et pommes grenailles

MERCREDI

16,00

Gratin de boulettes en croûte de cheddar et frites maison

JEUDI

16,00

Djote de Namur "Fin des Wallos"

VENDREDI

16,00

Parmentier de poisson aux épinards

SAMEDI ET DIMANCHE

18,00

Côte de porc sauce Sambre et Meuse, salade et pommes de grenailles

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

32,00

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

Nos gourmandises

Le café gourmand <i>dégustation de desserts</i>	10,00
Pain perdu <i>glace vanille et caramel au beurre salé</i>	10,00
Crêpes aux sucres servies par deux	9,00
Crêpes Mikado <i>glace vanille, chocolat chaud et crème fouettée</i>	10,00
Mousse au chocolat <i>Pour les gourmands, vous avez le droit de vous resservir</i>	9,00
Crème brûlée <i>à la vanille de bourbon</i>	9,00
Banane rôtie, flambé au rhum <i>de la glace vanille, crumbel</i>	10,00
Sorbet maison <i>fraise, abricot, citron</i>	9,00
Dame blanche <i>glace vanille, du chocolat chaud et de la crème fouettée</i>	9,00
Banana Split <i>glace vanille, chocolat chaud et de la crème fouettée</i>	9,00
Café glacé <i>de la glace vanille arrosée d'un café bien fort et de la crème fouettée</i>	9,00
Le colonel <i>de la Vodka 1836 et du sorbet citron</i>	9,00
Le choix d'Arnaud <i>The Blackbird's gin et du sorbet à la fraise</i>	10,00

Le Bistr'haut

Brasserie à l'ancienne

LES APÉRITIFS

KIR VIN BLANC	5,00
MARTINI BI, Rg, Fiero	5,00
PORTO BI, Rg	5,00
PICON VIN BLANC	7,00
♥CIDRE ou POIRÉS ou HIBISCUS	6,00
L'ACIDULÉE DE SAINT-FERNAN	
CAVA MAS CODINAS	6,00
TURBULENT Rosé pétillant naturel	6,00
RICARD	5,00
CAMPARI	5,00
PISANG	5,00
PINEAU DES CHARENTES	5,00
J&B	5,00
WILLIAM LAWSON	5,00
BACARDI	5,00

LES GIN

GIN GORDON	6,00
1836 BELGIUM ORGANIC GIN	9,00
GIN MAREDSOUS Invictus/Valéo/Aéquatiss	9,00
♥BLACKBIRD'S GIN (Wépion)	9,00

LES SANS ALCOOL

NONA JUNE (gin)	5,00
♥JULOLA, jus de raisins pétillant	5,00
FUNNY CAMPARI, PISANG	4,00
SLEEDLIP (gin)	5,00
Garden/Spice 94/Grove 42	
GIN GORDON & TONIC	5,00
COCKTAIL DE FRUITS	5,00
Sangria, Strawberry Delight, Pina con Nada	

LES BOISSONS CHAUDES

CAFE	2,90
DECA	2,90
CAPPUCCINO	3,00
LAIT RUSSE	3,00
THE (TEATOWER)	3,00
CHOCOLAT CHAUD MAISON	4,50
IRISH COFFEE	8,00
ITALIAN COFFEE	8,00

LES SOFTS

♥RITCHIE LEMONADE: cola	3,50
Pamp / ananas ou citron / framboise	
SPA Orange, Citron	2,50
PEPSI, PEPSI MAX	2,50
ICE TEA	2,50
JUS DE FRUITS LOOZA:	3,00
Fraise / Ananas / Orange / Pomme Cerise / pamplemousse	
JUS DE TOMATE	4,00
JUS "SIMONE A SOIF"	3,50
Concombre et menthe / Rhubarbe et lavante	
RUSSEL&CO TONIC	2,90
RUSSEL&CO LEMON BITTER	2,90
ORANGE OU CITRON PRESSÉ	5,00
BRU 1/4L	2,50
BRU 1/2L	3,50
BRU 1L	5,00
ACCOMPAGNEMENT SOFT	1,50

LES BIÈRES

STELLA	2,50
DUVEL	3,50
FRAMBOIZETTE	3,00
HOUPE	4,50
JAMBES EN L'AIR	4,50
ROCHFORT 8	4,50
BERTINCHAMPS Blanche 33,00cl	3,50
BERTINCHAMPS Légère 33,00cl	3,00
BERTINCHAMPS Triple 50,00cl	7,00
BERTINCHAMPS Brune 50,00cl	7,50
La CHOUFFE	4,50
ORVAL	5,50
CHIMAY BLEU	4,50
CHIMAY TRIPLE	4,50

LES DIGESTIFS

AMARETTO	6,00
LIMONCELLO	6,00
POIRE	6,00
COINTREAU	6,00
COGNAC	6,00
CALVADOS	6,00

Notre carte des thés :

Vert Jasmin

Thé vert parfumé au jasmin.
Laissez vous emporter par ce mélange savoureux où les feuilles de jasmin blanc s'allient au thé vert pour vous offrir un classique indémodable

Oasis du désert

Thé vert parfumé à la menthe.
Le mélange idéal pour réaliser un thé à la menthe. Avec un authentique Gunpower, réputé pour sa fraîcheur et ses vertus désaltérantes.

Green zest

Thé vert parfumé au citron, citronnelle maté.
Un thé vert acidulé idéal pour dynamiser votre organisme grâce au maté et au citron.

Sencha

Thé vert.
Un Sencha de Chine aux longues feuilles, doux et légèrement tannique. Séché à la vapeur selon la méthode traditionnelle japonaise.

Libérthé

Thé vert parfumé aux pétales de rose & de bleuet.
Laissez vos pensées s'envoler en savourant ce délicieux et subtil mélange de rose et de bleuet relevé d'une note légèrement fruitée. Profitez d'un sentiment de légèreté et de liberté.

Earl Grey supérieur

Thé noir parfumé.
Le thé noir s'allie à la bergamote pour créer un earl grey supérieur, sublimé d'une note de fleur d'oranger.

La Lampe Merveilleuse

Thé noir parfumé à la rose, orange, cerise & jasmin.
Laissez vous emmener au coeur des 1001 nuits avec ce mélange qui enchantera vos papilles. Vous cherchez un équilibre entre thé noir fruité et fleuri? Votre vœux est exaucé.

INFUSIONS & ROOIBOS :

Orange Royale

Rooibos à l'orange, tulsi & fleur d'oranger.
Une infusion à la fois tonique et douce aux parfums d'agrumes et de basilic, pour un rooibos tout en subtilité et en fraîcheur.

Etoiles Filantes

Rooibos parfumé à la vanille et à la cannelle..
Le jasmin et l'anis étoilé font de ce rooibos sud-africain un mélange féérique où les notes de vanille et de cannelle évoquent délicieusement le caramel. une gourmandise zéro calorie.

Le Panier de Grand Maman

Infusion avec hibiscus, fraise, mûre et framboise.
Ce mélange fruité cache un petit goût de nostalgie. Avec ses parfums doux et familiers, il nous rappelle la confiture de grand-maman.

Tisane Tropicale

Tisane parfumée à l'ananas pêche, mangue & fruit de la passion.
Un mélange savoureux qui vous fera voyager grâce à ses notes exotiques. Il suffit de fermer les yeux et de déguster pleinement ce moment d'évasion.

Lady Dodo

Infusion aux tilleul, fenouil, fleur d'oranger & camomille.
Idéal en fin de repas, savourez ce délicieux mélange aux vertus digestives et relaxantes.

Silhouette

Infusion de maté vert à la menthe, zeste de citron, verveine des Indes.
Profitez des bienfaits du maté avec cette infusion rafraîchissante au goût de menthe et de citron.

Le Bistr'haut

Brasserie à l'ancienne

La carte des vins

Par Olivier Vins

Nous avons choisi de vous proposer les vins au prix de la boutique avec un droit de bouchons de 15€

Les Bulles

CAVA MAS CODINA 25€
Brut Réserve

TURBULLENT BRUT ROSE 29€
Domaine Sérol

Les blancs de copains

PREJUGES CHARDONNAY 24€
Olivier Ramé VENTENAC

VERDEJO CIMBRON 25€
Bodega Felix Sanz Rueda

Domaine Peyra PAYS D'OC 23,50 €
"Cent pour cent" Chardonnay

Les blancs classique

PINOT GRIS ALSACE 27€
Dôme des Anges

SANCERRE MERCY DIEU 31€
Domaine Bailly-Reverdy

POUILLY-FUME BOUCHOT 32€
Domaine du Bouchot

Le blanc doux

GZ VAL DE LOIRE 26,50€
Domaine Cogné

Champagne

JACQUART 1ER CRU VERTUS 41€
Extra Brut

Les blancs à découvrir

CHARDONNAY DU PIEMONT "Rafé" 25,50 €
Cascina Gilli

BOURGOGNE CHITRY 27€
Domaine Olivier Morin

JURANCON SEC 26€
Domaine Cahape le chant des vignes

Les blancs prestigies

CHABLIS VILLAGE 34€
Domaine Droin

MERCUREY 1^{er} CRU 40€
Domaine Theulot

SAINT JOSEPH RHONE 37€
Pierre Gaillard

Les rosés secs

GRAND GRIS PAYS OC 25€
Domaine Peyra

SANCERRE LOIRE 31€
Domaine Bailly-Reverdy

Le Bistr'haut

Brasserie à l'ancienne

La carte des vins

Par Olivier Vins

Nous avons choisi de vous proposer les vins au prix de la boutique avec un droit de bouchons de 15€

Les rouges de copains

NID DU LOUP 25€

Le clos du Lucquier Terrasses du Larzac

CARAMELOS SOMONTANO 24€

Bodega Obergo

TIRE BOUCHON IGP VAUCLUSE 24€

Domaine D'Ouréa

Les rouges généreux

ROUSSILLON VIEILLES VIGNES 24€

Château Saint Roch

COLLIOURE SERAL 31€

Pierre Gaillard Domaines Madeloc

PIC SAINT LOUP vieilles vignes 29€

Chateau Lancyre

VACQUEYRAS OUREA 33€

Domaine d'Ouréa

ITOSCANI TOSCANE 27€

Olivero Toscani Italie

Les rouge prestige

SAINT JOSEPH SYRAH 34€

Pierre Gaillard

CHATEAUNEUF-DU-PAPE 51€

VIEILLES VIGNES

Domaine de Villeneuve

LADOIX LES NAGETS 38€

Domaine Maratray-Dubreuil

Les rouges frais

PINOT NOIR ALSACE 29€

Dôme des Anges

PINOT NERO ALTO ADIGE 30€

Cantina Tramin

TROISGROS ROANNE 28€

Domaine Sérol Côtes Roannaise

Les rouges classique

SAINT-EMILION GRAND CRU 39€

Pavillon de Taillefer

SAINT POURCAIN 27,50€

Domaine des Béroles, Les Grandes Brières

HAUT MEDOC BORDEAUX 30€

Les Ailes de Palouney

BLAYE BORDEAUX 30€

Pure sans soufre ajouté

CROZE HERMITAGE 34€

Jeanne Gaillard

BOURGOGNE PINOT NOIR 32€

Patrice Rio