



CARTE

Entrées

- Potage du jour et accompagnements 7,70 €
- Carpaccio de bœuf aux éclats de noix, salade d'herbes fraîches, parmesan 15,90 €
- Croquettes de fromage au « Vieux Brugge » 14,70 €
- Croquettes de crevettes grises de la mer du nord et sa rouille maison 15,90 €
- Duo de croquettes (fromage & crevette) 15,30 €
- Poêlée de scampis sauce au curry, lait de coco et gingembre 15,90 €
- Calamars frits sauce tartare 14,90 €

Pâtes

- Tagliatelles à la sauce bolognaise, parmesan rappé 12,20 €
- Ravioli farcis à la ricotta et épinards, beurre de sauge et parmesan 14,90 €

Végétarien

- Assiette de légumes du marché dans tous leurs états 16,50 €

Salade

- Salade aux filets de poulet croquant, vinaigrette aux brisures de truffes noires, 16,70 €
- Salade de scampis façon Thaï 19,10 €
- Salade aux ballotines lardées de fromage chèvre 16,20 €

Burger

- « Max Burger » et frites Belgian Style 14 mm. 16,80 €
(boeuf/ fromage « Le Valèt »/ tomate/ roquette/ pancetta/ oignons rouges/2 sauces)
- « Chick'n Max Burger I » et frites Belgian Style 14 mm. 16,80 €
(burger de volaille/mayonnaise à la truffe/tomate/roquette/parmesan/oignons rouges)

Tartares (accompagnés de frites fraîches et garnis de salade)

- Filet américain haché minute (piquant selon désir) 16,90 €
- Tartare de bœuf aux saveurs italiennes 17,50 €

Classiques « Brasserie » (accompagnés de frites fraîches et garnis de salade)

- Bouchée à la reine artisanale (Paschtéitchen) 15,90 €
- Demi-poulet fermier rôti, jus épicés 16,50 €
- Cordon bleu de volaille sauce aux champignons de Paris et à la crème 15,50 €
- Escalope de porc à la milanaise 15,50 €
- Boulettes à la liégeoise 14,90 €
- Boulettes à la provençale 14,90 €
- Spare-ribs, sauce barbecue maison 18,90 €
- Jambonneau rôti, sauce béarnaise 23,90 €

Viandes Grillées (accompagnés de frites fraîches)

- Steak de bœuf, salade, sauce au choix 24,10 €
- Filet pur de bœuf Simmental, légumes de saison sauce au choix 35,00 €



CARTE

Poissons (accompagnés de frites fraîches)

- Filet de truite saumonée sauce mousseline et tombée de poireaux au beurre 18,60 €
- Fisch & chips sauce tartare, salade croquante 18,40 €
- Sole Meunière, salade 29,00 €

Bistro

- Cassoulet toulousain (4 sortes de viandes) 22,00 €

Plats enfants (exclusivement réservé aux enfants de moins de 10 ans)

- Pâtes sauce bolognaise et fromage rappé 8,90 €
- Bouchée à la reine, compote, frites 8,90 €
- Boulette à la liégeoise ou à la provençale, frites et compote 8,90 €
- Mini steak, frites et compote 13,20 €
- Mini Spare-ribs, frites et compote 8,90 €
- Croquette de fromage, frites et compote 8,90 €
- Nuggets de poulet « Chick'n », frites et compote 8,90 €

Autres accompagnements

- Croquettes, purée, pâtes, pommes de terre, riz

Sauces

- Champignons crème/Poivre vert crème/Béarnaise/Provençale/Beurre Maître d'hôtel

Suppléments

- Jardinières de légumes 5,50 €
- Salade mixte / Salade verte / Salade de tomate à la vinaigrette 4,50 €
- Compote de pommes (chaude ou froide) 4,50 €
- Chicons caramélisés 4,50 €

Desserts (tous nos desserts sont de fabrication artisanale)

- Dame blanche ou Dame noire 8,00 €
- Crème brûlée artisanale parfumée à la vanille 8,00 €
- Mousse au chocolat noir artisanale 8,00 €
- Nougat glacé artisanal et coulis de fruits rouges 8,00 €
- Véritable « Café liégeois » **!!!SPECIALITÉ!!!** 8,00 €
- Moelleux au chocolat et sa glace au lait d'amande 8,00 €
- Assortiment de sorbets fruités artisanaux 8,00 €
- Coupe « Colonel » (2 boules sorbet citron + vodka) 8,00 €
- L'assiette de fromage « Le Valèt » et ses garnitures 8,00 €
- Tiramisu maison 8,00 €
- Baba au rhum 8,00 €