



## SELECTION DE BIERES BEERS

PRESSION DROUGHT		BOUTEILLES BOTTLES		€
25cl	50cl			
Warsteiner	4.9	7.9	Carlsberg 33cl	7.0
Guinness	5.0	8.0	Chimay Bleue 33cl	7.0
Kilkenny	5.0	8.0	Budweiser, Strongbow 33cl	7.0
1664	4.9	7.9	Corona 33cl	7.0
Grimbergen	4.9	7.9	Desperados 33cl	7.0
Pression "du Moment"	4.6	7.4	Blanche de Bruges 33cl	7.0
Carlsberg	4.9	7.9	Heineken 33cl	7.0
Panaché	4.6	7.4	Mort Subite 37,5cl	8.0
Monaco	4.6	7.4	Kro pur malt [sans alcool] 25cl	5.0



## SUGGESTIONS

**PLAT DU JOUR A VOLONTE 12€50**  
DISH OF THE DAY, UNLIMITED

Tous les mercredi, venez profiter du Plat du Jour à volonté!  
Every wednesday, our Dish of the Day is available as much as you want!



## SANDWICHES OUR SANDWICHES

<b>Croque-Monsieur</b> ou <b>Croque-Madame</b> <i>Toasted ham and cheese sandwich with or without fried egg</i>	11.5	<b>Panini au jambon cru</b> mozzarella, tomate et pistou <i>Panini with raw ham, mozzarella, tomatoes and pistou</i>	11.5
<b>Club Sandwich</b> garni de frites <i>Club sandwich served with french fries</i>	11.5	<b>Plateau Petit-Déjeuner / Breakfast</b> Œufs au plat et bacon, toast, jus d'orange, café ou thé, pain, beurre et confiture <i>Fried eggs with bacon, toast, orange juice, coffee or tea, bread, butter and marmelade</i>	10.0
<b>Club Sandwich végétarien</b> <i>Vegetarian club sandwich</i>	11.5		

## A L'ARDOISE ON THE BLACKBOARD

**PLAT DU JOUR 11€90**  
DISH OF THE DAY

Servi au déjeuner,  
du lundi au vendredi.  
*Served at lunch, from monday to friday*

**SPECIALITES DU CHEF 12€90**  
SPECIALTIES

Tous les mois, le Chef vous propose  
ses spécialités à thème.  
*Every month, the Chef propose you different specialities*

Prix nets en euros, taxes et service compris - *Net prices, tax and service included.*  
Nos viandes sont d'origine CEE - *Our meats are from EU origin*



## GRANDES ASSIETTES FROIDES GREAT COLD DISHES

<b>Salade César</b> poulet grillé et anchois <i>Cesar salad with grilled chicken and anchovies</i>	12.0
<b>Salade de légumes croquants</b> œuf poché, vinaigrette à la moutarde douce <i>Crunchy vegetable salad, poached egg and mild mustard vinaigrette</i>	11.0
<b>Salade Transalpine</b> polenta, mozzarella, salami et sauce pistou <i>Polenta, mozzarella, salami and pesto sauce</i>	12.0
<b>Carpaccio de saumon</b> à la crème de fenouil <i>Carpaccio of salmon with fennel cream</i>	10.5
<b>Carpaccio de bœuf</b> au pistou et copeaux de Granna <i>Carpaccio of beef with pesto and Granna cheese shavings</i>	10.5
<b>Assiette de tomate mozzarella</b> au basilic <i>Tomato and mozzarella cheese with basil</i>	9.0

## PLATS DU MONDE DISHES FROM AROUND THE WORLD

<b>Millennium Burger</b> garni de frites <i>"The" Millennium burger, served with French fries</i>	11.5
<b>Cheeseburger</b> garni de frites <i>Cheeseburger, served with French fries</i>	12.0
<b>Assiette Tex-Mex</b> tacos, pilons de poulet, guacamole, sauce salsa <i>Tex-Mex platter: tacos, chicken drumsticks, guacamole, salsa sauce</i>	14.0
<b>Beignets de crevettes et accras en brochette</b> riz frit <i>Prawn-fritter kebab, fried rice</i>	14.0
<b>Welsh Irlandais au jambon</b> salade verte <i>Irish welsh and green salad</i>	13.0
<b>Steak tartare</b> frites <i>Steak tartare with french fries</i>	14.0
<b>Riz frit</b> aux légumes croquants <i>Fried rice with crunchy vegetables</i>	9.0
<b>Bavette d'ailouy poêlée</b> sauce au Bleu <i>Pan sauteed skirt steak, blue cheese sauce</i>	15.0
<b>Filet de Tilapia rôti</b> haricots verts et beurre blanc <i>Roast tilapia fillet, green beans and beurre blanc sauce</i>	14.0
<b>Gratin de rigatoni</b> au fromage et poulet grillé <i>Rigatoni au gratin with cheese and grilled chicken</i>	12.9
<b>Pastilla de poulet aux amandes</b> semoule aux légumes <i>Chicken pastilla with almonds</i>	13.9
<b>Tagliatelles Bolognaise</b> aux aiguillettes de filet de bœuf <i>Bolognese tagliatelle with thin fillets of beef</i>	15.5
<b>Fish and chips</b>	14.0

## DESSERTS OUR DESSERTS

<b>Assiette de trois fromages</b> <i>Cheese platter</i>	5.7	<b>Pudding maison au chocolat</b> <i>Home-made chocolate pudding</i>	5.4
<b>Café gourmand</b> <i>Gourmet coffee</i>	7.0	<b>Tarte aux fruits de saison</b> <i>Seasonal fruit tart</i>	4.9
<b>Salade de fruits frais</b> <i>Fresh fruits salad</i>	5.4	<b>Crème brûlée aux fruits rouges</b>	5.4
<b>Moelleux au chocolat</b> <i>Warm chocolate cake</i>	5.4	<i>Crème brulée with red fruits</i>	

Prix nets en euros, taxes et service compris - *Net prices, tax and service included.*  
Nos viandes sont d'origine CEE - *Our meats are from EU origin*

## APERITIFS

- Martini rosso, bianco, Porto rouge 4cl
- Porto rouge ou blanc 4cl
- Ricard, Pastis 51 4cl
- Gin Tanqueray, Gordon's ou Bombay Sapphire 4cl
- Vodka, Bacardi, Rhum Agricole 4cl
- Vodka Grey Goose 4cl
- Kir Chardonnay Vin de Pays d'Oc 12cl
- Kir Royal au Champagne aoc Duval Leroy 14cl

## WHISKIES ET BOURBON

- Bushmills 4cl
- Wild Turkey 4cl
- Johnnie Walker Red ou Black Label 4cl
- Chivas Regal, J&B, Jameson 4cl
- Four Roses, Aberlour 10 ans, Jack Daniel's 4cl

## MALTS

- Glenfiddich, Glenmorangie 4cl
- Dalwhinnie 4cl
- Glenkinchie, Talisker 4cl
- Oban 4cl
- Cragganmore 4cl
- Bushmills Malt 4cl
- Lagavulin 4cl

## COCKTAILS AVEC ALCOOL [24cl]

- Américano, Bloody Mary, Martini Gin, Margarita
- Daiquiri, Mojito, Cuba Libre, Gin Fizz
- Banana Daiquiri, Black Russian, Whisky Sour
- Ti Punch, Long Island, Piña Colada

## COCKTAILS SANS ALCOOL [24cl]

- Paradis
- Sirop de canne, jus de banane, jus d'ananas
- Caresse
- Jus d'ananas, jus d'orange, grenadine

## EAUX

- Evian, Badoit 20cl
- Evian, Badoit, Vittel, San Pellegrino 50cl
- Evian, Badoit, Vittel, San Pellegrino 100cl

## JUS DE FRUITS

- Jus de fruits 20cl
- Orange, pomme, banane, abricot, ananas, tomate

## LES VINS

€	VERRES ET PICHETS	12cl	25cl	50cl
6.8	Tour de Preignes Vin de Pays d'OC, rouge	3.7	7.0	10.0
7.3	Tour de Preignes Vin de Pays d'OC, rosé	3.7	7.0	10.0
6.8	Tour de Preignes Vin de Pays d'OC, blanc cépage Chardonnay	3.7	7.0	10.0
7.8				
8.8				
8.8				

€	CHAMPAGNES AOC	12cl	75cl
5.7	Duval Leroy Brut	12.5	50.0
14.5	Moët & Chandon Brut Impérial	-	56.0

## DIGESTIFS

8.9	Cognac Hennessy VSOP 4cl	10.3
8.9	Cognac Martell VSOP 4cl	8.9
8.9	Armagnac, Calvados 4cl	8.9
8.9	Grand-Marnier 4cl	8.7
12.3	Vieille Prune 4cl	8.9
10.9	Southern Comfort 4cl	8.9
11.9	Framboise, Mirabelle, Poire 4cl	8.9
10.6	Cointreau, Marie-Brizard, Amaretto, Bailey's 4cl	8.9
11.0	Get 27, Get 31, Malibu, Kalhua 4cl	8.9
12.9	Manzana Verde 4cl	10.3
	Irish Coffee 4cl	10.5

## CAFETERIE

	Café express	2.7
	Café décaféiné	3.0
	Café au lait	3.6
	Double espresso	4.2
	Thé	3.6
	Chocolat chaud, Cappuccino	4.2

## SOFT DRINKS

3.8	Coca-cola, Coca-cola light 33cl	4.7
4.5	Seven-Up 25cl	4.7
5.3	Schweppes, Orangina 25cl, Gini 20cl	4.7
	Ice Tea Pêche 25cl	4.7
	Perrier 33cl	3.7
4.9	Accompagnement 12cl	2.2

# PUB PASSEPARTOUT

## LA CARTE

Prix nets en euros, taxes et service compris - Net prices, tax and service included.



A&A / Tél. 01.80.81.50.90 / 09-2008