

Drinks

Chaud

Café 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

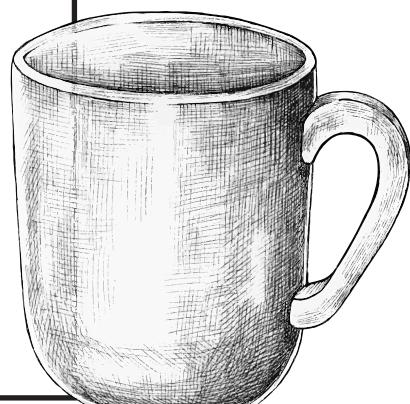
Softs

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

Eaux

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

Canette 3€





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

Petite 3.5€

Moyenne(2sauces) 8€

Maxi(3sauces) 15€

Croque Monsieur double 11€

Mix Fritures 20€

Planche Charcuterie 20€

Nachos sauces fromage et salsa 10€

Drinks & Share



	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
(Mort subite)			
Hapkin	x	4.5€	5.5€
Mètre (10 bières +1 gratuites)			
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€	
Grimergen Brune			
0.50cl			
Orval		5.5€	
Chouffe		5;5€	

DrinKs



Entrées

Scampis ail 7pcs	15,5€
Croquettes fromage 2pcs	15€

Salades

Végétarienne	17€
Salade de poulet et chèvre chaud, pommes et noix	19.5€

Pâtes

Bolognaise	13.5€
Jambon-Fromage	15€
À la Norma	16€

Viandes

Boulette à la liégeoise, pomme purée	19.5€
Cheeseburger	19.5€
Américain Préparé	20.5€
Américain Nature	20.5€
Vol au Vent maison, frites	22€
Steak Frites	25€
(Sauce au choix)	

Sauces: Archiduc, Poivre, Béarnaise

Poissons

Calamars romana avec Frites	18€
Kibbeling, frites, sauce aioli	18.5€
Bar victoria, meunière, pomme de terre persillée, légumes	22.5€

Suppléments

Sauce froide 1€, Gruyères 1.5€, Parmesan 2€, Sauce Chaude 3€,

Food



Formule Kids

Plats: 14,50€

Blanc de poulet / Compote / Frites

Pâte jambon-fromage

Nuggets / Frites

Steak haché / Frites / Salade

Spaghetti Bolognaise

Desserts

Glace à l'eau

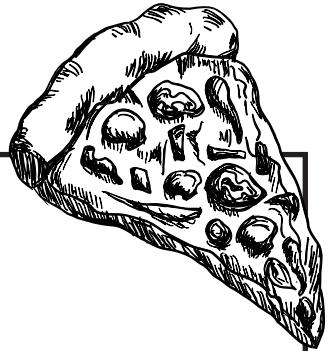
Desserts

Crèmes 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, roquettes
- Végétarienne - 15€**
Sauce tomate, mozzarella, aubergines, poivrons, courgettes
- Tartufata - 16€**
Sauce crème, truffe, champignons, ricotta, parmesan, roquettes
- 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, roquettes tomates cerises, parmesan, bresaola

FOOD



Suggestions du mois

ENTRÉES

Croquettes de crevettes 2pc - 18,5€

Figues rôties au miel et chèvre, roquette - 15€

Os à moelle, toast - 14€

PLATS

Burger poivre vert et bacon - 19,5€

Magret de canard caramel vin rouge, mousseline de patates douces, chicons braisés - 23,5€

Penne aux scampis (8pc), tomate crème - 19€

Salade d'ébly aux potirons et champignons, tofu grillé - 18€

Bagel de poulet grillé, avocats, fromage frais, fines herbes, mayonnaise curry, salade - 19€

DESSERTS

Tarte fine aux pommes, glace vanille - 9€

Suggestions



Nos Vins

VINS BLANCS

Comtesse Marion la Volière blanc

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

Chardonnay Chemin de la Hallopière
(Loire)

<i>Verre</i>	5€
<i>Bouteille</i>	27€

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

<i>Bouteille</i>	35€
------------------------	-----

Château Mémoires, Bio
(Bordeaux)

<i>Bouteille</i>	43
------------------------	----

VINS ROSÉS

Comtesse Marion la Volière rosé

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

Favori méditerranée bio
(IGP Pays du var)

<i>Bouteille</i>	30€
------------------------	-----

BULLES

Champagne autréau 1er cru

<i>Bouteille</i>	70€
------------------------	-----

Réserve Cava

<i>Verre</i>	5€
<i>Bouteille</i>	25€

VINS ROUGES

Comtesse Marion la Volière Rouge

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

Colchagua, Montgras Reserva carmenère
(chili)

<i>Bouteille</i>	30€
------------------------	-----

Cap Royal
(Bordeaux Supérieur)

<i>Bouteille</i>	35€
------------------------	-----

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

<i>Bouteille</i>	35€
------------------------	-----

Vignatorta, Syrah Primitivo
(Halle Puglia)

<i>Bouteille</i>	35€
------------------------	-----

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

<i>Bouteille</i>	35€
------------------------	-----

Domaines Emile Boeckel Pinot noir
(Alsace)

<i>Bouteille</i>	35€
------------------------	-----

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

<i>Verre</i>	7€
<i>Bouteille</i>	35€





MENU

