

## LES BIÈRES AU FÛT

Bière/Tango/Panaché/Mazout	
Classic 25 cl	2,50
Big 40 cl	4,00
Battin fruitée (kriek)	3,20
La piscine Battin fruitée	3,70
Battin Extra 30cl	3,20
Battin Brune 25cl	3,20
33cl	3,90
La Chouffe 25cl	3,20
33cl	3,90
CTS 25cl	3,20
33cl	3,90



Duvel	4,50
Triple d'Anvers 8°c	4,80
Maredsous brune/blonde	4,20
Tank 7 made in usa	4,50
Vedett extra blond	4,20
Vedett extra white	4,20
Liefmans kriek brut	4,80

## LES BIÈRES BOUTEILLE

Chimay bleu	4,50
Orval selon arrivage	4,80
Léopold 7	4,50
Hoegarden Radler Agrumes	3,90
Bière sans alcool	3,20
Desperados	4,20

## LES SOFTS

Pepsi/Pepsi max light	3,00
Bru plate/Bru pétillante	2,80
Bru plate 0,5L/Bru pétillante 0,5L	5,00
Spa orange/Spa citron	3,00
Val tea/Ice tea pêche	3,00
Schweppes Tonic/Agrumes/	
Agrumes light	3,00

## LES JUS DE FRUITS

Orange/Tomate/Multi fruits/	
Ananas/Pomme Cerise	3,00
Jus d'orange pressé	6,00

## LES APÉRITIFS

Prosecco blanc/rosé	7,00
Champagne Monthuy's	9,00
Cava	7,00
Kir Royal/Kir M (violette)	9,00
Kir vin blanc	5,00
Porto blanc/rouge	5,00
Martini blanc/rouge	5,00
Picon vin blanc/bière	5,00
Campari/Pisang/Safari/Malibu/	
Ricard	5,00
JB/Johny Walker	5,00
Jack Daniels/ Jack Daniels miel	6,00
Vodka blanche/rouge	5,00
Bacardi/Bacardi brun	5,00
Le célèbre Chef M	
(bacardi, lemon et coca)	6,00
Pequet/Genièvre	3,00
Blanc coca/Blanc orange	4,00
Get 27/Passoa	5,00
Pineau des Charentes	5,00
Le vin moelleux	5,00

<b>Supplément apéritifs servis en piscine</b>	<b>2,00</b>
<b>Supplément coca, jus, tonic etc</b>	<b>1,50</b>

## LES PISCINES GIN TONIC

<b>Bombay</b> : tonic Medit., citron vert	8,00
<b>Hendricks</b> : tonic Medit., concombre, tomate, poivre moulin	9,00
<b>W</b> : double you/ tonic elder, bâton de réglisse, pamplemousse rose	9,00
<b>Nordes</b> : tonic, olives, tomate, romarin	9,00
<b>Copper head</b> : tonic clémentine, coriandre, zeste orange	9,00
<b>Gin M</b> : double you, tonic elder, violette	9,00

## LES PISCINES DE SAINT-TROPEZ

Vin rosé/blanc	6,00
Champagne	12,00
Cava	9,00
Prosecco blanc/rosé	9,00

## LES COCKTAILS ET MOJITO

Mojito/Mojito fraise (en saison)/	
Mojito passion	7,00
Mojito Royal au champagne	9,00
Sangria blanche au champagne	8,00
Spritz Royal au champagne	7,00
Cocktail M	7,00
Couille de singe/Blue lagun	7,00
Vodka rouge/blanche red bull	7,00

Pour accompagner vos bières et apéritifs, Antipasti 12,00€

## NOS TAPAS

### (PETITES DÉGUSTATIONS APÉRITIVES)

Tomate mozzarella	5,00
Olives	4,00
Calamars aux 2 sauces	8,00
Toasts au saumon fumé	8,00
Scampis au curry rouge	8,00
Patatas bravas	7,00
Frites de patate douce	7,00

## BOISSONS CHAUDES avec 1 mignardise

Café/Déca/Corsato/	
Déca corsato	2,80
Cappuccino	3,50
Chocolat chaud	3,00
Irish coffee/Irish déca	7,80

## Thé belge

(demandez notre carte de thé) ... 2,80

## LES DIGESTIFS

Amaretto/Cointreau/Fraise des bois/Pêche de vigne	6,50
Poire/Framboise	7,00
Limoncello	6,50
Cognac/Calvados/Armagnac/Bayley's	7,00
Grappa blanche/ambrée/miel	7,00
Eau de villée	7,00
Sambucca	6,50
Rhum Don Papa	9,50

WIFI 2.4 C577 - CODE 52676A1627

## LES BULLES

	VERRE	BOUTEILLE
Champagne Dom Monthuys <i>30% Pinot noir 35% chardonnay 35% pinot meunier</i>	9,00	56 00
Champagne Dom Gallimard <i>100% Pinot noir</i>	11,00	70,00
Champagne «Blanc de Blancs» Dom. Ruinart <i>100% Chardonnay</i>		110,00
Champagne «Rosé brut» Dom. Ruinart <i>55% Pinot noir, 45% Chardonnay</i>		125,00
Prosecco «Brut» Ai Galli (nord de Venise) <i>100% prosecco, gourmand arôme pêche et pomme</i>	7,00	39,00
Prosecco «Rosé» Ai Galli (nord de Venise) <i>100% pinot nero, au nez fruits rouges en bouche abricot et pomme</i>	7,00	39,00

## LES ROSÉS

<b>Minuty</b> «Cuvée M» ..... 32,00 <i>Le célèbre rosé de St Tropez</i>
<b>Terre de mistral</b> «Cuvée Pauline» ..... 29,00 <i>Porte de méditerranée, 100% Sangiovese, fruits blancs avec des notes épicées</i>
<b>Pinot noir Obermeyer</b> Alsace ..... 32,00 <i>100% Pinot noir</i>

## LES VINS BLANCS

<b>Pinot gris Obermeyer</b> Alsace ..... 32,00 <i>100% Pinot gris</i>
<b>Zabu IGT</b> Sicile ..... 28,00 <i>100% Grillo</i>
<b>Rueda «Menade» bio</b> Dom. Menade ..... 29,00 <i>100% Verdejo, belle finesse, melon, pêche et agrumes</i>
<b>Macon Village</b> Dom. des Gerbeaux ..... 34,00 <i>100% Chardonnay</i>
<b>Rully «Montagne la Folie»</b> Dom. Jobard ..... 49,00 <i>100% Chardonnay, région de Chalon, parfum de fleurs et de mie</i>
<b>Portugal Cabriz DAO</b> ..... 32,00 <i>50% Malvasia, 100% Encruzado</i>

## LES VINS ROUGES

<b>Pinot noir Obermeyer</b> Alsace ..... 32,00 <i>100% Pinot noir</i>
<b>Sicile Pouilles</b> Ortonense ..... 27,00 <i>50% Sangiovese, 50% Merlot</i>
<b>Jumilia «Monastrell»</b> Albacea ..... 34,00 <i>100% Monastrell</i>
<b>Bordeaux supérieur</b> Chateau Argadens Sichel ..... 28,00 <i>32% Cabernet Sauvignon, 63% Merlot, 5% Cabernet Franc, 12 mois de barrique, fruité, propriétaire de Château Palmer</i>
<b>Vin d'Hérault</b> Les Trois lettres ..... 28,00 <i>50% Cabernet Sauvignon, 50% Syrah</i>
<b>Rully «La Chaume»</b> Dom. Jobard ..... 49,00 <i>100% Pinot noir, cerise, framboise, arôme épicés, final gourmand et généreux</i>
<b>Coteaux du Languedoc La clape «le pavillon» bio</b> Chateau Laquirou. 27,00 <i>50% Grenache noir, 30% Carignan, 10% Syrah, 10% Mourvèdre</i>
<b>Portugal Cabriz DAO</b> ..... 32,00 <i>50% Touriga national, 50% Alfrocheiro</i>

## SELECTION MAISON DE VINS DU MONDE ET D'EUROPE

LES VINS BLANCS	VERRE	0.25L	0.50L	0.75L
Espagne cépage Verdejo	4,20	8,00	15,00	22,00
Afrique du Sud cépage Chenin	5,00	9,00	16,00	25,00
Chardonnay Rouquet's Languedoc	5,00	9,00	16,00	25,00
Australie Yirram chardonnay	5,00	9,00	16,00	25,00
Portugal Moscatel / Fernaopires	6,00	10,00	19,00	28,00
Coup de cœur	6,00	10,00	19,00	28,00
LES VINS ROSÉS				
Espagne	4,20	8,00	15,00	22,00
Cuvee des chartreux	5,00	9,00	16,00	25,00
Coup de cœur	6,00	10,00	19,00	28,00
LES VINS ROUGES				
Espagne	4,20	8,00	15,00	22,00
Pinot noir Longue Route	6,00	10,00	19,00	28,00
France CDR Dom. des nymphes	6,00	10,00	19,00	28,00
Portugal Douro	6,00	10,00	19,00	28,00
Coup de cœur	6,00	10,00	19,00	28,00

**PLAT DU JOUR**

12,00€

**LUNCH (ENTRÉE + PLAT)**

19,00€

**NOS TAPAS (PETITES DÉGUSTATIONS APÉRITIVES)**

Tomate mozzarella .....	5,00	Patatas bravas .....	7,00
Calamars aux 2 sauces .....	8,00	Brochette de volaille sauce cacahuète .....	8,00
Toasts au saumon fumé .....	8,00	Croquettes de riz à l'italienne .....	6,00
Scampis au curry rouge .....	8,00		

**ENTRÉES**

Carpaccio de boeuf au basilic ...	14,00	Calamars aux 2 sauces .....	14,00
Terrine de gibier et toasts .....	14,00	Scampis crème ail .....	14,00
Carpaccio de biche à la truffe, vieux parmesan .....	18,00	Scampis aux saveurs thaï .....	14,00
Tomates mozzarella .....	12,00	Scampis au curry rouge .....	16,00
Foie poêlé, sauce aigre douce, Amaretto, citron .....	18,00	Toasts au saumon fumé .....	16,00
Pain perdu de foie gras, confit ...	18,00	Brouillade d'œufs à la truffe, lard de Colonnata .....	16,00
Croquettes de fromages au vieux Comté .....	12,00	Scampis flambé à l'ouzo, tomate à l'estragon .....	14,00
Croquettes de crevettes grises ...	16,00	Risotto de fregola aux cèpes et à la truffe .....	18,00

**LES SALADES**

	Entrée	Plat
<b>César</b> .....	10,00	13,00
<i>volaille, parmesan, crudités, croûtons, tomate, sauce César</i>		
<b>Végétarienne</b> .....	9,00	12,00
<i>assortiment de légumes grillés et marinés, crudités</i>		
<b>Nordique</b> .....	12,00	16,00
<i>saumon, scampis, crudités, croûtons</i>		
<b>Frisée aux lardons</b> .....	11,00	15,00
<i>pommes, croûtons, vinaigre de framboise, oeuf</i>		
<b>La chèvre chaud</b> .....	12,00	16,00
<i>crudités, croûtons, chèvre lardé, miel</i>		
<b>La Thaï Kai</b> .....	11,00	15,00
<i>salade, poulet, crudités, menthe, coriandre, basilic thaï</i>		
<b>La Périgord</b> .....	14,00	18,00
<i>salade, canard fumé, foie gras, pignons de pin, comté</i>		

**MENU  
Découverte**

39€/pers. - 3 services  
49€/pers. - avec kir ou cocktail  
et une demi bouteille de vin

Carpaccio de biche à la truffe  
Risotto de fregola aux cèpes  
Pain perdu de foie gras  
Homard beurre blanc à la bergamote (+10€)

»»»»

Pêche du jour butternut et truffe  
Ris de veau aigre doux, Amaretto, citron (+10€)  
Filet de biche au pinot noir et gingembre  
Bœuf irlandais rossini

»»»»

Fromages  
Moelleux au chocolat, caramel beurre salé, sorbet orange sanguine  
Pana cotta à la vanille de Madagascar et fruits rouges  
Profiteroles et glace vanille

**MENU  
Groupe**

29€/pers. - 3 services  
39€/pers. - avec kir ou cocktail  
et une demi bouteille de vin



Terrine de gibier et toast  
Ravioles de champignons des bois à la truffe  
Scampis à l'estragon flambé à l'ouzo

»»»»

Civet de biche grand mère  
Poularde au porto et champignons des bois  
Croustillant de sole aux agrumes

»»»»

Fromages  
Bombe au chocolat, sorbet orange sanguine, espuma de yuzu  
Profiteroles

## NOS PÂTES (penne ou linguine)

Bolognaise .....	13,00
Jambon fromage .....	13,00
Tartufata et jambon de parme ...	17,00
Végétarienne, tomate basilic et légumes .....	14,00
Ravioles de cèpes à la truffe .....	18,00
Curry rouge poulet et noix de cajoux .....	18,00
Coquillages, tomate, ail, coriandre	18,00

### Les Strozzapreti BIO

Bolognaise .....	16,00
Truffe .....	19,00
Carbonata :	
<i>pancetta et lard de Colonnata</i> .....	18,00

## POUR NOS PETIT AMIS

Fondu parmesan 1pc .....	8,00
Pennes bolognaise .....	8,00
Pennes jambon fromage .....	8,00
Boulette à la liégeoise ou à la sauce tomate 1pc .....	8,00

## LES BURGERS

<b>Hamburger</b> .....	14,00
<b>Cheeseburger</b> .....	16,00
<b>Le Big M</b> .....	18,00
<i>mayonnaise à la truffe, burger, roquette, tomates séchées, parmesan</i>	
<b>Le Chèvre</b> .....	16,00
<i>chèvre, burger, salade, tomate</i>	
<b>Le M Fish</b> .....	18,00
<i>filet de sole pané, crudités, tartare, oignons rouges</i>	
<b>Le KFC M</b> .....	18,00
<i>poulet croustillant épicé, oignons confits, mimolette, andalouse</i>	

**Tous les burgers sont servis avec  
salade, crudités et frites**

## LES CLASSIQUES

Filet américain, crudités et frites ..	15,00
Boulettes liégeoise revisitées à la Léopold 7 .....	14,00
Boulettes à la sauce tomate .....	14,00

## LES ESCALOPES

Champignons .....	14,00
Poivre vert .....	14,00
Roquefort .....	14,00
Tomate basilic :	
<i>parmesan, tomates séchées</i> .....	15,00
<b>M</b> : crème, tomate, parme, gratinée ..	16,00
Tartufata, jambon serano .....	16,00

### Accompagnements au choix :

*riz, grenailles, gratin, frites,  
croquettes, pâtes*

## NOS VIANDES

Chateaubriand irlandais <i>Black Angus flambé</i> .....	26,00
Brochette de boeuf .....	24,00
Porc Ibérique .....	28,00
Mixed grill :	
<i>boeuf, porc ibérique, agneau</i> .....	28,00
Poularde label rouge .....	18,00
Jambonneau .....	24,00
Côtes d'agneau irlandaises .....	28,00
Entrecôte australienne <i>Black Angus</i> .....	38,00

### Sauces au choix :

*béarnaise, champignons, poivre vert,  
roquefort, échalotes, romarin*

### Accompagnements au choix :

*riz, grenailles, gratin, frites,  
croquettes, pâtes  
purée ou grenailles écrasées*

## LES MOULES (DE JUILLET À FIN JANVIER)

Nature .....	20,00
Crème vin blanc .....	22,00
Crème ail .....	22,00
<b>M</b> : crème, tomate, lardons .....	24,00
Thaï : curry, lait de coco .....	22,00
Scampis, estragon, ouzo .....	28,00

## LES INCONTOURNABLES DU CHEF

Souris d'agneau flambée sauce au romarin .....	24,00
Tagliata de bœuf .....	26,00
Homard et ris de veau butternut et truffe .....	39,00
Ris de veau aux champignons des bois ..	34,00
Homard entier décortiqué sauce au choix .....	38,00
Le filet de biche au pinot noir et gingembre ..	39,00
Le civet de biche grand-mère ..	24,00
Ris de veau, Strozzapreti, pancetta et lard de Colonnata	39,00
Faisan basse température pommes, chicons, sauce calvados .....	28,00

## LES POISSONS ET CRUSTACÉS

Pêche du jour butternut et truffe ..	24,00
Pêche du jour aux saveurs thaï ...	24,00
Pêche du jour meunière .....	22,00
Pêche du jour beurre blanc aux agrumes .....	24,00
Nem de filets de sole butternut et truffe .....	22,00
Nem de filets de sole aux saveurs thaï .....	22,00
Nem de filets de sole beurre blanc aux agrumes .....	22,00
Nem de filets de sole meunière ...	20,00
Homard entier décortiqué sauce au choix .....	38,00

### Accompagnements au choix :

*riz, grenailles, gratin, frites,  
croquettes, pâtes,  
purée ou grenailles écrasées*

**Notre équipe est à votre disposition  
pour tous renseignements sur  
les allergènes**

## LES GLACES

La boule : vanille / chocolat / moka fraise/citron / orange sanguine ..	2,00
Supplément crème fraîche .....	1,00
Dame blanche .....	7,00
Brésilienne .....	7,00
Colonel citron vodka .....	7,00
Café glacé .....	7,00

## LES CRÊPES

Sucre .....	5,00
Cassonade .....	5,00
Mikado .....	9,50
Norvégienne (glace vanille, crème fraîche) .....	8,50
Norvégienne flambée .....	9,50

## LES DOUCEURS SUCRÉES

Mousse au chocolat .....	6,50
Crème brûlée .....	6,50
Fondant au chocolat sorbet orange sanguine .....	9,50
Irish coffee / déca / italien .....	8,00
Assiette de 3 fromages .....	9,00
Tarte fine aux pommes flambées Grand Marier, glace vanille ...	9,50
Tiramisu du moment aux fruits de saison .....	9,50
Bombe au chocolat, caramel, sorbet orange sanguine, espuma de yuzu .....	9,50
Pana cotta à la vanille de Madagascar, coulis et fruits des bois .....	9,50