



BRASSERIE PISTACHE

LES ENTRÉES

Croquettes de fromage artisanales.....	15,50€
Croquettes artisanales de crevettes.....	16,90€
Le duo de croquettes (fromage et crevettes).....	16,00€
Le saumon fumé extra doux et ses accompagnements	17,90€
Le carpaccio de boeuf à la Toscane (copeaux de parmesan, roquette, tomate séchée, parfumé à la truffe).....	17,50€
Scampis au beurre d'ail (6 / 9 pièces).....	16,00€/19,50€
Les scampis à la crème (6 / 9 pièces).....	16,00€/19,50€
Les scampis à la diabolique (6 / 9 pièces).....	16,00€/19,50€
Scampis grillés (8 pièces) et ses trois sauces.....	19,50€

LES SALADES

Frisée aux lardons (et son oeuf poché BIO).....	17,70€
Salade nordique (truite fumée, saumon fumé, scampis, crevette grises)	18,90€
🌱 Salade pistache végétarienne (3 sortes de lentilles belges bio, pomme, mangue, Riz sauvage, vinaigrette d'agrumes).....	17,70€
🌱 La salade de chèvre, au miel d'acacias et fleur de thym	17,70€
La salade verte d'accompagnement	4,40€
La salade mixte d'accompagnement	4,90€

NOS PÂTES

Spaghetti Bolognese.....	16,50€
Spaghetti Carbonara.....	16,50€
🌱 Les penne 4 fromages belges bio (bleu de Méan, Petit Jo, Li Vi Cinsy, brie belge).....	17,00€
Tagliatelles aux scampis et ses légumes au pesto	18,50€
Tagliatelles aux 2 saumons (fumé et frais).....	18,50€
🌱 Tagliatelles à la tartufata (pignons de pin, roquette, parmesan, tomate séchée, tartufata)	18,50€

LES PLATS BRASSERIE

L'onglet, sauce échalote vigneronne	21,50€
Vol-au-vent à l'ancienne	18,50€
Boulettes sauce tomate.....	17,00€
Boulettes à la liégeoise.....	17,00€
Américain préparé ou non préparé.....	18,50€
Jambonneau artisanal de la ferme de Lustin sauce au choix.....	25,50€
Tartare de boeuf à l'italienne (copeaux de parmesan, roquette, tomate séchée, huile d'olive parfumée à la truffe)	19,00€
Hamburger pur boeuf (200g) ou poulet mariné.....	17,50€
🌱 Hamburger végétarien.....	17,50€
Rognon de veau à la Dijonaise	21,50€

LES GRILLADES

Entrecôte tagliata (350gr), servie avec pâtes (copeaux de parmesan, roquette, tomate séchée, parfumé à la truffe)	31,50€
Côtes d'agneau (5 pièces) légumes chauds, gratin dauphinois, jus d'agneau au thym.....	28,00€
L'entrecôte Irlandaise (350gr), salade mixte.....	30,50€
Le pavé de bœuf (250gr), beurre Maître d'Hôtel	21,00€
La brochette de bœuf (250gr), salade mixte	21,00€
La brochette géante de boeuf (350gr), salade mixte	29,00€
La brochette de poulet mariné (250gr), salade mixte.....	18,30€
La brochette géante de poulet mariné (350gr), salade mixte	24,50€
La brochette d'agneau (250gr), salade mixte	21,00€
La brochette géante d'agneau, salade mixte	29,00€
Suprême de volaille.....	18,00€

LES ÉPÉES

servies avec 3 sauces froides, 700 gr de viande
servie en 2 fois pour votre confort
(min. 2 couverts) prix pour 2 personnes

L'épée géante de bœuf.....	58,00€
L'épée géante d'agneau	58,00€
L'épée géante mixte.....	58,00€
L'épée géante de poulet mariné.....	50,00€

LES SAUCES

Poivre vert crème, champignons frais crème, Sambre et Meuse, Bleu belge, béarnaise du jour, échalotes.....	3,00€
---	-------

LES POISSONS

Pavé de saumon grillé, crème de ciboulette au vin blanc.....	22,00€
Trio de solettes meunières.....	31,00€

POUR LES ENFANTS

Vol-au-vent, Frites.....	10,50€
Boulette sauce tomate, Frites	10,50€
Boulette à la liégeoise	10,50€
Spaghetti Bolognese	10,50€
Spaghetti jambon-fromage.....	10,50€
Escalope de volaille grillée, compote, frites ou pomme de terre vapeur.....	10,50€
Nuggets maison, compote, frites.....	10,50€

+ de 12 ans : supplément de 4€

SUPPLÉMENT :

Pommes au choix, pâtes.....	2,50€
Gratin dauphinois en remplacement d'un accompagnement.....	2,50€
Gratin dauphinois.....	3,80€
Légumes chauds.....	5,00€
Légumes chauds en remplacement d'un accompagnement.....	4,00€
Emballage.....	0,50€



PLAT
VÉGÉTARIEN

Nos fournisseurs : La ferme de Lustin, Fleur de Lait, Les oeufs bio d'Ohey,
Les jardins de Vertumne, Les frites fraîches de Jean-Pierre Hypacé.

LES VINS MAISONS

Le verre.....	3,60€
Le quart.....	7,20€
Le demi.....	14,40€
La bouteille (Côtes du Rhône).....	24,00€

LES 1/2 BOUTEILLES

BLANC

Muscadet Château du Poyet.....	15,00€
<i>Vin élégant et frais, se déguste à l'apéritif et accompagnera facilement un plateau de fruits de mer, crustacés, moules et poissons grillés</i>	

Pouilly fumé Château de Favray.....	24,50€
<i>On retrouve dans ce vin des notes d'agrumes (orange, pamplemousse, citron) auxquelles se conjuguent la fougère et la menthe</i>	
Pinot gris d'Alsace.....	20,00€

ROSÉ

Terre Nobles «Jas du Roy» Côteaux d'Aix en Provence.....	16,50€
<i>Un Côtes de Provence classique, parfumé, à la bouche légère et suave. Robe transparente</i>	

ROUGE

Pinot Noir d'Alsace.....	20,00€
Saint-Esprit (Côtes du Rhône).....	19,50€
<i>Maison Delas</i>	
Château La Rose Belle-vue.....	17,50€
<i>L'attaque est ronde (premières Côtes de Blaye) avec des tanins fondus, soyeux, bel exemple de vin équilibré</i>	

LES BULLES

Champagne Maison (0,75 L).....	72,00€
La coupe de Champagne.....	12,00€
Le Cava.....	35,00€
La coupe de Cava.....	6,00€

LES VINS BLANCS

ALSACE

Pinot gris d'alsace.....	32,00€
<i>Attaque souple, soyeuse et bien fondue, la texture est assez fine et les arômes s'expriment bien en finale sur le registre fruité délicatement acidulé</i>	

LOIRE

Pouilly fumé Château de Favray.....	45,00€
Sancerre (Thomas).....	45,00€
<i>Cépage aromatique par nature, le Sauvignon transmet ici les parfums du nez, fleur d'oranger, coing, cassis et pomme fraîche</i>	

Muscadet Château du Poyet.....	22,00€
<i>Vin élégant et frais, se déguste à l'apéritif et accompagnera facilement un plateau de fruits de mer, crustacés, moules et poissons grillés</i>	

BOURGOGNE

Macon village (Loron et fils).....	40,00€
<i>Vin frais et gouleyant, sec, bien fruité au palais, superbe de rondeur et de suavité</i>	

LANGUEDOC - ROUSSILLON

Chardonnay « Les salices »	
Pays d'oc (Lurton J & F).....	25,00€
<i>La bouche est ample et grasse avec une bonne vivacité et beaucoup de fraîcheur</i>	

ESPAGNE

Moscatel.....	27,00€
<i>Vin doux</i>	
 Pinot Grigio (Bio).....	31,00€
<i>Bouche fruitée et minérale</i>	

LES VINS ROSÉS

Terre Nobles «Jas du Roy» Côtes de Provence..	26,00€
<i>Un Côtes de Provence classique, parfumé, à la bouche légère et suave</i>	
Les fumées blanches Gris de Sauvignon.....	24,00€
<i>La bouche présente un bel équilibre avec un attaque suave des arômes de fruits blanc et une finale fraîche toute en longueur sur le pamplemousse</i>	

LES VINS ROUGES

ALSACE

Pinot noir d'alsace.....	32,00€
<i>Bouche ronde et charnue, au fruit croquant, vin bien équilibré et égréable</i>	

LOIRE

Saumur Champigny (Domaine Langlois).....	32,00€
<i>Bouche souple, ronde et fruitée. Tout en rondeur et en fruit, il mettra en valeur vos viandes grillées (rouges comme blanches)</i>	

Saint Nicolas de Bourgueil (Taluau).....	32,00€
<i>Belle robe rouge, intense, presque pourpre. Bouche plaisante, souple, légèrement boisée</i>	

Sancerre (Thomas).....	46,00€
<i>Le Sancerre rouge est un vin équilibré, avec de la puissance et de la finesse</i>	

BOURGOGNE

Macon supérieur (Loron et Fils).....	36,00€
<i>Vin caractérisé par son fruit et sa légèreté, un pur produit de la famille Loron</i>	

BEAUJOLAIS

Saint Amour «Charmeroy».....	42,00€
<i>Délicat et fruité avec des arômes de pêche et framboise dans sa première jeunesse. Viandes blanches et rouges, salades</i>	

BORDEAUX

Château La Rose-Belle vue.....	27,00€
<i>Première Côtes de Blaye. L'attaque est ronde avec des tanins fondus, soyeux, bel exemple de vin équilibré</i>	


CÔTE DU RHÔNE

Côtes du Ventoux (Delas).....	30,00€
<i>Frais, un bouquet délicat de fruits rouges, à découvrir excellent rapport qualité/prix</i>	

Saint-Esprit (Delas).....	31,00€
Vacqueyras le Colombier.....	45,00€

LANGUEDOC - ROUSSILLON


Pinot noir «Les Salices» (Lurton J & F).....	27,00€
<i>Une bouche peu tannique, très souple, très ronde</i>	

 Mont Plaisir (Pays d'oc Bio).....	45,00€
<i>Vin naturel, sans sulfites. Les vins présentent une fraîcheur stupéfiante, des tanins toujours très soyeux, parfaitement mûrs et ronds, ainsi qu'une longueur impressionnante.</i>	

LES VINS DU MONDE

ROUGE

Altozano Tinto (Espagne).....	25,00€
<i>Vielli 3 mois en fût de chêne</i>	

 Montefalco rosso Toscane Italie (Bio).....	45,00€
<i>Les vins sont mis en vieillissement dans de grand foudres de 3.000 et 7.000 litres de chêne slovène âgé entre 5 et 70 ans. Ce sont des vins merveilleusement savoureux, complexes, digestes, sains et remarquablement fruités.</i>	

 Frascole Toscane Italie (Bio).....	45,00€
<i>Une puissance aromatique peu commune associée avec une remarquable fraîcheur et une longueur impressionnante. La Toscane dans sa plus belle expression de race et d'élégance fruitée.</i>	



BRASSERIE PISTACHE

LES DESSERTS MAISONS

Le moelleux au chocolat	8,00€
(crème anglaise, glace pistache)	
La crème brûlée	8,50€
La tarte tatin maison et sa boule de glace caramel au beurre salé.....	9,50€
Les profiteroles glacées au chocolat chaud	10,00€
Mousse au chocolat	8,50€
(sans crème ni sucre ajouté)	
Sabayon au marsala	10,00€
avec glace.....	11,00€
Café gourmand	12,50€
(5 mignardises)	

LES MILK-SHAKES

Vanille	8,20€
Moka.....	8,20€
Chocolat	8,20€
Fraise.....	8,20€

UNE SPÉCIALITÉ

Café Martiniquais (rhum brun)..... 9,20€

UN CLASSIQUE

Irish Coffee

Irish Gourmand..... 18,20€

LES GLACES DE CHEZ FLEUR DE LAIT

Dame blanche	9,00€
Brésilienne	9,00€
Café glacé.....	9,00€
Glace vanille.....	8,20€
Glace moka.....	8,20€
Glace chocolat.....	8,20€
Glace fraise.....	8,20€
Glace pistache	8,20€

LES APÉRITIFS

Martini Fiero.....	5,50€
Estrella.....	5,50€
Pisang.....	5,50€
Martini Blanc, Rouge.....	5,50€
Batida.....	5,50€
Porto Blanc, Rouge.....	5,50€
Ricard.....	6,00€
Gancia.....	5,00€
Picon nature.....	5,00€
Picon vin blanc.....	8,00€
Kir.....	4,50€
Pineau Blanc.....	5,00€
Pineau Rosé.....	5,50€
Campari nature.....	5,50€
Safari.....	5,50€
Passoa.....	5,50€
Supplément Jus.....	2,30€
La coupe de champagne.....	12,00€
Kir Royal.....	12,50€
La coupe de Cava.....	6,00€

LE VIN SÉLECTION

Rouge, Rosé, Blanc

Le verre.....3,60€

LES COCKTAILS

Maison

(Grand Marnier, Gin, orange, pamplemousse, sirop de fraises).....9,00€

Spritz Apérol.....9,00€

Mojito.....9,00€

SANS ALCOOL

Maison (jus d'orange pressé, citron pressé, jus d'ananas, sirop de grenadine).....7,50€

Mojito.....7,10€

Pisang orange.....6,10€

Gin + soft.....7,10€

LES ALCOOLS

J&B.....	6,00€
J Walker Red label.....	6,00€
Jameson.....	6,50€
Jack Daniel's.....	6,50€
Bacardi.....	6,00€
Bacardi Reserva.....	6,80€
Genièvre.....	5,00€
Gin Gordon.....	6,00€
Vodka Eristof.....	6,00€
Supplément soft.....	2,30€

LES TI POUSSÉS

Eau de Villée.....	7,10€
Framboise.....	7,10€
Poire William's.....	7,10€
Mirabelle.....	7,90€
Grappa.....	7,00€
Armagnac.....	7,00€
Cognac.....	7,00€
Calvados.....	7,00€
Baileys.....	6,50€
Grand Marnier.....	7,00€
Cointreau.....	7,00€
Amaretto.....	6,50€
Poire-Cognac.....	7,50€
Limoncello.....	6,50€

AMUSE-BOUCHES

Fromage gouda.....5,50€

Saucisson.....6,00€

Assiette mixte

(gouda et saucisson).....6,00€

Assiette Apéro

(gouda, saucisson, olives).....7,50€

LES BIÈRES

Maes.....	2,80€
Maes 33 cl.....	3,50€
Maes Zero.....	3,50€
Picon Bière.....	7,50€
Blanche de Bruges.....	3,20€
Carlsberg.....	3,60€
Duvel.....	4,60€
Gueuze Mort Subite.....	3,60€
Lindemans Framboise.....	4,00€
Rodenbach.....	3,20€
Orval.....	5,20€
Chimay Bleue.....	4,90€
Roche fort 8°.....	4,90€
Westmael Triple.....	4,90€
Gauloise Blonde.....	3,60€
Gauloise Brune.....	4,40€
Grimbergen blonde.....	4,60€
Leffe Blonde.....	4,60€
Ciney Brune.....	4,50€
Ciney Blonde.....	4,50€
Kriek.....	3,70€
Houppé.....	5,60€
Jambes en l'air.....	5,30€

LES SOFT DRINKS

Eau gazeuse.....	2,80€
Eau plate.....	2,80€
Chaudfontaine 1/2.....	5,00€
Eau gazeuse 1L.....	7,00€
Eau plate 1L.....	7,00€
Perrier.....	2,90€
Coca cola.....	2,90€
Coca Zero.....	2,90€
Coca cola light.....	2,90€
Fanta orange.....	2,90€
Sprite.....	2,90€
Iced Tea.....	3,00€
Iced Tea Pêche.....	3,00€
Tonic.....	3,20€
Agrumes.....	3,20€
Gini.....	3,20€
Cécémel.....	3,10€
Sirops Menthe ou Grenadine.....	0,70€
Crème de Cassis.....	1,00€

LES JUS

JUS BOUTEILLE

Jus d'Orange.....	3,10€
Jus de Tomate.....	3,10€
Jus de Pomme Cerise.....	3,10€
Jus d'Ananas.....	3,10€
Jus Ace.....	3,10€
Jus de Fraise.....	3,20€

JUS PRESSÉS

Orange.....	6,60€
Citron.....	6,60€
Mixte.....	6,70€

BOISSONS CHAUDES

Café.....	3,00€
Décaféiné.....	3,10€
Cappuccino.....	4,00€
Cappuccino Latte.....	4,10€
Déca Cappuccino.....	4,10€
Thé Infusions.....	3,10€
Lait russe.....	4,00€
Lait chaud.....	2,80€
Cécémel chaud.....	3,20€
Irish, french, Martiniquais.....	9,20€

T.V.A. et service compris.