

Chaud

Cafés et thés

Expresso	3€
Café / déca	3€
Cappuccino	4.5€
Latte	4.5€
Chocolat Chaud	5€
Liégeois	5.5€
Irish Coffee / Italian coffee	12€
Thé (au choix)	2.5€
Thé menthe fraîche	4.5€

Froid

Softs

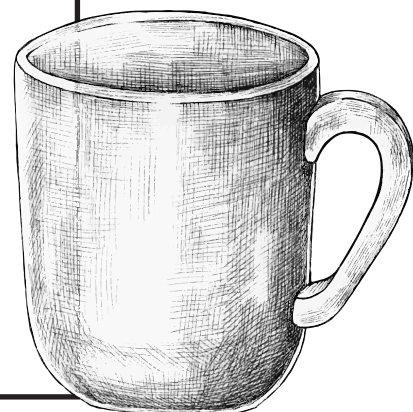
Coca, Coca zéro, Fanta, Sprite	2.8€
Oasis, Canada Dry	2.8€
Ice Tea	3€
<i>(Green - peach - classique)</i>	
Swcheppes	3€
Minute Maid	3€
Looza	3€
Cécémel	3€
Jus pressé	5.5€
<i>(Orange - pamplemousse)</i>	
Chose	5.5€
<i>(Tonic & pamplemousse)</i>	

Eaux

Bouteille plastique	2.5€
Eau 200mL	2.8€
<i>(verre)</i>	
Eau 1/2L	5.5€
<i>(verre)</i>	
Eau 1L	8€

Canette 3€

Drinks





Cocktails

APÉROL SPRITZ - 10€

Vin blanc mousseux de qualité supérieur, apérol, eau gazeuse

CUBA LIBRE - 10€

Rhum des caraïbes, jus de citron vert, cola

MOSCOW MULE - 12€

Vodka premium, ginger beer, jus de citron vert, sucre de canne

CLASSIQUE MOJITO - 12€

Rhum blanc des caraïbes, menthe fraîche, jus de citron vert, sucre de canne

B.SPORTS - 12€

Gin, tonic, pamplemousse



To share

Frites

<i>Petite</i>	3.5€
<i>Moyenne(2sauces)</i>	8€
<i>Maxi(3sauces)</i>	15€
Croque Monsieur double	11€
Mix Fritures	20€
Planche Charcuterie	20€
Nachos sauces fromage et salsa	10€

Drinks & share





Bières

Fût

	0.25cl	0.33cl	0.50cl
Maes	2.5€	2.8€	4.5€
Blanche	3€	x	5€
Grimbergen Blonde	x	4.5€	x
Kriek	3.6€	x	x
<i>(Mort subite)</i>			
Hapkin	x	4.5€	5.5€

Mètre (10 bières + 1 gratuite)

Maes	25€
Blanche	30€

Bouteilles

0.25cl

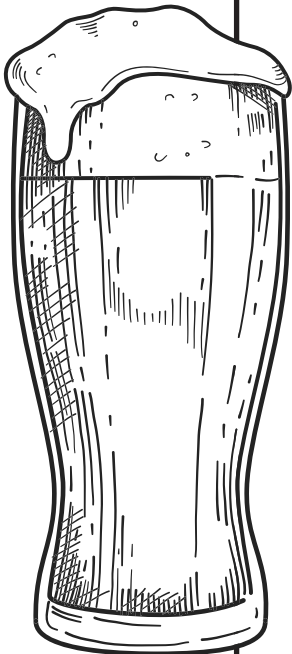
Hoegarden Rosé	3.5€
Cuvée des trolls	3.5€
Carlsberg	3.5€
Carlsberg 0%	3.5€

0.33cl

Duvel	4.5€
Westmael	5€
Rochefort	5€
Chimay Bleue	5€
Karmeliet	5€

0.50cl

Orval	5.5€
Chouffe	5.5€



Drinks



B.Sports

Entrées

Carpaccio de boeuf	16€
Croquettes fromage 2pcs	15€

Salades

Végétarienne	17€
César	19.5€

Pâtes

Bolognaise	13.5€
Jambon-Fromage	15€
À la Norma	15.5€

Viandes

Pain de viande croquettes	19.5€
<i>(Sauce au choix: poivre, archiduc, béarnaise)</i>	
Cheeseburger.....	19.5€
Américain préparé	20.5€
Américain Nature	20.5€
Escalope de poulet milanaise	22€
Steak Frites	25€
<i>(Sauce au choix)</i>	

Sauce: Archiduc, Poivre, Béarnaise

Poissons

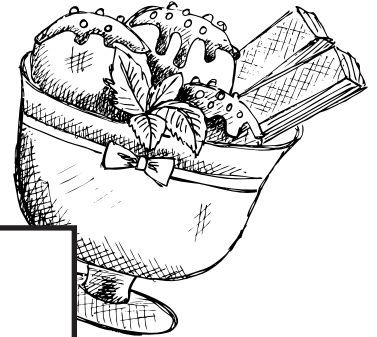
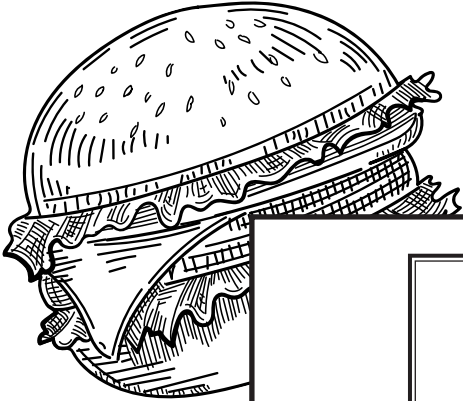
Calamars romana avec Frites	18€
Fish & Chips	19.5€
Saumon Béarnaise	22.5€

Suppléments

Sauce froide 1€, Gruyère 1.5€, Parmesan 2€, Sauce Chaude 3€,
Pain 1€, doggy bag 0,5€

Food

B.Sports



Formule Kids

Plats: 14,50€

Blanc de poulet / Compote / Frites

Pâtes jambon-fromage

Nuggets / Frites

Steak haché / Frites / Salade

Spaghetti Bolognaise

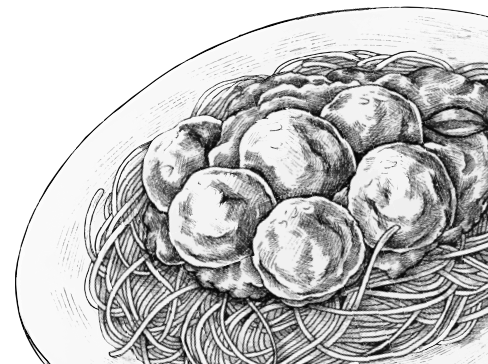
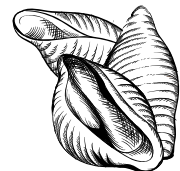
Desserts

Glace à l'eau

Desserts

Crème brûlée	9€
Dame Blanche	9€
Brésilienne	9€
Trio de sorbets	11€

Food





Nos pizzas

Margherita - 12€

Sauce tomate, mozzarella

Bruschetta - 13€

Sauce tomate, tomates cerises, basilques, oignons, mozzarella

Funghi - 13€

Sauce tomate, mozzarella, champignons

Sicilienne - 13€

Sauce tomate, mozzarella, anchois, olives, capres

Mozzarella di bufala - 13€

Sauce tomate, mozzarella di bufala

Regina - 14€

Sauce tomate, mozzarella, jambon

Thon - 15€

Sauce tomate mozzarella, thon, oignons

Salami - 15€

Sauce tomate, mozzarella, salami

4 saisons - 15€

Sauce tomate, mozzarella, jambon, champignons, artichauds, olives

4 fromages - 15€

Sauce tomate, mozzarella, gorgonzola, emmental

Parmigiana - 15€

Sauce tomate, mozzarella, aubergines, parmesan, roquette

Végétarienne - 15€

Sauce tomate, mozzarella, aubergines, poivrons, courgettes

Tartufata - 16€

Sauce crème, truffe, champignons, ricotta, parmesan, roquette

Pizza du chef - 16€

Sauce crème, mozzarella, jambon fumé, gorgonzola, oignons, champignons

Chèvre miel - 16€

Sauce crème, mozzarella, fromage de chèvre, miel, noix

Mortadella - 16€

Sauce tomate, mozzarella, jambon fumé, mozzarella di bufala, pesto

Le nonna - 16€

mozzarella di bufala, boulettes de viande hachée

Scampis - 18€

Sauce tomate, mozzarella, scampis, oignons

Bresaola - 19€

Sauce tomate, mozzarella, roquette tomates cerises, parmesan, bresaola

Food



Suggestions du mois

ENTRÉES

Toast chavignol: magret de canard fumé et agrumes - 14€

Calamars poêlés, ail, tomates - 16€

Os à moelle, toast - 14€

Carpaccio de boeuf, huile de tartufata, roquette & parmesan - 19€

PLATS

Gratin potatoes b.sports - 14€

Salade de lentilles, jeunes oignons, effiloché de bresaola, huile vierge - 15€

Penne froide façon césar - 16€

Lasagne tartufata, roquette et parmesan - 18€

Filet de cabillaud en croûte de chorizo, légumes et pomme de terre grenaille rissolées - 24€

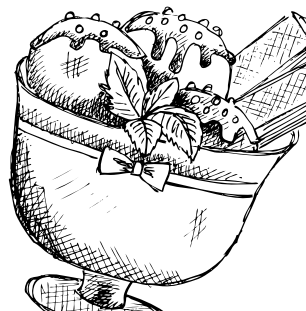
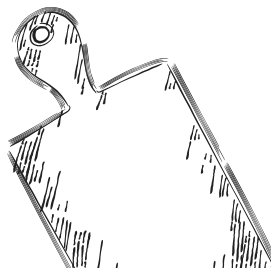
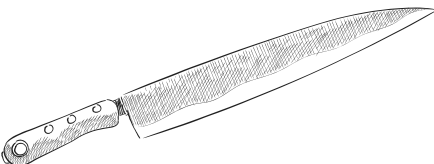
Osso bucco de veau, pâtes - 25€

DESSERTS

Tartelette citron, meringué et son sorbet - 11€

Mousse au chocolat belge - 9€

Suggestions





Nos Vins

VINS BLANC

Comtesse Marion la volière blanc

Verre	4.5€
Pichet 1/4	8€
Pichet 1/2	15€
Bouteille	25€

Chardonnay Chemin de la Hallopière
(Loire)

Verre	5€
Bouteille	27€

Secret de famille viognier du domaine
jaboulet, bio
(Côtes-du-Rhône)

Bouteille	35€
------------------------	-----

Château Mémoires, Bio
(Bordeaux)

Bouteille	43
------------------------	----

VINS ROSÉS

Comtesse Marion la volière rosé

Verre	4.5€
Pichet 1/4	8€
Pichet 1/2	15€
Bouteille	25€

Favori méditerranée bio
(IGP Pays du var)

Bouteille	30€
------------------------	-----

BULLES

Champagne autréau 1er cru

Bouteille	70€
------------------------	-----

Réserve Cava

Verre	5€
Bouteille	25€

VINS ROUGE



Comtesse Marion la volière Rouge

Verre	4.5€
Pichet 1/4	8€
Pichet 1/2	15€
Bouteille	25€

Colchagua, Montgras Reserva carmenère
(chili)

Bouteille	30€
------------------------	-----

Cap Royal
(Bordeaux Supérieur)

Bouteille	35€
------------------------	-----

L'impatient du domaine les Davids, bio
(Rhône, vaucluse)

Bouteille	35€
------------------------	-----

Vignatorta, Syrah Primitivo
(Halle Puglia)

Bouteille	35€
------------------------	-----

Osoi Joven, vinedos Ruiz Jimenez, bio
(Espagne, Rioja)

Bouteille	35€
------------------------	-----

Domaines Emile Boeckel Pinot noir
(Alsace)

Bouteille	35€
------------------------	-----

Ivresse des sens du domaines sol payé, bio
(Côtes du Roussillon)

Verre	7€
Bouteille	35€



B.Sports



MENU

