

Les Apéritifs



Apéritif maison	6,50
Apérol Spritz	7,50
Cocktail sans Alcool	5,00
Coupe de bulles	8,00
Kir	4,50
Kir Royal	8,50
Martini	4,50
Gancia	4,50
Pisang Orange	5,25
Safari Orange	5,25
Campari Orange	5,25
Batida	4,50
Ricard	5,00
Porto	4,50
Pineau	4,50
Picon vin blanc grenadine	5,50
Peket	4,50
Gin	5,00
Vodka	5,00
Bacardi	5,00
Whisky	5,50
Supplément soft	2,00

Les Gins 12,50

Monkey | Hendricks | Buss Raspberry

Avec Tonic au choix

Classic - Méditerranéen - Hibiscus - Clémentine



LES GRIGNOTES FRITS

pour accompagner votre apéro

les calamars frits aux deux sauces	9,50
les pilons de poulet aux épices	11,50
la farandole de tapas	12,00

NOS CROQUETTES ARTISANALES

Croquettes au fromage	9,50
Croquettes de crevettes grises	13,50
Croquettes de volaille	11,00
Croquettes du jour	12,50



L'idée du gros!



Croquettes entre amis : une croquette de chaque 22,50

LES ENTREES FROIDES

la salade mixte	9,50
la tomate mozzarella	9,50
le cocktail de crevettes grises	14,50
le tartare de saumon sur son lit de crevettes grises	14,50
Carpaccio de Saint Jacques au citron vert	16,50
le carpaccio de bœuf traditionnel	13,50
le saumon fumé sur bois de chêne	12,90
la salade de chèvre chaud au miel et ses pommes caramélisées	11,50
Tranche de foie gras, confit d'oignons et son verre de muscat	16,50
le tartare de bœuf préparé minute	13,50
la frisée aux lardons	10,90



Un des secrets de la réussite...

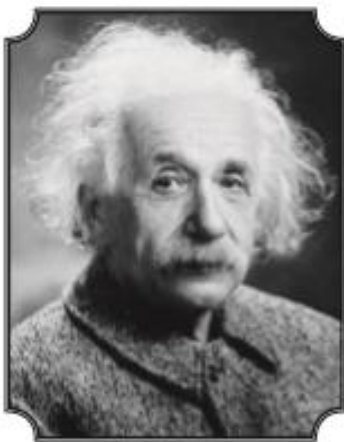


C'est grâce aux remarques et aux suggestions constructives que l'on évolue.

Alors soyez de la partie !

LES ENTREES CHAUDES

Escargots au beurre d'ail	9,50
le toast aux champignons frais façon Ardennaise	10,50
le petit camembert grillé	11,90
les scampis crème à l'ail	12,90
l'assiette de scampis à la Diable	12,90
la cassolette de scampis maison	14,90
les cuisses de grenouilles crème et ail	12,90
les coquilles Saint Jacques et leur Farandole de crevettes grises	17,00
Escalopes de foie gras poêlées, flambées au Calva et ses pommes caramélisées... ..	17,50



l'entrée en plat sera majorée de :

(PRIX x 2) - 3€

Aucune portion entrée ne sera servie en plat principal !

LES CLASSIQUES D'ICI
ET D'AILLEURS

le Bolo	12,50
les boulets à l'ancienne	12,50
les boulets à la provençale	12,50
le vol au vent maison	16,50
l'américain préparé minute (viande de bœuf hachée)	16,50
le tartare de bœuf à notre façon	16,50
(viande de bœuf coupée grossièrement au couteau à la minute)	
le filet de poulet crème estragon	17,90
l'escalope de veau panée	18,50
la tête de veau grand-mère	17,50
le jambonneau au four	20,50
le magret de canard moutarde et miel	21,50
l'assiette de fromages	15,50



L'idée du gros !



Notre suggestion du jour 18,50

NOS POISSONS FRAIS

Directement et fraîchement livrés de la côte belge (Zeebruges)

En l'occurrence, la quantité est limitée. Veuillez nous en excuser.

l'assiette du pêcheur selon l'arrimage  24,50

Filet de cabillaud 19,50

Filet de saumon 19,50

Filet de bar sur peau 19,50



Les poissons sont servis meunière ou béarnaise

Sur le grill : l'espadon à l'huile d'olive et citron 21,00

NOS SOLES LIMANDES

Sur chalutier : elles sont pêchées, nettoyées et congelées directement afin de préserver leur fraîcheur.

Filet de sole Meunière 16,90

Filet de sole Béarnaise 17,90

Filet de sole à l'Ostendaise 19,50

« La gastronomie est l'art d'utiliser la nourriture pour créer le bonheur. »

Mieux vaut recuire que trop cuire !

LES PIÈCES DE BŒUF

sauce au choix

le steak grillé	19,50
le chateaubriand (obus)	22,50
le chateaubriand en solo ou en duo	44,00
la viande du jour	Prix du jour
l'entrecôte du jour	Prix du jour
la tagliata de bœuf	25,50
le mi-cuit à la Truffe poêlé	25,50

Sauce au Choix :

Beurre Maître d'hôtel, poivre vert crème, champignons crème, roquefort, béarnaise, moutarde à l'ancienne, provençale, sauce maison.

Il est à noter que diverses épices et huiles aromatisées sont mises à votre disposition.

LES BURGERS

le "Biesse" Burger	15,50
le Cerexhe Burger	18,50
le Crapuleux Burger	21,50

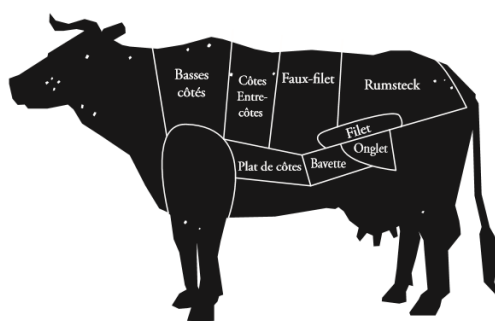
NOS VÉRITABLES GRILLADES

la brochette de boeuf	19,50
la brochette de porc	16,50
la brochette d'agneau	19,50
la brochette de volaille marinée aux épices	17,50
la brochette de viande mixte	21,50
le trio de brochettes sauces froides (au goût du jour)	23,50
Quintette de brochettes pour 2 couverts	45,50
<i>(5 variétés et son carrousel de sauces froides)</i>	
les merguez crudités aux deux sauces	15,50
les côtes d'agneau au beurre Maître d'hôtel	21,50
le mixed grill selon l'humeur du chef	22,50

Toutes nos viandes sont accompagnées de :

Frites, pâtes, pommes de terre petites ou croquettes.

Nos assiettes sont garnies de crudités fraîches.



LES SALADES EN PLATS

la salade de scampis Façon Vieux Cerexhe	17,90
la salade de chèvre chaud	14,50
la tomate aux crevettes grises	19,50
la Frisée au poulet	16,90
la Frisée aux lardons	15,90
la salade maison	21,00



L'énigme:

Comment pouvons-nous avoir une carte aussi grande en travaillant avec des produits frais ?

La solution:

La majorité de nos plats sont préparés à partir de la même base !
C'est aussi simple que cela !

Un jour, Le Gros a dit :

« Je me suis mis au régime : en 2 semaines, j'ai perdu 14 jours. »

LES PLATS VEGETARIENS

les pâtes végétariennes	15,50
l'assortiment de fromages et crudités fraîches	15,50
le burger végétarien	15,50

Le coin Des Marmots

Majoré de 5€ pour les adultes

Boulet à l'ancienne	8,00
La mini brochette	8,00
La sole enfant	8,00
Nuggets	9,90
Hamburger	8,00

Etant donné que nous travaillons essentiellement avec des produits frais,
veuillez nous excuser si l'un venait à manquer.

A partir de 8 personnes, nous vous demanderons de grouper vos commandes.



LA CARTE GOURMANDE



la crêpe au sucre	7,50
la crêpe Sibérienne	8,00
la crêpe meringuée	9,00
la dame blanche	7,00
la brésilienne	7,00
la coupe Mont-blanc	8,00
le liégeois à notre façon	8,00
le Sorbet citron	7,00
le Sorbet citron & son limoncello	9,50
la crème brûlée	7,50
la mousse au chocolat	7,00
le moelleux au chocolat & sa boule de glace	7,50
la tarte tatin maison & sa glace vanille	9,50
l'assortiment de fromages	9,00
le camembert sur le grill	11,90



Les digestifs et alcools

Sambucca	5,50
Poire	6,00
Cognac Ottard	6,00
Amaretto	5,50
Jack Daniel's	7,00
Cointreau	6,00
Calvados	6,00
Vodka	5,50
Grappa	6,00
Grappa miel	7,00
Bacardi	5,50
Bailey's	5,50
Armagnac	6,00
Eau de Vieille	7,00
Digestif maison	5,50

Avez-vous vu notre cave à vins ?



Vous pouvez y prendre votre apéritif ou votre digestif



Possibilité de dégustation de vins



Egalement possibilité de la réserver pour les groupes

Rapprochez-vous du bar ! Venez choisir votre Whisky, Rhum, Gin, ...