

CUISINE NON STOP de 12 à 22h, TRAITEUR À EMPORTER

Fermé le mardi et le mercredi

Pour accompagner vos bières et apéritifs,
Antipasti 14,00€

LES SOFTS

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

LES JUS DE FRUITS

Orange/Ananas/Pomme Cerise	4,00
----------------------------	------

LES APÉRITIFS

Prosecco blanc/rosé	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/Ricard	5,00
JB/Jack Daniels	6,00
Vodka blanche/rouge	5,00
Bacardi blanc ou brun	5,00
Le célèbre Chef M	6,00
Le vin moelleux, Get 27	5,00
Pineau des Charentes	5,00
Supplément coca, jus, tonic etc	1,50

LES PISCINES GIN TONIC

Bombay : tonic Medit., citron vert	8,00
Hendricks : tonic Medit., concombre, tomate, poivre moulin	9,00
W : double you/ tonic elder, bâton de réglisse, pamplemousse rose	9,00
Nordes : tonic, olives, tomate, romarin	9,00
Copper head : tonic clémentine, coriandre, zeste orange	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
Blue lagun	7,00

CHAMPAGNE MAISON	coupe 11,00	bouteille 70,00
------------------	----------------	--------------------

LES BIÈRES AU FÛT

Bière/Tango/Panaché/Mazout	
Classic 25 cl	3,40
Big 40 cl	4,20
Kriek Battin fruitée 30cl	3,90
La piscine Battin fruitée	4,50
Battin Extra 30cl	3,90
La Chouffe 25cl	4,50
33cl	4,90
CTS 25cl	3,90
33cl	4,90

« LA CARTE »

ENTRÉES

Carpaccio de bœuf au basilic	14,00
Tomates mozzarella	12,00
Pain perdu de foie gras, confit	18,00
Fondu parmesan et au vieux Comté	12,00
Croquettes de crevettes grises	16,00
Calamars aux 2 sauces	14,00
Scampis crème ail	14,00
Scampis aux saveurs thaï	16,00
Toasts au saumon fumé	16,00

LES SALADES

	Entrée	Plat
César volaille, parmesan, crudités, croûtons, tomate, sauce césar	11,00	15,00
Nordique saumon, scampis, crudités, croûtons	12,00	16,00
La chèvre chaud crudités, croûtons, chèvre lardé, miel	12,00	16,00
La Thaï Kai salade, poulet, crudités, menthe, coriandre, basilic thaï	11,00	15,00

NOS PÂTES (rigatoni ou linguine)

Au curry rouge et scampis (végé)	20,00
Ravioles de cèpes à la truffe (végé)	19,00
Tartufata et jambon de parme	19,00
Jambon fromage	14,00
Lasagne Maison	16,00
Cannelloni crème tomate basilic	14,00
Cannelloni ricota épinard au lait de coco et curry (végé)	14,00
Linguine aux vongoles	20,00

LES CLASSIQUES

Filet américain, crudités et frites	16,00
Boulettes liégeoises revisitées à la Léopold 7	14,00
Boulettes à la sauce tomate	14,00

LES ESCALOPES

Champignons	16,00
Poivre vert	16,00
Roquefort	16,00
Tomate basilic parmesan	17,00
Tartufata, jambon serano	18,00
M : crème, tomate, parme, gratinée	18,00

NOS VIANDES

Le Chateaubriand BBB	26,00
Poularde label rouge	18,00
Poulet curry jaune	18,00
Jambonneau	24,00
Entrecôte australienne Black Angus	39,00
Filet pur de cochon de lait	24,00
Boeuf curry rouge	24,00

Sauces au choix :

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

Souris d'agneau romarin	24,00
Tagliata de boeuf	26,00

Accompagnements au choix :

frites, croquettes, gratin, pâtes,
riz, grenailles, purée

LES BURGERS

Hamburger	14,00
Cheeseburger	16,00
Le Big M mayonnaise à la truffe, burger, roquette, tomates séchées, parmesan	18,00
Le KFC M poulet croustillant épicé, oignons confits, mimolette, andalouse	18,00
Le végé burger de falafel, crudités	18,00

LES VINS BLANCS

	VERRE	0,25L	0,50L	0,75L
Espagne cépage Verdejo	5,00	9,00	16,00	25,00
Languedoc Chardonnay	5,00	9,00	16,00	25,00
Sicile Grillo	6,00	10,00	19,00	28,00
Alsace Pinot gris	7,00	12,00	22,00	32,00
Coup de cœur Oli	7,00	12,00	22,00	32,00

LES VINS ROSÉS

Espagne	5,00	9,00	16,00	25,00
Minuty, rosé de St Tropez	7,00	12,00	22,00	32,00
Coup de cœur Oli	7,00	12,00	22,00	32,00

LES VINS ROUGES

Espagne	5,00	9,00	16,00	25,00
Sicile Pinot noir	6,00	10,00	19,00	28,00
Alsace Pinot Noir	7,00	12,00	22,00	32,00
Coup de cœur Oli	7,00	12,00	22,00	32,00

MENU TOUT HOMARD

55€ - 4 SERVICES

Tartare de homard au basilic et coriandre

Parmentier de homard à la truffe

Homard aux saveurs thaï
option ris de veau (+10€)

Dessert au choix

LES MOULES (DE JUILLET À FIN JANVIER)

Nature	22,00
Crème vin blanc	24,00
Crème ail	24,00
M : crème, tomate, lardons	26,00
Thaï : curry rouge, lait de coco	24,00

LES POISSONS ET CRUSTACÉS

Pêche du jour à la citronnelle, crumble de macadamia et cajou	24,00
Pêche du jour meunière	22,00
Pêche du jour aux saveurs thaï	24,00
Nem de filets de sole à la citronnelle crumble de macadamia et cajou	22,00
Nem de filets de sole meunière	20,00
Nem de filets de sole aux saveurs thaï	22,00

Accompagnements au choix :

frites, croquettes, gratin, pâtes,
riz, grenailles, purées

POUR NOS PETIT AMIS

Fondu parmesan 1pc	8,00
Rigatoni jambon fromage	8,00
Rigatoni tomate basilic	8,00
Boulette à la liégeoise ou à la sauce tomate 1pc	8,00

MENU BISTRONOMIE DE LA SEMAINE

Selon l'inspiration du chef

39€ - 3 SERVICES VOIR TABLEAU

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
Fraise Melba, fraises de Hannêche	8,00

LES CRÊPES

Sucre	6,00
Cassonade	6,00
Mikado	9,50
Norvégienne : glace vanille, crème fraîche	8,50
Norvégienne flambée	9,50

LES DOUCEURS SUCRÉES

Mousse au chocolat	7,00
Crème brûlée	7,00
Fondant au chocolat sorbet orange sanguine	10,00
Irish coffee/déca/italien	8,00
Assiette de 3 fromages	10,00
Pain perdu aux pommes, Calvados, glace vanille	10,00
Tiramisu du moment ou aux fruits de saison	10,00
Dessert du jour	10,00

BOISSONS CHAUDES

Café/Déca/Corsato/ Déca corsato	3,00
Cappuccino	3,50
Irish coffee/Irish déca	8,00
Thé belge (demandez notre carte de thé)	3,00

LES DIGESTIFS

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

Notre équipe est à votre disposition
pour vous renseigner sur les allergènes

WIFI 2.4 C577 - CODE 52676A1627