



SPÉCIALITÉS RÉGIONALES

Chti Parmentier (<i>Hachis parmentier revisité avec une viande mijotée dans la bière et le pain d'épice</i>)	13.90
Endives à la Flamande (<i>Recette traditionnelle d'endives et jambon gratinés</i>)	13.50
Le Potjevleesch (<i>Spécialité régionale composée de 3 viandes blanches</i>)	12.90
Welsh Végétarien (<i>Spécialité à base de pain dans du cheddar fondu</i>) servi avec frites	14.90
Welsh complet (<i>La vraie recette du welsh, avec jambon et œuf</i>) servi avec frites	15.90
Welsh Taverne (<i>Le welsh complet, agrémenté d'une saucisse</i>) servi avec frites	16.90
Carbonnade Flamande (<i>Spécialité à la base de bœuf mijoté dans une sauce à la bière brune et pain d'épice</i>) servi avec frites	15.90
Andouillette AAAAAA (<i>Un classique, servi avec sa sauce moutarde à l'ancienne</i>)	14.90

ENTRÉES

Salade de tomates	4.80
Terrine à la bière	7.20
Soupe à l'oignon	6.90
Planche Charcuterie	10.90
Planche Fromage	10.90
Planche mixte	12.90

LES VIANDES VBF

Steak Haché (150G)	11.90
Tartare de bœuf préparé (180G)	13.90
Pavé de Rumsteak sauce aux poivres (180G)	15.50
Bavette échalote Angus (250G)	18.90
Côte à l'os au sel de guérande 450gr	25.90

MOULES

Selon arrivage

Moules	15.00
Moules à la crème	17.00
Moules au Maroilles	17.90

BRASSERIE

Croque Monsieur	6.50
Croque Taverne (<i>Oeuf et saucisse</i>)	8.00
Saucisses Frites	7.60
Omelette (<i>Nature, jambon ou fromage</i>)	9.90
Omelette Lilloise (<i>Lardons et maroilles</i>)	12.90
Pizza Orientale (<i>Tomates, mozzarella, chorizo, olive, oeuf</i>)	10.70
Pizza Reine (<i>Tomates, mozzarella, jambon, champignons, olives</i>)	10.90

SALADES

Artois	11.20
<i>(pommes de terres sautées, betteraves, asperges et endives)</i>	
Hainaut	13.10
<i>(émincés de volaille, toast de pain d'épice au chèvre, betteraves et champignons)</i>	
Littoral	14.90
<i>(croquettes de crevettes grises, saumon fumé, saumon mariné et tomates)</i>	
Flamande	14.50
<i>(terrines, maroilles, jambon et crudités)</i>	

FLAMMEKUECHES

Classique (<i>crème, lardon, oignons</i>)	9.30
Maroilles (<i>crème, lardon, oignons, maroilles</i>)	12.50
Forestière (<i>crème, champignons, oignons</i>)	10.90
Gratinée (<i>crème, lardon, oignons, emmental</i>)	10.30
4 Fromages (<i>crème, Mozzarella, chèvre, Maroilles</i>)	12.50
Chèvre (<i>crème, lardon, oignons, chèvre</i>)	11.90
Saumon Fumé (<i>crème, saumon fumé, oignons</i>)	13.50

BURGERS

Classique (<i>Steak haché, cheddar, oignons, tomates et salade</i>)	13.50
Taverne (<i>Steak haché, bacon, maroilles, oignons, tomates, salade et oeuf</i>)	14.90

BIÈRES PRESSIONS

Taverne	3.70	4.90	7.10
Ducasse Blonde	4.20	5.50	7.90
Cherry Chouffe	4.70	6.00	8.60
Charles Quint Brune	4.80	6.20	8.70
Hoegaarden	4.10	5.40	7.80
Karmelit	4.80	6.20	8.70
Kwak	4.80	6.10	8.70
Vedett IPA	4.60	5.90	8.50

APÉRITIFS

Ricard 2cl	3.20
Campari	5.50
Kir	4.50
Kir Royal	8.50
Martini Rouge/Blanc	4.10
Porto Blanc/Rouge	4.30
Picon Nature	4.30
Picon Vin Blanc	5.00

ALCOOLS

Cognac, Calvados	6.10
Wambrechies	7.10
Rhum	6.50
Armagnac	6.30
Fleur de bière, poire	7.00
Gin, Vodka Grand Marnier,	6.50
Malibu	6.50

WHISKIES

J&B	7.00
Jack Daniels	8.00
Chivas	8.00

BOISSONS CHAUDES

Expresso	2.00
Café Allongé	2.20
Double Expresso	3.60
Chocolat Chaud	4.00
Cappuccino	4.00
Chocolat Viennois	4.70
Chocolat Kirsch	5.50
Thés KUSMITEA	3.60



Nos plats du jour publiés chaque matin sur nos réseaux!
Rejoignez-nous!

BIÈRES BOUTEILLES

Queue de Charrue 33cl	5.40	Desperados 33cl	5.60
Bush 33cl	5.20	Judas 33cl	6.20
Rodenbach Grand cru 33cl	5.30	Chimay Bleu 33cl	5.40
Cuvée des Trolls 25cl	4.90	Sixtus ABT 12° 33cl	6.70
Westmalle 33cl	5.60	Rochefort 10° 33cl	6.20
Kriek 37.5cl	6.20	Trois Monts 75cl	8.70
Duvel 33cl	5.70		
Orval 33cl	5.60		

COCKTAILS

Bloody Mary (vodka, jus de tomate)	7.00
Planteur (rhum blanc, sucre de canne, jus d'orange, grenadine)	7.40
Irish Coffee	7.80
French Coffee	7.80
Cocktail sans alcool	6.00

LES VINS AU VERRE

	12cl	25cl	50cl
Chardonnay <i>preigne neuf</i>	4.70	7.50	14.50
Pays d'oc Raoul Mapoul <i>rouge</i>	3.70	5.90	10.90
Pays d'oc Raoul Mapoul <i>rosé</i>	3.70	5.90	10.90
Gaillac doux	5.20	7.90	14.90

LES VINS EN BOUTEILLE

Lussac Saint-Emilion Château Grenière	39.70
Côte de blaye Cuvée des David BIO	22.90
Muscadet sur lie AOP Grange-Barbastre	19.90
Prosecco Extra dry	29.90
Rosé Casa Rossa IGP ile de beauté	19.90
St Nicolas de Bourgueil domaine la Noieraie	26,90

LES SOFTS

Limonade	3.50
Schweppes Tonic/Agrume	4.00
Ice Tea	4.00
Jus de Fruit 20cl	3.90
Orangina	4.00
Tropico	4.00
Fanta	4.00
Coca cola/ Coca cola zéro	4.00
Perrier	4.30
San Pellegrino 50cl 1L	3.50 3.90
Vittel 25cl / 50cl / 1L	6.00
Cidre 25cl	5.00
	4.00

