



BURGER GRILL SOMBREFFE



CUISSON AU CHARBON DE BOIS (JOSPER)

Retrouvez nous sur  : facebook.com/BurgerGrillSombreffe

Demandez la liste des allergènes au comptoir





NOS GRILLADES

(au feu de bois)

Nous nous efforçons de toujours vous offrir la qualité.

Pas question de contourner la fraîcheur, rien de tel qu'un bon morceau !



Notre philosophie :

**Manger moins de viande
mais MIEUX !**

Ici nous vous servons uniquement de la viande fraîche et de qualité.





BŒUF

Le T-BONE irlandais	28,00€
L' ENTRECÔTE irlandaise	26,00€
Le PAVÉ Black Angus irlandais	22,50€
Le PAVÉ Blanc Bleu Belge	20,50€
L' ENTRECÔTE Blanc Bleu Belge	20,50€
La BROCHETTE Blanc Bleu Belge	20,50€



AGNEAU

Petites CÔTES	19,00€
Petites BROCHETTES	18,00€



POULET

Grande BROCHETTE de poulet mariné	18,00€
--	--------



POISSON

Dos de CABILLAUD <i>cuit au Josper (suivant arrivage)</i>	26,00€
Dos de SAUMON <i>cuit au Josper (suivant arrivage)</i>	26,00€

NOS ACCOMPAGNEMENTS

Frites, croquettes, pâtes ou pommes-de-terre grenailles au four

NOS SAUCES MAISON

Béarnaise, Bertinchamps, champignons, échalotes, mexicaine, poivre vert, provençale, Roquefort

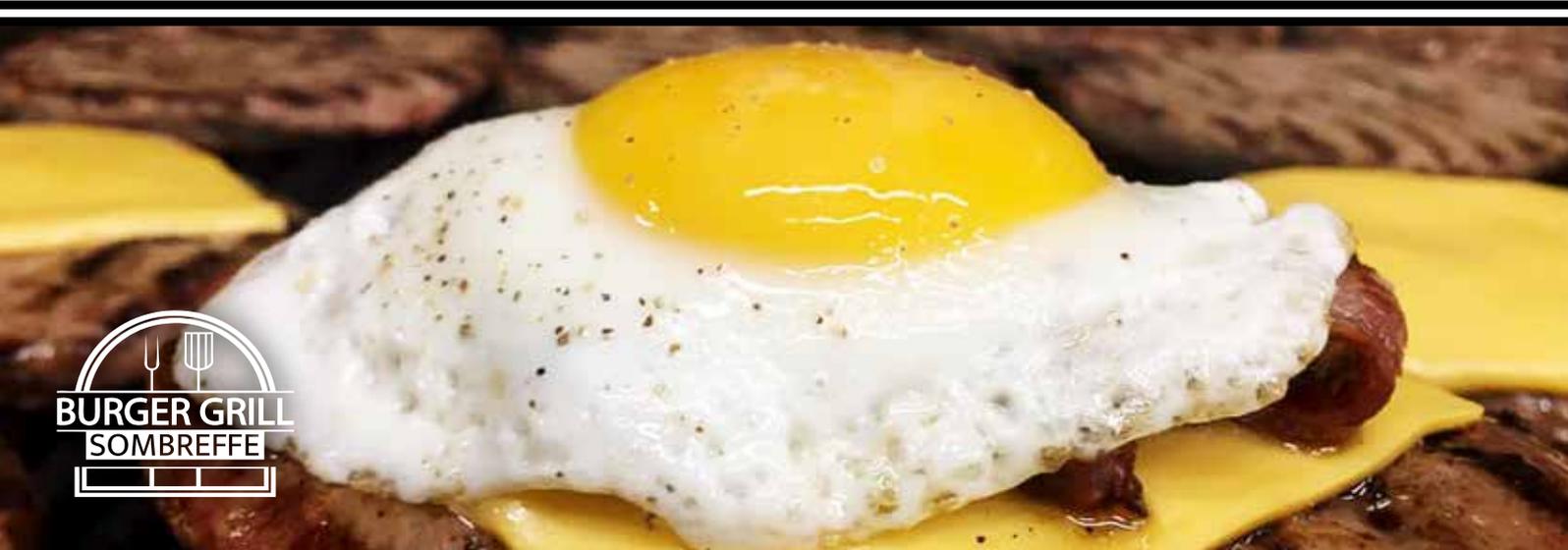
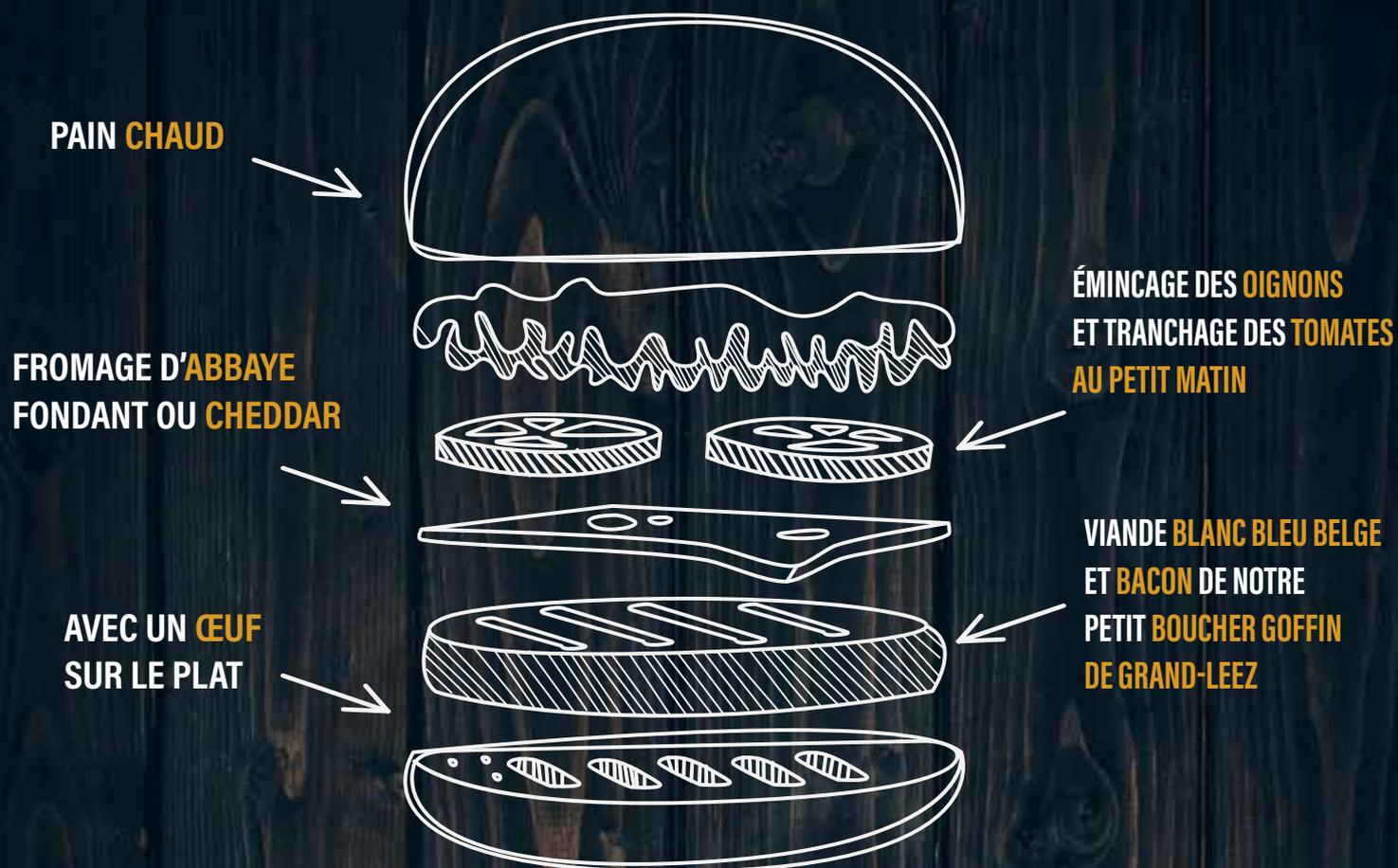
3,50€





NOS BURGERS

Le fer de lance de l'établissement !





Le **GÉANT**

sauce giant,
Cheddar



Le **PEPPER**

sauce poivre,
Cheddar

150gr
SIMPLE
7,50€

300gr
DOUBLE
10,00€

450gr
TRIPLE
12,50€

SERVI SUR ASSIETTE AVEC ACCOMPAGNEMENTS

SIMPLE
13,00€

DOUBLE
15,50€

TRIPLE
18,00€



Le **BACON**

sauce barbecue,
bacon, Cheddar



L'**IDÉAL**

sauce barbecue,
bacon, Cheddar,
œuf sur le plat



Le **JACK**

sauce Jack Daniel's,
bacon, Cheddar



Le **CHORIZO**

sauce samourai-
mayonnaise,
chorizo, fromage
à raclette



L'**ITALIEN**

pesto, mozzarella,
jambon de Parme



Le **GREC**

feta, olives, tzatziki



Le **CHIMAY**

sirop d'érable,
bacon, Chimay



Le **REBLOCHON**

sauce moutarde
à l'ancienne,
bacon, Reblochon



Le **RACLETTE**

sauce béarnaise,
bacon, fromage
à raclette



Le **SUISSE**

sauce baconnaise,
bacon, Emmental



Le **CAMEMBERT**

miel, salade,
bacon, tomates,
Camembert



Le **MAREDSOUS**

sauce poivre, bacon,
salade, tomates,
Maredsous



L'**ORVAL**

sauce moutarde à
l'ancienne, bacon,
Orval



Le **BERTINCHAMPS**

sauce steak
house, moutarde,
crudités, bacon,
Bertinchamps



Le **VÉGÉTARIEN**

demi Camembert
pané au noix et
chapelure, miel

150gr
SIMPLE
8,75€

300gr
DOUBLE
12,75€

450gr
TRIPLE
15,25€

SERVI SUR ASSIETTE AVEC ACCOMPAGNEMENTS

SIMPLE
15,75€

DOUBLE
18,25€

TRIPLE
20,75€



NOS BOULETTES

*Faites tous les matins par les mains de notre cuisinière en chef,
la viande hachée porc et bœuf BBB rencontre les échalotes et les œufs frais.*

Elles vous donnent rendez-vous accompagnées d'une sauce maison :

Sauce BERTINCHAMPS <i>lardons, oignons rouges, bière brune de Bertinchamps</i>	15,00€
Sauce CHAMPIGNONS <i>champignons de Paris entiers, cognac, crème culinaire, persil</i>	15,00€
Sauce CHICONS <i>chicons, crème culinaire</i>	15,00€
Sauce LAPIN <i>sirop de Liège, pruneaux</i>	15,00€
Sauce ROQUEFORT <i>fromage de Roquefort, crème culinaire</i>	15,00€
Sauce TOMATES <i>tomates fraîches, oignons, herbes</i>	15,00€





NOS MOULES

(en saison)

Nos moules garanties fraîcheur !

Sorties tout droit de la mer des Wadden ou de l'Escaut oriental, nettoyées et le byssus retiré, elles viennent retrouver, pour le grand plaisir de nos clients, céleri, oignons et beurre frais...

Avec une sauce maison ?



NATURE

légumes



CRÈME À L'AIL

ail frais,
crème fraîche



CHICONS

chicons,
crème fraîche



ROQUEFORT

vin blanc,
crème fraîche,
Roquefort



VIN BLANC

sélection du
pressoir à
Gembloux



CHAMPIGNONS

champignons
de Paris entiers,
cognac, crème
fraîche persil



MEXICAINE

poivrons,
aubergines,
courgettes, poivre
de Cayenne



PROVENÇALE

poivrons frais,
aubergines, oignons,
courgettes, herbes
de Provence

MOULES JUMBO (1kg200) ET FRITES

NATURE

22,00€

SAUCE

23,00€





NOS PLATS CHAUDS

Nos plats chauds sont préparés maison avec soin.

L'assiette **GYROS DE PORC**

viande pitta, crudités, sauce au choix

14,50€

Le **VOL-AU-VENT** maison

champignons, blanc de poulet

14,50€

Les **CHICONS AU GRATIN** maison

chicons, jambon, béchamel (en saison)

14,50€

NOS ACCOMPAGNEMENTS

Frites, croquettes, pâtes ou pommes-de-terre grenailles au four



NOS PLATS ENFANT

L'ASSIETTE **PITTA**

sauce au choix

10,00€

Le **VOL AU VENT** maison

champignons, blanc de poulet

10,00€

La **BOULETTE SAUCE TOMATES**

10,00€





NOS PLATS FROIDS

À chaque saison... sa salade !!!

L'amie de notre santé, nos variétés vont vous enchanter.

Des tomates de la ferme de Gentissart en saison jusqu'aux légumes de notre maraîcher, par temps pluvieux ou ensoleillé, si vous rêvez d'un plat plus léger...

La BURGER GRILL <i>poulet, fruits de saison, crudités fraîches</i>	16,00€
La SALADE DU CHEF <i>thon mayon, saumon fumé, crevettes grises, sauce tartare maison</i>	16,00€
FILET AMÉRICAIN <i>toujours frais ! Préparé par nos soins</i>	14,50€
La PÊCHE AU THON <i>le grand classique sucré-salé</i>	13,50€
La SALADE DE SCAMPIS GRILLÉS <i>crudités, scampis grillés, citron, sauce cocktail maison</i>	16,00€
La TOMATE CREVETTES <i>tomates, crevettes grises</i>	18,00€
La VÉGÉTARIENNE <i>divers fromages, crudités, fruits de saison, raisins secs, noix</i>	15,00€
L'ITALIENNE <i>tomates, mozzarella, jambon de Parme</i>	15,00€
JAMBON DE PARME MELON <i>jambon de Parme, melon (en saison)</i>	16,00€
La FRISÉE AUX LARDONS <i>salade frisée, lardons, œuf poché, vinaigre de framboises</i>	15,00€
La salade GRECQUE <i>tzatziki, tarama, olives, feuilles de vigne, feta, calamars frits et trois brochettes d'agneau</i>	22,50€



NOS DESSERTS

VANILLE 125ml	4,50€
SPÉCULOS 125ml	4,50€
STRACCIATELLA 125ml	4,50€
CAFÉ 125ml	4,50€
CHOCOLAT 125ml	4,50€
BANANE 125ml	4,50€
FRAISE DE WÉPION (en saison) 125ml	4,50€





NOTRE FRITERIE

Petite frite		2,80€	Poulycroc 		2,40€
Grande frite		3,00€	Carrero XXL 		2,60€
Boulette nature (du boucher)		2,65€	Chix 		3,90€
Boulette à l'ail (du boucher)		2,65€	Loempia 		3,00€
Cervelas		2,65€	Croquette de fromage 		2,50€
Fricandelle 		2,25€	Croquette de crevette 		3,50€
Fricandelle XXL		3,25€	Croquette de volaille 		3,50€
Fricandelle spéciale 		2,50€	Brochette de viande		3,75€
Viandelle 		2,25€	Brochette ardennaise 		3,50€
Lucifer 		3,00€	Brochette de dinde 		3,50€
Pillons (3+1 gratuit)		2,75€/p			
Hamburger		4,00€	Mitraillette (viande au choix)		8,00€
Cheese burger		4,00€	Mitraillette (façon burger grillé)		12,50€
Fish burger		4,00€			
Chicken burger		4,00€			
Bicky burger		4,00€	Sauce (sauces traditionnelles)		0,90€





NOS SOFTS

Coca Cola

normal / light / zero

2,50€

Fanta

orange / citron

2,50€

Sprite

2,50€

Fuze Tea

pétillant / pêche / camomille 2,50€

Nordic Mist

agrum / tonic

2,50€

Canada dry

2,50€

Tropico

2,50€

Minute Maid

orange / pomme

pomme-cerise / ananas

2,50€

Eau Chaudfontaine plate / pétillante

0,25L 2,50€

0,5L 4,50€

1L 8,00€



BURGER GRILL

SOMBREFFE





NOS APÉROS



Kir	5,50€	Gin n°3	5,50€
Martini blanc / rouge	4,50€	Gin 509	5,50€
JB	5,50€	Campari orange	5,50€
Picon vin blanc	5,50€	Amaretto orange	5,50€
Cognac	5,50€	Maître Pierre rouge	4,50€
Calvados	5,50€	Couille de singe	4,50€
Porto blanc / rouge	4,50€	Pineau	4,00€
Pisang orange	5,00€	Batida	4,50€
Ricard	4,50€	Cointreau	5,50€
Bacardi	5,50€	Grand Marnier	5,50€
Rhum Brun	5,50€	Apéro maison	5,50€
Rhum Blanc	5,50€	Spritz (au fût)	8,00€
Whisky Famous	5,50€		

BURGER GRILL
DU DOCQ



THE PERFECT MIX



RHUM Brugal Blanco Supremo



Coca-Cola
ZERO SUGAR
light taste

Twist:
Citron vert

8,00€

RHUM Brugal Añejo



Sprite

Twist:
Citron

8,00€

Disaronno Velvet & Original



6,00€

WHISKY The Famous Grouse



Sprite

Twist:
Citron

8,00€

WHISKY The Famous Grouse



Coca-Cola
ZERO SUGAR
light taste

Twist:
Citron vert

8,00€

SANS ALCOOL

Buss 0,0 Non-Alcoholic Raspberry



6,50€

CUBA LIBRE



Shack Rum
Red Spiced

Coca-Cola
ZERO SUGAR
light taste

Twist:
Citron vert

8,00€

GIN TONIC



N°3 London
Dry Gin

Nordic Mist tonic

Twist:
Citron

8,00€

GIN FRAMBOISE



Buss N°509
Raspberry

Nordic Mist tonic

Twist:
Citron Vert

9,00€

«L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération. La vente d'alcool est interdite aux mineurs d'âge.»

© 2021 The Coca-Cola Company. COCA-COLA, COCA-COLA ZERO, COCA-COLA LIGHT, SPRITE et Nordic Mist sont des marques déposées de The Coca-Cola Company.

© 2021 The Famous Grouse®. Brugal®, Buss N°509®, N°3 London Dry Gin®, Disaronno®, Shack Rum®.

ER: Grill Burger.





NOS BIÈRES

AU FÛT



La Burger Grill	25cl 2,50€	50cl 5,00€
Bertinchamps Triple	25cl 3,50€	50cl 6,00€
Bière du mois	25cl 3,50€	50cl 6,00€



À LA BOUTEILLE



VEDETT

Vedett Extra Blonde
Vedett Session 2.7
4,00€



DUVEL

Duvel
Duvel Triple Hop
4,00€



MAREDSOUS

Maredsous Blonde
Maredsous Brune
Maredsous Triple
4,00€



DE KONINCK

Triple d'Anvers
4,00€



BERTINCHAMPS

Blanche
Pamplemousse
Légère blonde
4,00€
Blonde (50cl)
Brune (50cl)
Triple (50cl)
Hiver (50cl)
5,50€



TANK 7

Boulevard Tank 7
(US Beer)
4,00€



CHOUFFE

Chouffe Blonde
Chouffe Cherry
4,00€



DESPERADOS

Original
Mojito
Red
4,50€



LIEFMANS

Liefmans Fruitesse
Liefmans Yell'Oh
3,50€





NOS VINS

VINS DU PATRON
(rouge, rosé, blanc)

verre

2,50€

1/4L

4,50€

1/2L

8,00€

1L

14,00€

BOUTEILLES



LE LOUP OÙ ES TU?

Domaine de l'Hortus
(Viognier, Muscat,
Sauvignon)

24,50€



RIESLING D'ALSACE

Domaine Kieffer

24,50€



PETIT GRIS: LANGUEDOC

Domaine des vignes de
l'Arque (Cinsault Syrah)

24,50€



CHÂTEAU SAINT MARTIN DE LA GARRIGUE

AOC Coteaux du
Languedoc

24,50€



LE LOUP EST DANS LA BERGERIE

Domaine de l'Hortus
(Juliéna)

24,50€



BEAUJOLAIS: GRIOTIER

Domaine Franck Besson
(Juliéna)

24,50€



BORDEAU

Domaine Jacquet

24,50€



ALSACE: CRÉMANT

Domaine Kieffer
(100% Pinot Noir)

24,50€



Your Coffee.

Your Moment.



Espresso	2,20 €	Popcorn latte	3,50 €
Double espresso	2,60 €	(sirop caramel ou chocolat)	
Lungo	2,40 €	Thé menthe	2,40 €
Cappuccino	3,50 €	Thé noir	2,40 €
Latte macchiato	3,50 €	Chocolat chaud	3,00 €

© 2021 The Coca-Cola Company. CHAQWA is a registered trademark of The Coca-Cola Company.





LE MIDI EN SEMAINE

MENU BURGER

10,00€

(burger, frites, sauce, soft)

