



MENU

Lundi
Mardi
Mercredi
Jeudi
Vendredi
Samedi
Dimanche

Midi
(12h-14h30)
Fermé
Cuisine
Cuisine + Pizza
Cuisine
Cuisine
Cuisine + Pizza
Pizza

Soir
(19h-22h30)
Fermé
Fermé
Cuisine + Pizza
Cuisine + Pizza
Cuisine + Pizza
Cuisine + Pizza
Fermé



Suggestions du dimanche

SANDWICHS

Charcuterie - 9€

Bresaola, roquette, fromage, sauce pesto

Végétarien - 9€

Roquette, aubergines, poivrons, courgettes, sauce pesto

PASTA

Spaghetti bolognaise - 14,5€

PIZZAS

Margherita (sauce tomate, mozza) - 12€

4 fromages (sauce tomate, mozza, parmesan, gorgonzolla, fior di latte) - 15€

4 saisons (sauce tomate, mozza, jambon, champignons, artichauts, olives) - 15€

Salami (sauce tomate, mozza, salami pepperoni) - 15€

Régina (sauce tomate, mozza, jambon) - 14€

Chef (sauce crème, jambon fumé, gorgonzolla, oignons, champignons) - 16€

Végétarien (sauce tomate, mozza, aubergines, poivrons, courgettes) - 15€

Parmigiana (sauce tomate, mozza, aubergines, parmesan, roquette) - 15€

Tartufata (sauce crème, truffe, champignons, parmesan, roquette) - 16€

Di Bufala (sauce tomate, mozza di bufala) - 13€

Suggestions



Entrées

Croquettes fromage 2pcs - 16,5€

Croquettes crevettes 2 pcs- 19€

Duo de croquettes 2pcs - 18,5€

Cassiolette de scampis tomate crème- 17€

Mini raviolis al tartufo, roquette & parmesan - 16,50€

Salades

César - 19,5€

Bagel au poulet & avocat - 19,5€

Cream cheese, oignons caramélisés & roquette

Pâtes

Bolognaise - 14,5€

Viandes

Cheeseburger- 19,5€

Steak Frites - 25€

Sauces: Poivre, Béarnaise

**Coucou de Malines cuit sur peau, sauce estragon, légumes,
pommes croquettes - 21,5€**

Poissons

Calamars romanes avec Frites - 19€

Kibbeling, frites, sauce aioli - 19€

Saumon béarnaise, légumes, pommes grenailles à l'origan - 24,5€

Suppléments

Sauce froide 1€ - Gruyère 1,5€ - Parmesan 2€ - Sauce chaude 3€

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 pepperoni

4 saisons - 15€

Sauce tomate, mozzarella, jambon, champignons, artichauts, olives

4 fromages - 15€

Sauce tomate, mozzarella, gorgonzola, parmesan, fior di latte

Parmigiana - 15€

Sauce tomate, mozzarella, aubergines, parmesan, roquettes

Végétarienne - 15€

Sauce tomate, mozzarella, aubergines, poivrons, courgettes

Tartufata - 16€

Sauce crème, truffe, champignons, parmesan, roquettes

Pizza du chef 16€

Sauce crème, jambon fumé, gorgonzola, oignons, champignons

Mortadella - 16€

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

Pollo - 16€

Crème fraîche, mozzarella fior di latte, poulet oignons, champignons & pomme de terre

Burrata - 17€

Sauce tomate, mozzarella, tomates cerises, burrata, basilic, roquette & pesto

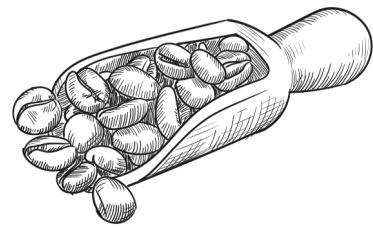
Bresaola - 19€

Sauce tomate, mozzarella fior di latte, roquettes, parmesan, bresaola

Pastrami - 20€

Sauce tomate, mozzarella fior di latte, tomates cerises, parmesan, pastrami, basilique & roquette

Food



Chaud

Café et thés

Expresso	3€
Café / déca	3€
Cappuccino	4.5€
Latte	4.5€
Cécémel Chaud	4€
Liégeois	5€
Irish Coffee / Italian	12€
coffee Thé (au choix)	2.5€
Thé menthe fraîche	4.5€

Froid

Softs

Coca, Coca zéro, Fanta, Sprite	3€
Oasis, Canada Dry	3€
Ice Tea	3€
<i>(Green - peach - classique)</i>	
Swcheppes	3€
Minute Maid	3€
Looza	3€
Cécémel	3€
Café Frappé	4.5€
Jus pressé	6€
<i>(Orange - pamplemousse)</i>	
Chose	6€
<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





Bières

Fût

	0.25cl	0.33cl	0.50cl
Maes	2.7€	3.2€	5€
Blanche	3€	x	5€
Grimbergen Blonde	x	4.5€	x
Kriek (Mort subite)	3.6€	x	x
Hapkin	x	4.5€	5.5€

Mètre (10 bières +1 gratuite)

Maes	27€
Blanche	30€

Bouteilles

0,25cl

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

0,33cl

Duvel	4.5€
Triple Westmael	5€
Triple Karmeliet	5€
Chimay Bleue	5€
Grimbergen Brune	5€
Chouffe	5.5€
Orval	5.5€

Drinks



SPIRITUEUX

WHISKY

Jameson (Irish)

Verre
+
Soft

10€

J&B

10€

Jack Daniel's

12€

RHUM

Bacardi Blanc

10€

Bacardi Brun

10€

Rhum Brun PREMIUM

15€

(Don Papa ou Bumbu)

VODKA

Eristoff

10€

Vodka PREMIUM

15€

(Grey Goose)

GIN

Gordon's

10€

BullDog

12€

AUTRES

8€

Ricard
Amaretto

Pisang

Martini

Bianco
Rosso

Cointreau
Poires Williams

Picon Orange

Grand Marnier

Limoncello

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

HUGO SPRITZ- 12€

Vin blanc mousseux de qualité supérieur, saint-germain, eau gazeuse, feuilles de menthe

PORNSTAR SPRITZ- 12€

Vin blanc mousseux de qualité supérieur, passoa, eau gazeuse, sirop de vanille

CLASSIQUE MOJITO - 12€

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

LE BSPORTS- 12€

Gin, tonic, pamplemousse pressé



To share

Frites

Petite

3.5€

Moyenne(2sauces)

8€

Maxi(3sauces)

15€

Portion Fromage + Salami

10€

Croque Monsieur double

11€

Mix Fritures

20€

Drinks & share





Nos Vins

VINS BLANCS

Comtesse Marion la Volière blanc

Verre	5€
Pichet 1/4	9€
Pichet 1/2	17€
Bouteille	26€

Chardonnay Chemin de la Hallopière
(Loire)

Verre	6€
Bouteille	30€

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

Bouteille	32€
------------------------	-----

VINS ROSÉS

Comtesse Marion la Volière rosé

Verre	5€
Pichet 1/4	9€
Pichet 1/2	17€
Bouteille	26€

Favori méditerranée bio

(IGP Pays du var)	
Bouteille	35€

BULLES

Champagne autréau 1er cru

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

Réserve Cava

Verre	6€
Bouteille	30€

VINS ROUGES

Comtesse Marion la Volière Rouge



Verre	5€
Pichet 1/4	9€
Pichet 1/2	17€
Bouteille	26€

Colchagua, Montgras Reserva carmenère
(chili)

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

Cap Royal

(Bordeaux Supérieur)	
Bouteille	35€

L'impatient du domaine les Davids, bio

(Rhône, vancluse)	
Bouteille	35€

Vignatorta, Syrah Primitivo

(Halle Puglia)	
Bouteille	38€

Osoti Joven, vinedos Ruiz Jimenez, bio

(Espagne, Rioja)	
Bouteille	35€

Domaines Emile Boeckel Pinot noir

(Alsace)	
Bouteille	39€

