



LE **B**RAZIER  
GRILL BRASSERIE ANDENNE

# LA CARTE

# APÉRITIFS

|                                   |                       |
|-----------------------------------|-----------------------|
| <b>Apéritif Maison</b>            | <b>9<sup>50</sup></b> |
| <b>Martini Bianco</b>             | <b>5<sup>00</sup></b> |
| <b>Martini Rosso</b>              | <b>5<sup>00</sup></b> |
| <b>Porto Blanc</b>                | <b>6<sup>00</sup></b> |
| <b>Porto Rouge</b>                | <b>6<sup>00</sup></b> |
| <b>Campari</b> (sup. soft 2,50€)  | <b>5<sup>00</sup></b> |
| <b>Batida</b> (sup. soft 2,50€)   | <b>5<sup>00</sup></b> |
| <b>Pineau des Charentes Blanc</b> | <b>6<sup>00</sup></b> |
| <b>Pineau des Charentes Rosé</b>  | <b>6<sup>00</sup></b> |
| <b>Pisang orange</b>              | <b>7<sup>50</sup></b> |
| <b>Picon vin blanc</b>            | <b>7<sup>00</sup></b> |
| <b>Pastis Ricard</b>              | <b>5<sup>00</sup></b> |
| <b>Kir</b>                        | <b>4<sup>50</sup></b> |
| <b>Kir Royal</b>                  | <b>9<sup>50</sup></b> |
| <b>Sangria Rouge</b>              | <b>6<sup>90</sup></b> |
| <b>Sangria Blanche</b>            | <b>6<sup>90</sup></b> |

## COCKTAILS

|   |                        |
|---|------------------------|
| <b>Apérol Spritz</b>  | <b>8<sup>50</sup></b>  |
| <b>Carafe Saint Germain Spritz</b>  | <b>20<sup>00</sup></b> |
| <b>Mojito</b><br>Rhum blanc, sucre de canne, menthe, eau gazeuse, citron vert     | <b>8<sup>00</sup></b>  |
| <b>Mojito royal</b><br>Rhum blanc, champagne, sucre de canne, menthe, citron vert | <b>10<sup>00</sup></b> |
| <b>Cuba libre</b><br>Rhum brun (Kraken), citron vert, sucre de canne, coca        | <b>8<sup>00</sup></b>  |
| <b>Amaretto sour</b><br>Cocktail italien à base d'Amaretto, citron vert           | <b>7<sup>00</sup></b>  |

## COCKTAILS SANS ALCOOL

|                           |                       |
|---------------------------|-----------------------|
| <b>Pisang orange</b>      | <b>5<sup>50</sup></b> |
| <b>Mojito sans alcool</b> | <b>6<sup>50</sup></b> |
| <b>Crodino Tonic</b>      | <b>4<sup>50</sup></b> |

## LES BULLES

|   |                        |
|---|------------------------|
| <b>Coupe de Champagne Maison</b>        | <b>10<sup>00</sup></b> |
| <b>Bouteille de Champagne Maison</b>    | <b>46<sup>00</sup></b> |
| <b>Bouteille de Champagne G.H. Mumm</b> | <b>95<sup>00</sup></b> |
| <b>Coupe de Prosecco</b>                | <b>7<sup>00</sup></b>  |
| <b>Bouteille de Prosecco</b>            | <b>29<sup>00</sup></b> |

## GIN

Tous nos gins sont servis avec le tonic fever-tree idéal

**Bombay Dry Gin** 9<sup>50</sup>

London dry gin, accompagné d'un indian tonic

**Hendrick's** 10<sup>00</sup>

Gin floral, accompagné d'un tonic à la fleur de sureau

**Bulldog** 10<sup>00</sup>

London dry Gin composé de 11 herbes aromatiques, ce qui donne un liquide très fin et doux

**Marula** 14<sup>00</sup>

Gin épicé au saveur de marula, accompagné d'un tonic clémentine

**Copperhead Mediterranean** 12<sup>00</sup>

Gin épicé, accompagné d'un tonic méditerranéen

**Gin Belge 1836 BIO Blue** 10<sup>50</sup>

Délicate attaque tout en douceur et légèreté évoluant vers un épanouissement chaud et épicé. D'une concentration harmonieuse et suave, la délicatesse et la finesse prédominent dans un berceau aromatique somptueux.

Accompagné d'un tonic méditerranéen

**Gin Belge 1836 BIO Green** 10<sup>50</sup>

Magnifique attaque tout en rondeur évoluant vers un épanouissement riche et floral. D'une concentration harmonieuse et suave, la richesse aromatique est soutenue dans son incroyable longueur par une magnifique note de bois.

Accompagné d'un tonic à la fleur de sureau

**Gin Belge 1836 BIO Pink** 10<sup>50</sup>

Franche attaque fruitée et florale, glissant progressivement place à une multitude de notes épicées.

Accompagné d'un tonic aromatique

## WHISKY

Blended

**William Lawsons** 5<sup>00</sup>

Bourbon

**Jack Daniel's** 6<sup>50</sup>

Single Malt

**Talisker Sky tourbé** 13<sup>00</sup>

**Lambertus 5** 7<sup>00</sup>

**Lambertus miel** 5<sup>00</sup>

## RHUM

**Kraken** 6<sup>00</sup>

**Don papa** 9<sup>00</sup>

**Diplomatico** 9<sup>50</sup>

**Bacardi blanc** 5<sup>00</sup>

**Bacardi carta oro** 5<sup>00</sup>

**Rhum 1836** 7<sup>50</sup>

# BIÈRES

## AU FUT

|  |   |
|--|---|
| <b>Stella</b> 25cl / 50cl              | 2 <sup>50</sup> / 4 <sup>80</sup>                   |
| <b>Leffe Blonde</b> 25cl / 33cl / 50cl | 3 <sup>50</sup> / 4 <sup>00</sup> / 6 <sup>80</sup> |
| <b>Triple Karmeliet</b> 25cl           | 4 <sup>00</sup>                                     |
| <b>Scotch CTS</b> 25cl                 | 3 <sup>80</sup>                                     |

## EN BOUTEILLE

|  |                                    |
|--|------------------------------------|
| <b>La Houppe</b> 33cl / 75cl                     | 5 <sup>00</sup> / 12 <sup>50</sup> |
| <b>La Houppe Jambes en l'air</b>                 | 5 <sup>00</sup>                    |
| <b>Leffe Brune</b>                               | 4 <sup>00</sup>                    |
| <b>Leffe 00</b>                                  | 3 <sup>90</sup>                    |
| <b>Lindemans Pecheresse</b>                      | 3 <sup>50</sup>                    |
| <b>Liefmans Fruitesse</b>                        | 3 <sup>20</sup>                    |
| <b>Leopold 7</b>                                 | 5 <sup>50</sup>                    |
| <b>Orval</b>                                     | 5 <sup>50</sup>                    |
| <b>Duvel</b>                                     | 4 <sup>20</sup>                    |
| <b>Rochefort 8</b>                               | 4 <sup>50</sup>                    |
| <b>Rochefort 10</b>                              | 6 <sup>00</sup>                    |
| <b>Kriek Belle-vue</b> 25cl                      | 4 <sup>20</sup>                    |
| <b>Hoegaarden blanche</b> 25cl                   | 3 <sup>20</sup>                    |
| <b>Hoegaarden rosée</b> 25cl - disponible en été | 3 <sup>20</sup>                    |

# SOFTS

|                                       |   |
|---------------------------------------|---|
| <b>Eau pétillante Perrier</b> ¼       | 2 <sup>00</sup>                                     |
| <b>Eau pét. San Pellegrino</b> ½ / 1l | 4 <sup>00</sup> / 8 <sup>00</sup>                   |
| <b>Eau plate Vittel</b> ¼ / ½ / 1l    | 2 <sup>00</sup> / 4 <sup>00</sup> / 8 <sup>00</sup> |
| <b>Pepsi</b>                          | 2 <sup>50</sup>                                     |
| <b>Pepsi Max</b>                      | 2 <sup>50</sup>                                     |
| <b>Miranda orange</b>                 | 2 <sup>50</sup>                                     |
| <b>Seven Up</b>                       | 2 <sup>50</sup>                                     |
| <b>Ice Tea</b>                        | 2 <sup>50</sup>                                     |
| <b>Ice Tea peach</b>                  | 2 <sup>50</sup>                                     |
| <b>Fever Tree Aromatic</b>            | 4 <sup>00</sup>                                     |
| <b>Fever Tree Indian Tonic</b>        | 4 <sup>00</sup>                                     |
| <b>Fever Tree Mediterranean</b>       | 4 <sup>00</sup>                                     |
| <b>Fever Tree Clementine</b>          | 4 <sup>00</sup>                                     |
| <b>Fever Tree Elder Flower</b>        | 4 <sup>00</sup>                                     |
| <b>Jus orange</b>                     | 2 <sup>50</sup>                                     |
| <b>Jus ananas</b>                     | 2 <sup>50</sup>                                     |
| <b>Jus pomme-cerise</b>               | 2 <sup>50</sup>                                     |
| <b>Jus de tomate</b>                  | 2 <sup>50</sup>                                     |

# APÉRITIF À PARTAGER

|   |                  |
|---|------------------|
| <b>Le plateau de charcuterie d'exception</b>            | 16 <sup>00</sup> |
| Différentes charcuteries bovines d'exception à partager |                  |
| <b>Plateau de fromage Maitre corbeau</b>                | 22 <sup>00</sup> |
| <b>Plateau fermier</b>                                  | 24 <sup>00</sup> |
| Plateau mixte fromage et charcuterie                    |                  |
| <b>Plateau gourmand du chef</b>                         | 20 <sup>00</sup> |
| Déclinaisons de mises en bouches du chef                |                  |

# ENTRÉES

|  |                                    |
|--|------------------------------------|
| <b>Os à mœlle</b><br>Min 15' de cuisson au four  | 14 <sup>00</sup>                   |
| <b>Scampis ail et crème</b>  | 14 <sup>00</sup>                   |
| <b>Gambas grillées</b><br>Piperade provençale, sauce bisque de homard  | 16 <sup>00</sup>                   |
| <b>Carpaccio de bœuf</b><br>Accompagné de roquette, parmesan,<br>crème balsamique, pignon de pin             | 15 <sup>00</sup>                   |
| <b>Carpaccio de bœuf du chef</b><br>Accompagné de copeaux de truffe, foie gras, roquette                     | 19 <sup>00</sup>                   |
| <b>Ris de veau roti</b><br>Champignons des bois, crème de persil à l'ail,<br>accompagné de légumes de saison | 19 <sup>00</sup>                   |
| <b>Fondue au fromage maison</b><br>1 ou 2 pièce(s)   | 10 <sup>00</sup> /15 <sup>00</sup> |
| <b>Foie gras au torchon</b><br>Avec ses garnitures   | 19 <sup>00</sup>                   |

# MENU DU CHEF

35<sup>00</sup>

Le chef vous propose un menu en trois services ainsi qu'une sélection de vin (non compris). Chaque met peut être commandé sans prendre le menu selon le prix indiqué à droite.

## ENTRÉE

**Feuilleté d'asperges à la flamande** 14<sup>00</sup>  
feuilles de chiso

**Artichaut en fleur** 11<sup>00</sup>  
vinaigrette yuzu

**Tartare de saumon coupé au couteau** 13<sup>00</sup>  
huile d'herbes, crème acidulée, œufs de saumon

## PLAT

**Côte de veau cuite basse température** 24<sup>00</sup>  
ratatouille niçoise, jus de veau sarriette,  
tapenade d'olives, gratin dauphinois

**Cœur de cabillaud snacké** 23<sup>00</sup>  
chips d'épinard, petits légumes,  
purée de vitelotte, sauce Dugléré

**Filet de turbot** 27<sup>00</sup>  
aux asperges de Malinnes tips, mousseline au  
champagne, brûlé au chalumeau

## DESSERT

**Parfait yaourt, myrtille, donuts citron vert** 9<sup>50</sup>

**Tarte tatin à la banane et cacahuètes, glace beurre salé** 10<sup>00</sup>

# PLATS

|   |                  |
|---|------------------|
| <b>Burger Brazier</b><br>Burger de boeuf, cheddar, rosti, pastrami, sauce maison. Accompagné de frites et légumes snacks                          | 16 <sup>00</sup> |
| <b>Double Burger Brazier</b><br>Même chose avec double viande !   | 24 <sup>00</sup> |
| <b>Burger Wallon</b><br>Chicon caramélisé, fromage de Maredsous, sirop de Liège. Accompagné de frites et légumes snacks                           | 17 <sup>00</sup> |
| <b>Burger BBQ USA</b><br>Sauce Barbecue maison, oignons frits, tomate, bacon, cornichons, ketchup, salade. Accompagné de frites et légumes snacks | 17 <sup>00</sup> |
| <b>Tagliatta de bœuf à l'italienne</b><br>Accompagné de roquette, parmesan, tomate, pesto et frites   | 22 <sup>00</sup> |
| <b>Filet pur rossini</b><br>Filet pur de boeuf, foie gras, brioche, truffe  | 35 <sup>00</sup> |
| <b>Magret de canard</b><br>Au miel et thym. Accompagné de légumes de saison et pommes dauphine  | 21 <sup>00</sup> |
| <b>Suprême de volaille jaune</b><br>La viande est cuite à basse température au curry jaune, légumes de saison. Accompagné de rostis               | 18 <sup>00</sup> |
| <b>Américain préparé minute</b><br>Accompagné de frites et salade   | 17 <sup>00</sup> |
| <b>Homard entier</b><br>Homard entier grillé au charbon de bois.<br>Accompagné de légumes de saison , beurre aux herbes et pommes dauphine        | Prix du jour     |
| <b>Tagliatelle saumon fumé et gambas</b>  | 21 <sup>00</sup> |
| <b>Penne façon carpaccio de boeuf</b>   | 19 <sup>00</sup> |
| <b>Salade de poulet curry</b><br>et pommes  | 15 <sup>00</sup> |
| <b>Salade de saumon</b>   | 16 <sup>00</sup> |
| <b>Salade végétarienne</b>  | 14 <sup>00</sup> |



# NOS PIÈCES DE BŒUFS CLASSIQUES

Toutes nos viandes BBB (bleu, blanc, belge) sont issues d'une agriculture locale et équitable.

Toutes nos viandes sont accompagnées de légumes de saison (du potager à Hingeon en saison), d'un accompagnement et d'une sauce.

## **Le pavé de bœuf BBB**

250 gr

19<sup>50</sup>

## **Filet pur BBB**

250 gr

28<sup>00</sup>

## **Entrecôte BBB**

1 kg

59<sup>00</sup>

## **SAUCES** Si supplément (3€)

Archiduc (champignon crème)

Poivre concassé flambé, whisky et miel

Barbecue (sauce maison sucrée et épicée)

Poivre crème

Béarnaise

Roquefort

Brazier (sauce tomatée piquante)

## **ACCOMPAGNEMENTS** Si supplément (4<sup>50</sup>€)

Frites à la graisse de boeuf

Croquettes maison

Légumes chauds ou salade selon la récolte

# NOS PIÈCES DE BŒUFS DE PRESTIGE

Toutes nos viandes sont accompagnées de légumes de saison (du potager à Hingeon en saison), d'un accompagnement et d'une sauce.

## Entrecôte USA

250 gr

43<sup>00</sup>

500 gr

80<sup>00</sup>

## Entrecôte japonaise Kagoshima

150 gr

49<sup>50</sup>

250 gr

75<sup>00</sup>

500 gr

139<sup>00</sup>

## Bavette de Wagyu

250 gr

42<sup>00</sup>

## Côte à l'os portugaise maturée

1 kg

85<sup>00</sup>

## Côte Rubia Galega maturée

1 kg

80<sup>00</sup>

## Entrecôte Simmental maturée

250 gr

39<sup>00</sup>

## Entrecôte Argentine

250 gr

29<sup>00</sup>

### **Chuckflap**

250 gr

26<sup>00</sup>

La Chuck-Flap n'est pas vraiment une entrecôte, mais plutôt un muscle de la partie ventrale des basses côtes, qui lui donne un beau persillage et beaucoup de goût!

### **Picana**

250 gr

24<sup>00</sup>

Pointe de rumsteak, avec sa couche de graisse qui la rend beaucoup plus savoureuse et juteuse.

### **Côte à l'os normande maturée**

1 kg

65<sup>00</sup>

### **Côte à l'os Montbéliarde maturée**

1 kg

65<sup>00</sup>

### **Filet pur Angus reposé**

250 gr

32<sup>00</sup>

# VINS ROUGE

Vin rouge maison ¼ / ½ / bouteille 8<sup>00</sup> / 10<sup>00</sup> / 18<sup>00</sup>

**FRAIS ET GOULEYANTS** 37,5<sup>cl</sup> 75<sup>cl</sup>

Pinot Noir, Cave de Cleebourg | Alsace 17<sup>00</sup> / 24<sup>00</sup>

Saint-Nicolas de Bourgueil, Dom. Caslot-Bourdin | Loire 24<sup>00</sup>

Sancerre, Dom. Girault à Bué | Loire 21<sup>00</sup> / 36<sup>00</sup>

**SOUPLES ET FRUITÉS**

Château Peybonhomme Blaye | Bordeaux 17<sup>00</sup> / 29<sup>00</sup>

Mas Brès Pinot Noir bio, Pays d'Oc | Languedoc 22<sup>00</sup>

Terre de Truffes Ventoux | Rhône 23<sup>00</sup>

Brouilly Vieilles Vignes, Dom. Dubost | Beaujolais 32<sup>00</sup>

**COMPLEXES ET GÉNÉREUX** 37,5<sup>cl</sup> 50<sup>cl</sup> 75<sup>cl</sup> 1,5<sup>l</sup>

Château Pontet Lagravière Graves, Dom. Labuzan | Bordeaux 21<sup>00</sup>

Cuvée Templière, Dom. Gournier IGP Cévennes | Languedoc 27<sup>00</sup> / 52<sup>00</sup>

Gigondas Olivier Ravoire | Rhône 50<sup>00</sup>

Châteauneuf du Pape | Rhône 60<sup>00</sup>

Château Petit Bocq Saint-Estèphe | Bordeaux 35<sup>00</sup> // 62<sup>00</sup>

Château Clos Saint-Thomas | Liban 55<sup>00</sup>

Zédé de Labégorce Margaux | Bordeaux 62<sup>00</sup>

Château Patache d'Aux Médoc | Bordeaux 24<sup>00</sup> / 32<sup>00</sup> / 46<sup>00</sup> / 88<sup>00</sup>

Les Lauriers Montagne Saint-Émilion, Dom. Rothschild 35<sup>00</sup>

Château Coucheroy Pessac-Leognan 55<sup>00</sup>

Rioja quiroga selection de la Familia 33<sup>00</sup>

Château Bonalgue Pomerol 80<sup>00</sup>

Vignelacroix, Château Ricardelle la Clape 32<sup>00</sup>

Carmenère Réserve Louis PH Edwards 22<sup>00</sup>

Les Tourelles de Longueville 2011 Pauillac 129<sup>00</sup>

**SOUPLES ET FRUITÉS** 75<sup>cl</sup>

Chorey Les Beaunes R. Pertuzot | Bourgogne 55<sup>00</sup>

Aloxe Corton R. Pertuzot | Bourgogne 78<sup>00</sup>

# VINS BLANC

Vin blanc maison ¼ / ½ / bouteille 8<sup>00</sup> / 10<sup>00</sup> / 18<sup>00</sup>

**FINS ET FRUITÉS** 37,5<sup>cl</sup> 75<sup>cl</sup>

Sancerre, Dom. Girault à Bué | Loire 21<sup>00</sup> / 36<sup>00</sup>

Pouilly-Fumé, Terres de Caillottes | Loire 34<sup>00</sup>

**LÉGERS ET VIFS**

Macon Chaîné Les Champs Bardes, Dom. Pollier | Bourgogne 29<sup>00</sup>

**AMPLES ET RICHES**

Chardonnay, Dom. de Gournier IGP Cévennes | Languedoc 22<sup>00</sup>

Chorey Les Beaune R. Pertuzot | Bourgogne 49<sup>00</sup>

Pouilly Fuisse les Robbées La Rochette 49<sup>00</sup>

# VINS ROSÉ

Vin rosé maison ¼ / ½ / bouteille 8<sup>00</sup> / 10<sup>00</sup> / 18<sup>00</sup>

**FINS ET FRUITÉS** 37,5<sup>cl</sup> 75<sup>cl</sup>

Manon Côtes de Provence 15<sup>00</sup> / 27<sup>00</sup>

Sancerre, Dom. Girault à Bué | Loire 32<sup>00</sup>

Uby n°6 | Côte de Gascogne 25<sup>00</sup>

Profitez chaque mois d'un vin  
maison à découvrir dans notre  
présentoir ou sur demande

# DESSERTS

|  |                 |
|--|-----------------|
| <b>Dame blanche</b>  | 7 <sup>50</sup> |
| <b>Crème brûlée</b>  | 8 <sup>00</sup> |
| <b>Mølleux au chocolat</b>   | 9 <sup>00</sup> |
| <b>Tiramisu</b>  | 7 <sup>50</sup> |
| <b>Le Peanuts</b>  | 9 <sup>50</sup> |
| Feuillantine à la cacahuète, mousse au chocolat lait caramel, crème brûlée vanille & chocolat. |                 |
| <b>Le Sabayon</b>  | 7 <sup>50</sup> |
| <b>Crêpes aux sucres</b>   | 7 <sup>50</sup> |
| 2 pcs  |                 |
| <b>Crêpes mikado</b>   | 7 <sup>50</sup> |
| 2 pcs  |                 |
| <b>Trio de sorbet</b>  | 7 <sup>50</sup> |
| <b>Brésilienne</b>   | 7 <sup>50</sup> |
| <b>Milkshake</b>   | 7 <sup>50</sup> |
| Parfums: vanille, banane et chocolat   |                 |

## BOISSONS CHAUDES

|  |                       |
|--|-----------------------|
| <b>Thé jasmin, Thé vert, Earl Grey</b> | <b>4<sup>00</sup></b> |
| <b>Expresso</b>                        | <b>2<sup>50</sup></b> |
| <b>Café</b>                            | <b>2<sup>50</sup></b> |
| <b>Double Expresso</b>                 | <b>4<sup>00</sup></b> |
| <b>Déca</b>                            | <b>2<sup>70</sup></b> |
| <b>Expresso Déca</b>                   | <b>2<sup>70</sup></b> |
| <b>Capuccino Chantilly</b>             | <b>3<sup>00</sup></b> |
| <b>Capuccino Mousse de lait</b>        | <b>3<sup>00</sup></b> |
| <b>Latte Machiatto</b>                 | <b>4<sup>00</sup></b> |
| <b>Latte Machiatto Spéculoos</b>       | <b>4<sup>00</sup></b> |
| <b>Latte Machiatto Noisette</b>        | <b>4<sup>00</sup></b> |
| <b>Latte Machiatto Caramel</b>         | <b>4<sup>00</sup></b> |
| <b>Irish Coffee (Whisky)</b>           | <b>8<sup>00</sup></b> |
| <b>Italian Coffee (Amaretto)</b>       | <b>8<sup>00</sup></b> |
| <b>French Coffee (Cognac)</b>          | <b>8<sup>00</sup></b> |
| <b>Martinique Coffee (Rhum)</b>        | <b>8<sup>00</sup></b> |
| <b>Belgian Coffee (Lambertus Miel)</b> | <b>8<sup>00</sup></b> |

## DIGESTIFS

|                               |                        |
|-------------------------------|------------------------|
| <b>Disaronno</b>              | <b>5<sup>00</sup></b>  |
| <b>Amaretto premium gozio</b> | <b>7<sup>50</sup></b>  |
| <b>Cointreau</b>              | <b>6<sup>50</sup></b>  |
| <b>Limoncello</b>             | <b>5<sup>00</sup></b>  |
| <b>Calvados</b>               | <b>6<sup>50</sup></b>  |
| <b>Grappa</b>                 | <b>6<sup>00</sup></b>  |
| <b>Armagnac 10 years</b>      | <b>7<sup>50</sup></b>  |
| <b>Sambucca</b>               | <b>5<sup>00</sup></b>  |
| <b>Baileys</b>                | <b>5<sup>00</sup></b>  |
| <b>Cognac Vsop</b>            | <b>6<sup>50</sup></b>  |
| <b>Cognac Premium XO</b>      | <b>13<sup>00</sup></b> |
| <b>Eau de Villée</b>          | <b>6<sup>50</sup></b>  |
| <b>Poire Williams</b>         | <b>7<sup>00</sup></b>  |
| <b>Poire &amp; Cognac</b>     | <b>7<sup>00</sup></b>  |
| <b>Vodka Grey Goose</b>       | <b>8<sup>50</sup></b>  |
| <b>Belvédère</b>              | <b>8<sup>50</sup></b>  |
| <b>Vodka 1836</b>             | <b>6<sup>00</sup></b>  |
| <b>Grand Marnier</b>          | <b>8<sup>50</sup></b>  |

# POUR LES ENFANTS

Moins de 12 ans

## PLATS

|  |                        |
|--|------------------------|
| <b>Fondue au fromage</b>   | <b>9<sup>00</sup></b>  |
| <b>Spaghetti bolognaise</b>  | <b>10<sup>00</sup></b> |
| <b>Mini Steak</b><br>Accompagné de ses frites, salade et sauce     | <b>13<sup>00</sup></b> |
| <b>Mini Burger</b><br>Accompagné de ses frites, salade et sauce    | <b>10<sup>00</sup></b> |
| <b>Poulet pané maison</b><br>Accompagné de ses frites et de salade | <b>10<sup>00</sup></b> |

## BOISSONS

|                         |                       |
|-------------------------|-----------------------|
| <b>Pepsi</b>            | <b>2<sup>50</sup></b> |
| <b>Pepsi Max</b>        | <b>2<sup>50</sup></b> |
| <b>Miranda orange</b>   | <b>2<sup>50</sup></b> |
| <b>Seven Up</b>         | <b>2<sup>50</sup></b> |
| <b>Ice Tea</b>          | <b>2<sup>50</sup></b> |
| <b>Ice Tea peach</b>    | <b>2<sup>50</sup></b> |
| <b>Jus orange</b>       | <b>2<sup>50</sup></b> |
| <b>Jus ananas</b>       | <b>2<sup>50</sup></b> |
| <b>Jus pomme-cerise</b> | <b>2<sup>50</sup></b> |
| <b>Jus de tomate</b>    | <b>2<sup>50</sup></b> |