

(Voir tableaux en salle)

**L'ardoise du midi en semaine :**

« Le plat du jour » 16€

« Aux Petits Oignons » 25€

« Entrée-plat-café mignardise »

**Le menu Bistrot 3 services 29€**

Tous les jours sauf vendredi et samedi soir

**Le menu Gourmand 3 services 37€**

Tous les jours

*Pour pouvoir garantir le meilleur qualité prix de nos menus  
comprenez qu'il nous est impossible de les modifier.*

*« Servis uniquement par table complète. »*

1. Prochainement la carte automne spécial gibier: à consulter sur [www.lesfinesqueules.be](http://www.lesfinesqueules.be).

2. Rejoignez-nous sur **Facebook** et participez au concours du moment pour « **gagner un menu bistrot** ».

Les fondus au fromage de l'Abbaye de Val dieu	12,80€
Les croquettes de crevettes grises maison	14,80€
La soupe de petits poissons	16,50€
Le tartare de thon rouge à la Japonaise	18,50€
La salade de bœuf thaïe grillée et pimentée	14,20€
La poêlée de calamars et grosses moules au chorizo	14,50€
Les noix de St-Jacques poêlées, tartare de betterave	17,00€
Les os à moelle « gouttière » au beurre d'herbes	13,70€

Le thon rouge cuit à l'unilatéral et wok de légumes	26,00€
Le filet de sébaste, brandade à l'huile de Toscane	21,00€
Le filet américain, pommes frites	18,50€
Le ris de veau et morilles	29,00€
Le rognon de veau au pekot du Houyeu et frites	19,00€
Le jambonneau fermier, frites*	19,00€
Le Rib Eye de bœuf irlandais, frites *	24,50€
La brochette de bœuf « Bleue des prés » trois sauces	22,00€
L'osso bucco de veau à l'italienne	22,00€
La Tête et langue de veau façon comptoir, ravigote	19,00€

\* Sauce maison au choix : béarnaise, champignon, poivre vert

Croquette de fromage maison	7,00€
Spaghetti sauce ragout bolognese	7,00€
Mini vol-au-vent sans feuilletage pour 2	19,00€
Oiseau sans tête et sa sauce chasseur	9,50€
Le Mini steak haché 100% bœuf (100gr)	10,00€

La suggestion de fromages	8,90€
Les Profiteroles Benoît	7,90€
Le Paris-brest	7,90€
Le moelleux au chocolat sorbet ananas	7,90€
Les sorbets maison	7,90€
Le café ou thé gourmand	6,90€

<b>Apéritif sans alcool:</b>	<b>4,90€</b>
<b>Softs 20cl/50cl:</b>	
Acqua Panna San Pelligrino	2,50€/4€
Coca Sprite / Ice tea S. Scheppes	2,50€
<b>Les jus 20cl:</b>	
Jus de tomate/ananas /pomme-cerise	3€
<b>Bières (25cl/33cl) : / /</b>	
Jupiler	2,50€
Hoegaarden Rosé/blanche	3€
Val Dieu blonde Leffe blonde/brune	4€
<b>Les bulles : 6€ /9€</b>	
Crémant de Bourgogne / Champagne	

<b>Apéritifs classique :</b>	
Pineau de Charente Porto rouge/Kir	5€
Martini (bl/rosato/rg)/Blanc coca/Ricard	
Campari/Safari/Batida	6€
Picon vin blanc/bière / apéritif maison	
<b>Alcools : accompagnement suppl. (prix à la carte)</b>	
RhumPampero blanco/Especial	5,60€
Johnny Walker Red Smirnoff Vodka J&B	
Gin Tanqueray Jack Daniel's	6,60€
Johnny Walker Black	
Gin Tanqueray 10 Zacapa 23	9,90€
Bushmill's 10Y Zacapa Cent 15	

<b>Digestifs :</b>	
Sambuca / Limoncello	5€
Baileys/Amaretto/Cointreau / Gd Marnie	6€
Cognac Armagnac Grappa	7€
Cognac Courvoisier / Vieille Prune	8€
Calvados VSOP Dubreuil Framboise	
Poire /Eau de Villée/whiskies Malt	
Marc de Bourgogne / de gewurstraminer	
Chartreuse VEP	11€
<b>Cafés / thés et mignardises :</b>	
Expresso,café,déca, thés	2,70/3,30€
Irish Coffe Bushmill's	7,90€