LES PETITS CREUX

TOUTE LA JOURNÉE
11h à 30 min avant la fermeture

Portion mixte — 10,00€
Fromage d'Abbaye & saucisson

Portion de fromage — 5,50€

Planche mixte — 17,00€
Assortiment de fromages & charcuteries, accompagné de pain

Planche de fromages — 15,00€
Assortiment de fromages, accompagné de pain

Planche de charcuteries — 15,00€
Assortiment de charcuteries, accompagné de pain

Assiette de rillettes — 10,50€
Viande de porc cuite à feu doux dans de la graisse, accompagné de pain

Soupe du jour — 7,00€
Aux légumes de saison, accompagné de pain

Tartine fromage d'Abbaye — 9,50€

Tartine maquée — 10,50€
Tartine au fromage frais, butternut & noix

Tartine raclette — 12,00€
Tartine fromage à raclette fondu, jambon fumé accompagné de petits oignons et cornichons

Terrine de campagne — 8,00€
Pâté de veau et de porc, cornichons & pickels d'oignons rouges

Soupe à l'oignon feuilletée — 11,50€
Bouillon de légumes au vin blanc, comté affiné 18 mois & feuilleté pur beurre

LES ENTRÉES

12H-15H

Arancini
Boulettes de risotto sauce bolognaise

option végétarienne
Boulettes de risotto sauce parmesan

16,50€

Oeuf cocotte forestier
10,50€

Oeuf, crème de champignons, lardons,
servi avec toasts

Scampis crème à l'ail
15,00€

6 pièces, accompagné de pain

Aumonière de chèvre
19,00€

Salade au fromage de chèvre
chaud dans sa feuille de brique
sur une pomme & noix

Buddha Bowl
18,50€

Base de riz, edamames, falafels,
& légumes du moment

12H-15H

LES SALADES

LES PLATS

12H-15H

Bistro burger
21,50€

Haché pur boeuf (220gr), sauce Giant maison,
fromage, salade, tomates, cornichons,
servi avec frites & salade

Burger poulet crispy
21,50€

Poulet pané maison, fromage, mayonnaise
aux herbes, servi avec frites & salade

Veggie burger
20,00€

Galette végétarienne, fromage,
mayonnaise aux herbes, tomates,
servi avec frites & salade

Carbonnades
21,00€

À la bière brune Abbaye de Villers (Ténébreuse)
& pain d'épice, servi avec frites & salade

Pain de viande
23,00€

Boulette de viande hachée (porc & veau)
fourrée au fromage, sauce au thym,
servi avec purée & légumes chauds

Risotto champignons & poulet crispy

Risotto à la crème de champignons, parmesan,
accompagné de poulet croustillant

23,00€

option végétarienne

Risotto à la crème de champignons, parmesan,
accompagné de falafels

Coquillettes jambon & comté
21,50€

Pâtes cuites façon risotto au bouillon de volaille,
gratinées au comté affiné & jambon première qualité

LES BISTROUILLES

Steak haché, frites & salade	**14€**
Coquillettes jambon, comté	**12€**
Carbonnades	**10,50€**

LES DESSERTS

TOUTE LA JOURNÉE
11h à 30 min avant la fermeture

Crêpe au sucre — 8,50€

Crêpe au chocolat — 9,00€

Crêpe Bistro — 9,50€
Crêpe accompagnée de 2 boules vanille, coulis de caramel & chantilly

Crêpe Mikado — 9,50€
Crêpe accompagnée de 2 boules vanille, coulis de chocolat & chantilly

Riz au lait — 10,50€
Au chocolat blanc & son riz soufflé

Profiteroles — 11,50€
3 pièces, servi avec glace vanille, coulis de chocolat & chantilly

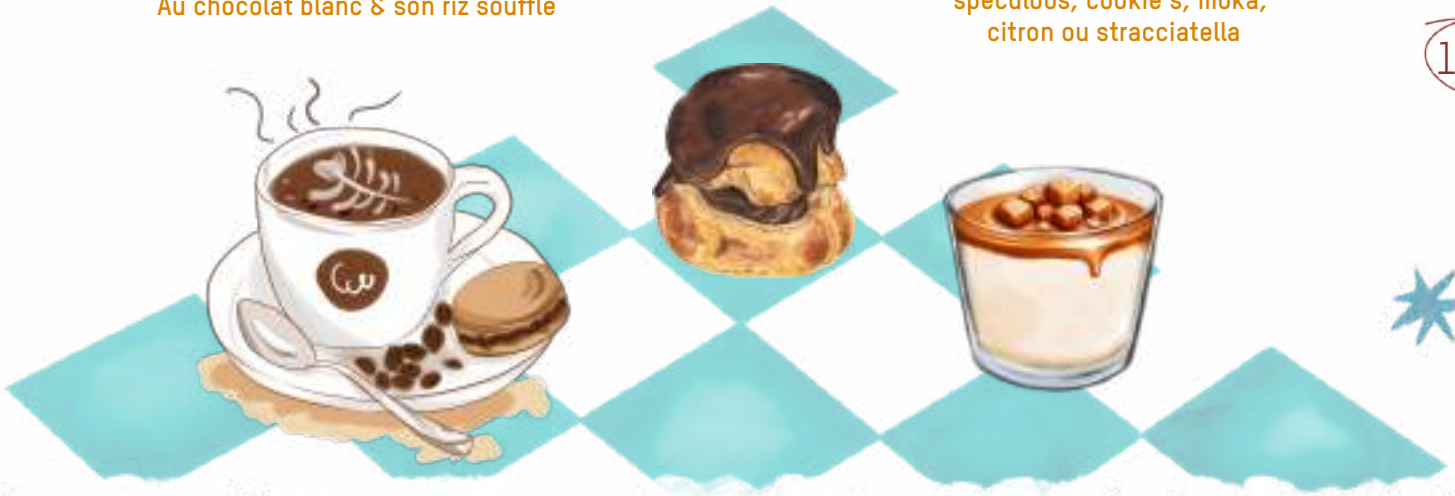
Panna cotta — 9,50€
Caramel beurre salé maison

Glace (1 boule) — 3,00€
Parfums : vanille, chocolat, fraise, spéculoos, cookie's, moka, citron ou stracciatella

Dame blanche / noire — 9,50€
3 boules vanille ou chocolat, coulis de chocolat & chantilly

Brésilienne — 9,00€
2 boules moka, 1 boule vanille, coulis de caramel & chantilly

Café liégeois — 9,50€
3 boules moka avec un espresso & chantilly

Colonel — 10,50€
Sorbet citron & vodka

Café/thé gourmand — 11,50€
Composé de pâtisseries faites maison
+ 0,80€ si chocolat chaud, latte ou cappuccino