

## A GRIGNOTER AVEC L' APERO

Planche fromage / saucisson (2 pers.) € 9,50

Fromage Watou et saucisson sec d' Auvergne.  
Avec moutarde et sel de céleri.

Planche Apéro de Luxe (2 à 4 pers.) € 19,50

Avec charcuterie italienne et ses spécialités délicieuses du Sud.

Nacho's (2 pers.) € 8,50

Avec dip fromage, dip salsa, oignon de printemps et tomate

## PLATS AU POULET

Vol-au-vent € 17,50

Reçette maison. Goût unique. Avec des frites et salade.

Brochette géante au poulet € 19,00

300 gr. Epices maison. Avec des frites et salade.  
Finition au grill, sauce chaude au choix.

1/2 Poulet à la broche € 16,50

Epices maison. Avec des frites et salade.  
Disponible jusqu'à épuisement du stock

## PLATS DE VIANDE

Brochette géante de boeuf € 23,50

300 grammes de Blanc bleu belge. Finition au grill.  
Avec des frites et salade, sauce chaude au choix.

Carpaccio de boeuf (Charolais) € 19,50

tomates séchées, salade, parmesan, vinaigrette balsamique et l'huile d'olive. Avec du pain ou des frites, au choix.

Carbonades à la flamande € 18,50

Reçette maison. Goût unique. Avec des frites et salade.

Steak Tartare € 18,50

200 gr, à préparer selon votre goût avec câpres, échalote, jaune d'oeuf et de la mayo. Avec des frites et salade.

## PETITES COTES

Petites côtes € 20,50

700 gr. Epices maison. Avec des frites et salade.

Conseil du chef: pomme de terre en pelure au beurre à l'ail et sel de guerande (+ 2,50 €)

## PATES

Spaghetti Carbonara di Lazio € 18,00

Réception authentique. Avec Guanciale (spécialité italienne du joue du cochon) et fromage Pecorino. Topping: Parmigiano Reggiano.

Aussi possible pour végétariens (sans Guanciale). € 16,00



## PLATS AU POISSON

Croquettes de crevettes artisanaux € 22,50

3 pcs, au sauce tartare maison, des frites et salade

Tartare au saumon € 25,00

200 gr. Coupé à la main. Préparé avec ciboulette et échalote.  
Avec sauce suédoise, frites et légumes.

## POUR LES VRAIS "PETITS"

Petites côtes € 10,00

1/4 poulet € 9,00

Vol-au-vent € 9,00

Nuggets de poulet € 9,00

Tous les plats d'enfants sont servis avec des frites et une brochette de légumes. Une boule de glace compris pour le dessert.

Menu enfant: jusqu'à 12 ans.

+ 12 ans et adultes: + 7 euro

Assiette accompagnante (jusqu'à 3 ans): 5 €

Mangez à volonté: repasse frites, mayo, ketchup sont toujours inclus.

## DESSERTS

Crème Brulée maison € 6,00

Délicieux, crémeux et préparé avec des gousses de vanille...

Mousse au chocolat maison € 6,00

Avec du Chocolat belge Callebaut...

Brownie au chocolat et noisettes € 8,50

Avec glace vanille et sauce caramel, fait maison

Assiette gourmande € 6,50

Se compose de 4 mini-desserts du chef  
(crème brûlée, chocolademousse, tartelette aux pommes, brownie au chocolat)

## GLACES / MILKSHAKES / SORBET

Dame Blanche € 8,00

3 boules de vanille, chocolat chaud, chantilly

Coupe Brésilienne € 8,00

3 boules glace café, sauce caramel, chantilly, noisettes

Coupe Spéculoos € 8,00

3 boules de vanille, chantilly, crumble et topping du Spéculoos

Coupe Advocaat € 9,00

3 boules de vanille, crème d'avocat, chantilly

Coupe Fraise (saison) € 9,00

3 boules de vanilles, des fraises fraîches, topping, chantilly

Coupe Enfant (2 boules au choix) € 5,50

Milkshake € 6,00

(vanille- chocolat- fraise)

Sorbet € 6,00

2 boules au choix (citron / fruit de passion)

Colonel Sorbet (2 x sorbet citron / vodka) € 7,50

Boissons: voir au verso



# Apéritifs

## Les favorites de nos clients

Picon vin blanc	€ 6,30
Cava Canals & Nubiola (verre)	€ 5,70
Ricard (+ eau)	€ 4,30
Kir Cassis vin blanc	€ 4,60
Cocktail Maison L' Aile & La Cuisse	€ 6,90

*Tequila - jus d'orange frais pressé, sirop de fruits rouges*

## Les classiques

Pisang nature	€ 4,50
Pisang orange	€ 7,10
Passoa nature	€ 4,50
Passoa orange	€ 7,10
Martini Rosso / Bianco	€ 4,50

Whisky "Famous Grouse"	€ 5,50
Whisky Coca	€ 8,00

-> Demandez pour notre carte des whisk(e)ys

Vodka Eristoff nature	€ 5,50
Vodka Coca	€ 8,00
Campari nature	€ 5,00
Campari orange	€ 7,60
Bacardi nature	€ 5,50
Bacardi Coca	€ 8,00
Porto rouge/blanc	€ 5,00
Sherry	€ 5,00
Muscat	€ 5,00
Pineau de Charentes	€ 5,00

Gordon's Gin Tonic	€ 7,50
--------------------	--------

-> Demandez pour notre carte des gins

Picon vin blanc	€ 6,30
Picon Primus	€ 4,50
Picon Queue de Charrue Blond	€ 6,00
Kir Cassis vin blanc	€ 4,60
Kir Royal au Cava	€ 6,20

## Cava en Champagne

Cava Canals & Nubiola (verre)	€ 5,70
Cava Canals & Nubiola (bouteille)	€ 25,50
Champagne "Brut"	€ 45,00
Veuve Elisabeth (bouteille)	

# Cocktails et Mixes

*Demandez pour notre carte des gins*

Cocktail Maison L' Aile & La Cuisse	€ 6,90
-------------------------------------	--------

*Tequila - jus d'orange frais pressé, sirop de fruits rouges*

Martini Rosato avec Tonic	€ 7,00
Martini Bianco avec Tonic	€ 7,00
Aperol Spritz avec Cava	€ 7,50
Mojito de Cuba	€ 8,50
Sangria Quint (rouge) aux fruits exotiques	€ 8,50

# Sans-alcool et mocktails

Cocktail 'Chantaco' (jus d'ananas et jus d'orange avec sirop de fruits)	€ 4,90
Jus d'orange frais pressé	€ 6,00
Virgin Mojito (avec tonic)	€ 6,00
Sir Chill Gin 0,0% zero alcool	€ 9,80

-> Demandez pour notre carte des gins

# Boissons fraîches

Pepsi Coca	€ 2,50
Pepsi Max	€ 2,50
7 Up	€ 2,50
Val Ice Tea	€ 2,50
Lipton pêche (sans bulles)	€ 2,60
Val Tonic	€ 2,60
Val Orange	€ 2,50
Oasis	€ 2,60
Val Agrum	€ 2,60

## L'eau

Minérale / Gazeuse	25 cl	€ 2,30
Minérale / Gazeuse	50 cl	€ 4,50

## Jus de fruits

Looza	€ 2,60
-------	--------

*Orange /Ananas /Ace / Pomme*

Jus d'orange frais pressé	€ 6,00
---------------------------	--------

# Vins

*Voici nos vins maison.*

*Amateur de vin? Demandez notre carte des vins!*

# Blanc

## Domaine de Saint-Lannes "Signature"

*Côte de Gascogne ~ Vin blanc sec expressif aux arômes exotiques*

verre	€ 4,60
pichet 25cl	€ 7,40
pichet 50 cl	€ 13,30
bouteille 75 cl	€ 18,50

# Rosé

## Pinot Gris de Pierre Henri

*Pays d'Oc ~ Vin avec couleur légèrement rose, très frais, il a un goût d'agrumes.*

verre	€ 5,20
pichet 25 cl	€ 8,60
pichet 50 cl	€ 15,30
bouteille 75 cl	€ 21,50

# Rouge

## Chateau Toutigeac

*Bordeaux 'Entre-deux-mers'*

*Vin sec équilibré avec des notes de fruits rouge.*

verre	€ 4,90
pichet 25 cl	€ 7,80
pichet 50 cl	€ 13,90
bouteille 75 cl	€ 19,50

# Bières

# Au fût

Primus-Haacht 5,2°	25cl	€ 2,60
	33cl	€ 3,40
	50cl	€ 4,60

Queue de Charrue Blond 6,6°	33cl	€ 4,00
-----------------------------	------	--------

*La meilleure bière blonde européenne de 2018!*

# Blondes

Tongerlo Lux Blond 6°	33cl	€ 4,50
-----------------------	------	--------

*'Lux' Lumière en latin, fait référence au reflet de la lumière dans la chaude couleur cuivrée de la bière blonde.*

Ommegang Charles Quint 8°	33cl	€ 3,90
---------------------------	------	--------

*Une bière jaune paille avec un goût floral et épicé, une amertume complexe et un arôme d'agrumes raffiné.*

Charles Quint Blonde Dorée 8,5 °33cl	€ 3,90
--------------------------------------	--------

*Une bière dorée avec un bouquet exceptionnel d'épices.*

Super 8 "Flandrien" 6,4°	33cl	€ 3,70
--------------------------	------	--------

*Une bière blonde pleine de caractère assaisonnée avec des épices comme le houblon, la coriandre, des touches de chêne et la vanille.*

Super 8 "Blanche" 5,1°	33cl	€ 3,50
------------------------	------	--------

*Notre blanche a un col de mousse crémeux et un arrière-goût frais.*

Duvel 8,5°	33cl	€ 4,20
------------	------	--------

3 Monts 8,5°	33 cl	€ 4,20
--------------	-------	--------

Hommelbier 7,5°	25 cl	€ 3,00
-----------------	-------	--------

# Brunes

St-Bernardus 8°	33cl	€ 3,90
-----------------	------	--------

Queue de Charrue Brun 5,4°	33cl	€ 3,30
----------------------------	------	--------

# Fruitées

Mystic Cérises 3,5°	25cl	€ 3,00
---------------------	------	--------

*Si rafraîchissante et délicieusement parfumée, la saveur fruitée associée à la bière blanche.*

Charles Quint Rouge Rubis 8,5°	33cl	€ 3,90
--------------------------------	------	--------

*Une bière rouge cuivre avec un bouquet mûr de fruits du verger et un goût doux et plein, complété par des touches amères en finale.*

# Triples

Tongerlo Prior 9°	€ 4,40
-------------------	--------

*Cette authentique triple belge se démarque par son éventail de touches fruitées et sa refermentation en bouteille.*

# Trappistes

Westmalle 9,5°	33cl	€ 4,50
----------------	------	--------

Chimay Bleu 9°	33cl	€ 5,00
----------------	------	--------

# Très peu d'alcool

Star Light 0,4°	25cl	€ 2,70
-----------------	------	--------

# Boissons chaudes

*Laissez-vous séduire, et choisissez une assiette gourmande avec votre boisson chaude. L'assiette se compose de 4 mini-desserts du moment.*

	NORMAL	EN GOURMAND
--	--------	-------------

Irish Coffee	€ 7,50	€ 14,00
Italian Coffee (Amaretto)	€ 7,50	€ 14,00
Russian Coffee (Vodka)	€ 7,50	€ 14,00
Baileys Coffee	€ 7,50	€ 14,00
French Coffee (Cognac)	€ 8,20	€ 14,70
Normandic Coffee (Calvados)	€ 8,20	€ 14,70
Marnissimo (Grand Marnier)	€ 8,70	€ 15,20

Café (Lungo)	€ 2,40	€ 8,90
Déca (Lungo)	€ 2,40	€ 8,90
Espresso	€ 2,40	€ 8,90
Cappucino (café au chantilly)	€ 2,80	€ 9,30
Latte Macchiato (au lait battu)	€ 3,00	€ 9,50
Chocolat chaud (crème chantilly)	€ 3,20	€ 9,70

Thee (infusions):	€ 3,00	€ 9,50
-------------------	--------	--------

*demandez pour la carte des thés*

Thé à la menthe fraîche	€ 3,20	€ 9,70
-------------------------	--------	--------

# Digestifs

## Liqueurs

Cointreau	€ 6,00
Amaretto di Saronno	€ 5,50
Grand Marnier 40%	€ 7,50
Baileys	€ 5,00
Marie Brizard anisette	€ 5,00
Limoncello	€ 5,50

## Eau de vie

Cognac Bisquit	€ 6,50
Calvados	€ 6,00
Armagnac	€ 6,00
Poire William's	€ 8,20