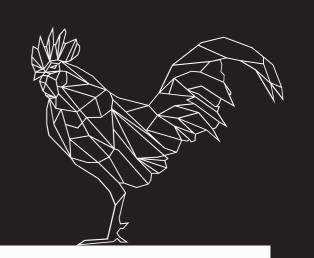
L'Alle & La Culsse

De Vlerke & De Bille



specialités Maison

1/2 Poulet à la broche

Petites côtes Cuisson 20 minutes € 19

Brochette de boeuf

300 grammes de Blanc bleu belge, sauce au choix

Entrecôte grillée

380 grammes de Blanc bleu belge, sauce au choix

€ 15 Plats servis avec salade et

frites

€ 2,50

€ 2,00

€ 22

€ 27

Sauce maison: Poivre, Champignon et Béarnaise

dans le repas enfant, une glace

ou une mousse

A grignoter avec l'apéro

Ailes de poulet grillées, épices maison (2 pièces par personne)	€ 4,00 p.p.
Planche apéro 2 personnes 2 ailerons, 2 pièces de paté, 2 portions fromage Watou, 2 portions saucisson sec Auvergnats	€ 9,50
Planche Tapas 2 personnes Assortiment de charcuterie, tapenade et grissini, olives et fromage, tomates séchées	€ 9,50
Mix de fromage Watou et Olives (1 à 2 personnes)	€ 7,00
Saucisson sec 'Auvergnats' et paté fermier (1 à 2 personnes)	€ 7,00
Ailerons de poulet (6 pcs)	€ 5,00

Les entrées

Carpaccio de boeuf	€ 9,00
Croquette de crevettes artisanales	€ 9,00
Assiette de chèvre chaud, fines tranches de lard grillées	€ 9,00
Assiette de saumon fumé	€ 10,00

Pour les "Vrais" Petits

	aucin
1/4 poulet, frites	€ 7,90
Petites côtes, frites et salade	€ 9,50
Vol-au-vent et frites	€ 7,90
Nuggets de poulet, frites	€ 7,90
Spaghetti Bolognaise	€ 7,90

Plats cuisinés "Maison"

Carbonades à la flamande, frites et salade	€ 16,50
Vol-au-vent , frites et salade	€ 15,50
Spaghetti Bolognaise	€ 13,50

Salades et plats froids

Steak Tartare, frites et salade (à préparer selon votre goût)	€ 17,50
Américain maison, frites et salade	€ 17,50
Carpaccio de boeuf, tomates séchées, salade, parmesa vinaigrette balsamique et huile d'olive*	n, € 18,00
Salade Maison* (1/2 poulet, sauce ananas - curry)	€ 17,50
Salade de chèvre chaud, fines tranches de lard grillées	* € 18,00
Duo de tomate-crevettes (grises) et saumon fumé*	€ 21,50

Plats végétariens

* Plat servi avec du pain. En cas de supplément frites:

Supplement sauces: poivre, champignon et béarnaise

Linguine au tagliatelles de légumes	€ 17,50
Salade de chèvre chaud	€ 17,00

Apéritifs

Les favorites de nos clients

Picon vin blanc	€ 5,90
Cava Ponderado (verre)	€ 5,50
Ricard (+ eau)	€ 4,30
Kir Cassis vin blanc	€ 4,60
Cocktail Maison L' Aile & La Cuisse	€ 6,90

Les classiques

Pisang nature	€ 4,50
Pisang orange	€ 7,00
Passoa nature	€ 4,50
Passoa orange	€ 7,00
Martini Rosso / Bianco	€ 4,50
Whisky "Famous Grouse"	€ 5,50

€ 7,90

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

Vodka Eristoff nature	€ 5,00
Vodka Coca	€ 7,40
Vodka Orange	€ 7,50
Campari nature	€ 5,00
Campari orange	€ 7,50
Bacardi nature	€ 5,00
Bacardi Coca	€ 7,40
Porto rouge / blanc	€ 5,00
Sherry	€ 5,00
Muscat	€ 5,00
Pineau de Charentes	€ 5,00

Gordon's Gin Tonic -> Demandez pour notre carte des gins

Picon vin blanc	€ 5,90
Picon Primus	€ 4,40
Picon Queue de Charrue Blond	€ 5,70
Kir Cassis vin blanc	€ 4,60
Kir Royal au Cava	€ 6,20

Cava et Champaane

cava er champagne	
Cava Ponderado (verre)	€ 5,50
Cava Ponderado (bouteille)	€ 25,00
Champagne "Brut"	€ 45,00
Veuve Elisabeth (bouteille)	

Cocktails et Mixes

-> Demandez pour notre carte des gins

Cocktail Maison L' Aile & La Cuisse	€ 6,90
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 aux fruits frais (saison)	€ 8,50

Sans-alcool et mocktails

Cocktail 'Chantaco'	€ 4,50
(jus d'ananas et jus d'orange avec sirope de fru	uits)
Jus d'orange frais pressé	€ 5,50

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	€ 4,30
pichet 25cl	€ 6,70
pichet 50 cl	€ 12,60
bouteille 75 cl	€ 17,70

Rosė

Pinot Gris de Pierre Henri

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

verre	€ 4,70
pichet 25 cl	€ 7,50
pichet 50 cl	€ 13,90
bouteille 75 cl	€ 19,60

Rouge

Chateau Toutigeac

Bordeaux "Entre-deux-mers"

Vin sec équilibré avec des notes de fruits rouge.

verre	€ 4,70
pichet 25 cl	€ 7,30
pichet 50 cl	€ 13,70
bouteille 75 cl	€ 19,10



Boissons fraiches

Pepsi Coca		€ 2,40
Pepsi Max		€ 2,40
7 Up		€ 2,40
Val Ice Tea		€ 2,40
Lipton pêche		€ 2,50
Val Tonic		€ 2,50
Val Orange		€ 2,40
Oasis		€ 2,50
Val Agrum		€ 2,50
Val Lime		€ 2,40
L'eau		
Minérale / Gazeuse	25 cl	€ 2,30
Minérale / Gazeuse	50 cl	€ 4,20
		,
Jus de fruits		
Looza		€ 2,50
Orange / Ananas / Ace / P	omme	
Jus d'orange frais pre	ssé	€ 5,50

A grignoter avec l'apéro

Ailes de poulet grillées, épices maison € 4,00 p.p.

(2 pièces par personne)	
Planche apéro 2 personnes 2 ailerons, 2 pièces de paté, 2 portions fromage Wato 2 portions saucisson sec Auvergnats	€ 9,50 u,
Planche Tapas 2 personnes Assortiment de charcuterie, tapenade et grissini, olives et fromage, tomates séchées	€ 9,50
Mix de fromage Watou et Olives (1 à 2 personnes)	€ 7,00
Saucisson sec 'Auvergnats' et paté fermier	€ 7,00

Ailerons de poulet (6 pcs)

(1 à 2 personnes)

Laissez-vous séduire, et choississez une assiette gourmande avec votre boisson chaude. L'assiette se compose de 4 mini-desserts 'maison'.

€ 5,00

	NORMAL	EN GOURMANE
Irish Coffee	€ 7,20	€ 13,20
Italian Coffee (Amaretto)	€7,20	€ 13,20
Russian Coffee (Vodka)	€ 7,20	€ 13,20
Baileys Coffee	€ 7,20	€ 13,20
French Coffee (Cognac)	€ 8,20	€ 14,20
Normandic Coffee (Calvado	os)€ 8,20	€ 14,20
Café (Lungo)	€ 2,30	€ 8,30
Déca (Lungo)	€ 2,30	€ 8,30
Espresso	€ 2,30	€ 8,30
Cappucino (café au chantilly)	€ 2,80	€ 8,80
Latte Macchiato	€ 3,00	€ 9,00
Chocolat chaud (avec crème chantilly)	€ 3,20	€ 9,20
Thés / infusions (aux choix):	€ 2,50	€ 8,50
Thé à la menthe fraîche	€ 2,90	€ 8,90

Bières

Pour les bières, l' Aile & La Cuisse a une collaboration avec Haacht, une brasserie belge et indépendante depuis 120 ans. Ensemble nous unions les forces afin de vous offrir la meilleure sensation de bière possible.

Au fût

Primus-Haacht 5,2°	25cl	€ 2,40
	33 cl	€ 3,20
	50 cl	€ 4,40

À chaque gorgée son caractère caresse votre palais. Elle exprime pour ainsi dire sa vision très personnelle de la vie en restant fidèle à elle-même.

Tongerlo Lux Blond 6°	25 cl	€ 3,50
	33cl	€ 4,50

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

Queue de Charrue Blond 6,6°	33cl	€ 3,90
La meilleure bière blonde européenne	de 2018!	

Blondes

Ommegang Charles Quint 8° 33cl 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
Una hiàra daráa claira avac un houquet exceptionnel e	d'ánicas

Super 8 "Flandrien" 6,4°	33cl	€ 3,60
Une bière blonde pleine de carac	ctère assaisonnée a	vec des épices com

le houblon, la coriandre, des touches de chêne et la vanille. Sans aucune doute la bière que veulent ceux qui en veulent.

Super 8 "blanche" 5	,1° 3	3cl	€ 3,40
Notre blanche a un col	de mousse créme	rux et un arrière-	goût frais

Super 8 "Export" 4,8 ° 33cl € 3,40 SUPER 8 EXPORT est une bière d'un blond léger, douce en bouche, facile à boire et avec un col généreux.

Duvel 8,5°	33cl	€ 4,00
3 Monts 8,5°	33 cl	€ 3,60
Hommelbier 7,5°	25 cl	€ 2,80

Brunes

Tongerlo Nox 6,5°	33cl	€ 3,90
NOX, le mot latin qui désigne la	nuit, fait référence à	à sa robe brune et
chaleureuse.		

St-Bernardus 8°	33CI	€ 3,/0
Oueue de Charrue Bruin 5,4°	33cl	€ 2.90

Fruitées

Mystic Cérises 3,5°	25cl	€ 3,00
Si rafraîchissante et délicieusem	ent parfumée, la sa	veur fruitée associée à
la bière blanche.		

Charles Quint Rouge Rubis 8,5° 33cl

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 sor	n éventail de touches
fruitées et sa refermentation en bouteille.	

Trappistes

Westmalle 9,5°	33cl	€ 4,20
Chimay Bleue 9°	33cl	€ 4,60

Très peu d'Alcool

Star Light 0,4°	25cl	€ 2,70
La nouvelle Star Light a été spécialement conçue pour le consommateur		
qui opte consciemment pour les a	vantages d'une l	oière sans alcool et
pauvre en calories.		

