

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

Supplément apéritifs servis en piscine 2,00

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
Gin M : 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
Sangria Frizzante/Citron, épices	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

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

LES VINS BLANCS

Pinot gris Obermeyer <i>100% Pinot gris</i>	32,00
Sicile Gerbino bio Dom. Di Giovana <i>100% Chardonnay de la ville de Sambucca, pêche et melon mur</i>	27,00
Rueda «Menade» bio Dom. Menade <i>100% Verdejo, belle finesse, melon, pêche et agrumes</i>	29,00
Sancerre «La reine blanche» Dom. J. Reverdy <i>100% Sauvignon, centre de la Loire, fleurs blanches, fruits exotiques</i>	39,00
Bourgogne Dom. Laroche <i>100% Chardonnay</i>	34,00
Rully «Montagne la Folie» Dom. Jobard <i>100% Chardonnay, région de Chalons, parfum de fleurs et de mie</i>	49,00

LES VINS ROUGES

Pinot noir Obermeyer <i>100% Pinot noir</i>	32,00
Sicile Gerbino bio Dom. Di Giovana <i>35% Cabernet Sauvignon, 35% Merlot, 15% Nero d'avola, 15% Syrah, fruits murs, prune, cassis, réglisse</i>	27,00
Côtes du Rhône «Parallèle 45» Dom. Jaboulet <i>60% Grenache noir, 40% Syrah, note épicée, cassis, réglisse</i>	28,00
Chianti «Colli Senesi» bio Dom. San Donato <i>95% Sangiovese, 5% Cilieggiolo, fruité avec 6 mois de barrique</i>	32,00
Jumilia «Monastrell» Casa Castillo <i>100% Monastrell</i>	34,00
Bordeaux supérieur Chateau Argadens Sichel <i>32% Cabernet Sauvignon, 63% Merlot, 5% Cabernet Franc, 12 mois de barrique, fruité, propriétaire de Château Palmer</i>	28,00
Costières de Nimes «Les Grimaudes» bio M. Kredenweiss <i>50% Grenache noir, 50% Carignan, beaucoup de fruits, tanin souple</i>	27,00
Rully «La Chaume» Dom. Jobard <i>100% Pinot noir, cerise, framboise, arôme épicés, final gourmand et généreux</i>	49,00
Coteaux du Languedoc La clape «le pavillon» bio Chateau Laquirou... <i>50% Grenache noir, 30% Carignan, 10% Syrah, 10% Mourvèdre</i>	27,00

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
Italie Sicile Grillo Zabu IGT	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	5,00	9,00	16,00	25,00
Italie Ortonese Sangiovese, Merlot	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	Scampis au curry rouge	8,00
Olives	4,00	Pomme de terre bravas	7,00
Calamars aux 2 sauces	8,00	Frites de patates douces	7,00
Toasts au saumon fumé	8,00		

ENTRÉES

Carpaccio de boeuf au basilic	12,00	Gratin d'écrevisses et petits légumes	18,00
Tomates mozzarella	12,00	Calamars aux 2 sauces	14,00
Melon au jambon	12,00	Scampis crème ail	14,00
Pain perdu de foie gras, confit mangue gingembre	18,00	Scampis aux saveurs thaï	14,00
Carpaccio de St Jacques vinaigrette de lavande	18,00	Scampis au curry rouge	16,00
Croquettes de fromages au vieux Comté	12,00	Scampis sauce Malibu et ananas	14,00
Croquettes de crevettes grises	16,00	Toasts au saumon fumé	14,00
		Roulade de bœuf aux saveurs Thaï	14,00

LES SALADES

	Entrée	Plat
Italienne	10,00	13,00
<i>parme, tomates séchées, mozzarella, olives, vieux balsamique</i>		
César	10,00	13,00
<i>volaille, parmesan, crudités, croûtons, tomate, sauce césar</i>		
Végétarienne	9,00	12,00
<i>assortiment de légumes grillés et marinés, crudités</i>		
Nordique	12,00	16,00
<i>saumon, scampis, crudités, croûtons</i>		
Frisée aux lardons	11,00	15,00
<i>pommes, croûtons, vinaigre de framboise, oeuf</i>		
La chèvre chaud	12,00	16,00
<i>crudités, croûtons, chèvre lardé, miel</i>		
La Thaï Kai	11,00	15,00
<i>salade, poulet, crudités, menthe, coriandre, basilic thaï</i>		
La Dom	12,00	16,00
<i>salade, scampis, fruits de saison, crudités</i>		

**MENU
Découverte**

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

Roulade Bœuf aux saveurs thaï
Carpaccio de St Jacques, vinaigrette de lavande
Homard à la citronnelle (+10€)
Raviole de cèpes à la truffe d'été

»»»»

Magret de canard aux 3 poivres et Jack Daniel's
Homard et ris de veau à la truffe d'été (10€)
Rouget, écrevisses sauce homardine
Bœuf irlandais kapraow pimenté et sauce basilic

»»»»

Fromages
Fraise Melba
Ananas flambé au rhum, glace
Moelleux au chocolat, caramel beurre salé, glace vanille

**MENU
Groupe**

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



Scampis sauce Malibu et ananas
Carpaccio de bœuf
Croquettes de fromage au vieux Comté

»»»»

Nem de filets de sole sauce homardine
Escalope M : jambon de parme, crème tomate basilic
Basse T° de poularde aux 3 poivres et Jack Daniel's

»»»»

Fromages
Crème brûlée
Mousse au chocolat

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

POUR NOS PETIT AMIS

Fondou parmesan 1pc	8,00
Pennas bolognaise	8,00
Pennas jambon fromage	8,00
Boulette à la liégeoise ou à la sauce tomate 1pc	8,00

LES BURGERS

Hamburger	12,00
Cheeseburger	14,00
Le Big M	16,00
<i>mayonnaise à la truffe, burger, roquette, tomates séchées, parmesan</i>	
Le Chèvre	16,00
<i>chèvre, burger, salade, tomate</i>	
Le Barbecue	16,00
<i>salade, oignons séchés, sauce barbecue, tomate</i>	
Le M Fish	18,00
<i>poisson du jour pané, crudités, tartare, oignons rouges</i>	
Le KFC M	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 :	

parmesan, tomates séchées

M : crème, tomate, parme, gratiné ..

Tartufata, jambon serano

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
Carré d'agneau	28,00
Entrecôte australienne <i>Black Angus</i>	38,00

Sauces au choix :

*béarnaise, champignons, poivre vert,
roquefort, échalotes, dijonnaise à l'ancienne,
romarin*

Accompagnements au choix :

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

LES MOULES (DE JUILLET À FIN JANVIER)

Nature	20,00
Crème vin blanc	22,00
Crème ail	22,00
M : crème, tomate, lardons	24,00
Thaï : curry, lait de coco	22,00
Homardine et scampis	28,00

LES INCONTOURNABLES DU CHEF

Souris d'agneau flambée sauce au romarin	24,00
Tagliata de boeuf	26,00
Homard et ris de veau à la truffe d'été	39,00
Homard et ris de veau à la citronnelle	39,00
Magret de canard ananas sauce Malibu	26,00
Magret de canard Jack Daniel's et 3 poivres ..	26,00
Volaille kapraow sauce pimentée et basilic Thaï	20,00
Boeuf kapraow sauce pimentée et basilic Thaï	24,00
Ris de veau Jack Daniel's et 3 poivres ..	32,00
Ris de veau à la truffe d'été	34,00
Homard entier décortiqué sauce au choix	38,00

LES GLACES

La boule : vanille/chocolat/moka fraise/citron/melon/kiwi	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	8,00

LES CRÊPES

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

LES POISSONS ET CRUSTACÉS

Filet de rouget écrevisses et citronnelle	24,00
Filet de rouget aux saveurs thaï ...	24,00
Filet de rouget meunière	22,00
Filet de rouget sauce homardine...	24,00
Nem de filets de sole écrevisses et citronnelle	22,00
Nem de filets de sole aux saveurs thaï	22,00
Nem de filets de sole sauce homardine	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*

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

LES DOUCEURS SUCRÉES

Mousse au chocolat	6,50
Crème brûlée	6,50
Fondant au chocolat	9,50
Irish coffee/déca/italien	7,80
Assiette de 3 fromages	9,00
Ananas flambé au rhum/glacé ..	9,50
Tarte fine aux pommes flambées Grand Marier/glacé vanille	9,50
Tiramisu du moment ou aux fruits de saison	9,50
Salade de fruits de saison et glace vanille	10,00