

LE PETIT BELGE



L'AURORE

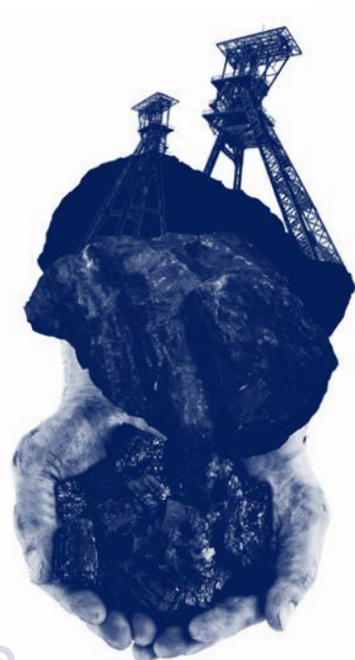
(JUSQU'À 11U30)

A De L'or Dans La Bouche

Pistolet	
Fromage (V)	3
Jambon (P)	3
Nutella (V)	3
Confiture (V)	3
Croissant (V)	3
Confiture ou Nutella ou beurre	8
Œufs au plat ou brouillés (V)	7
Deux œufs servis avec du pain	
+ bacon (P)	3

LES PAINS BELGES

Baguette belge (P)	9
Jambon — fromage jeune Westmalle — cœur de laitue — tomate — concombre — œuf — mayonnaise à la moutarde	
Baguette fromage (V)	8
Fromage jeune Westmalle — cœur de laitue — tomate — concombre — œuf — mayonnaise à la moutarde	
Club sandwich (P)	14
Poulet — tomate — cœur de laitue — bacon croustillant — poivre mayonnaise — chips	
Toast champignon (V)	16
Champignons — persil — jeunes oignons	
Croque monsieur (P)	11
Jambon — fromage jeune Westmalle — salade classique	
Croque madame (P)	13
Jambon — fromage jeune Westmalle — 2 œufs — salade classique	



NOTRE CUISINE EST OUVERTE DE 11H30 À 20H30

ENTRÉES

Pour vous seul, ou pour partager

Mini croquettes de viande 'La Trappe' (P)	11	Croquettes aux crevettes grises artisanales (2) (S) (A)	17
Moutarde Tienteyn		Persil frit — crevettes grises — citron — sauce cocktail	
Calamar pané (S)	15	Carpaccio (R)	16
Calamars — sauce tartare		Mayonnaise à la truffe — roquette — parmesan	
Croquettes de fromage artisanales (2) (V)	14		
Persil frit — crumble de Westmalle — citron — sauce tartare			

Planche "Je ne sais pas choisir" (P) — (N) 25
Vous choisissez, vous perdez. Goûtez le meilleur de nos entrées.

SALADES

Niçoise (S)	21
Salade — thon grillé — anchois — tomate — haricots verts — pommes de terre — oignon rouge — olives — œuf	
Chicken Caesar (S)	20
Filet de poulet — cœur de laitue — salade iceberg — sauce César — fromage Old Groendal — croûtons au levain — câpres — anchois	
Fromage de chèvre (V) (N)	22
Salade — fromage de chèvre Aurélie — noix caramélisées — chicon — myrtilles — pomme — oignon — vinaigrette au sirop de Liège	

SOUPE

Soupe à la tomate (V)	6
Soupe du jour	7
+ boulettes de poulette	2

PATES

Tourelle d'aubergine (V)	18
Tomate — parmesan — mozzarella — basilic — roquette	

PLATS PRINCIPAUX

Pour chaque plat principal, 1 plat de pommes de terre au choix *

VIANDE

Rumsteak de blanc-bleu belge	24
blanc-bleu belge	
Côtelettes (Spare ribs) (P)	23
Cuites doucement et glacées	
Steak tartare	23
filet de bœuf cru coupé à la main — câpres — cornichons	
Demi coq	18
croustillant grillé — compote de pommes	
Vol-au-vent	21
Poulet — boulettes — champignons — crème — pâte feuilletée	
Ragoût de viande (A) (P)	21
Carbonnades de joue de porc	

MOULES

Moules nature (S)	23
Moules crème d'ail (S)	25
Moules vin blanc (S)(A)	25
Moules Le Petit Belge (S)(A)	26
Hoegaarden — citron vert — ail — gingembre — coriandre	

POISSON

Fish & chips (S)(A)	22
Morue pané à la bière — sauce tartare	
Petite sole meunière (S)	24
Beurre entier frit — citron — persil	

SIDES

+POMMES DE TERRE

Frites	3
Croquettes	3
Patate douce	3

SAUCE

Aux champignons (A)	3
Au poivre (A)	3
Béarnaise	3
Ail — piment — beurre	3

LÉGUMES

Salade classique	3
Salade de chou rouge	3
Tomates au four	3
Légumes de saison	4

Ces plats sont disponibles en supplément, ne peut pas être commandé séparément.



VEGGIE

Tourelle d'aubergine (V)	18
Tomate — parmesan — mozzarella — basilic — roquette	
Salade au fromage de chèvre (V) (N)	22
Salade — fromage de chèvre Aurélie — noix caramélisées — chicon — myrtilles — pomme — oignon — vinaigrette au sirop de Liège	
Croquettes de fromage artisanales (2)(V)	14
Persil frit — crumble de Westmalle — citron — sauce tartare	

VEGAN

Red velvet (V)	16
Betterave rôtie — houmous — radis red meat — radis — sarrasin grillé — couscous	
Toast champignon (V)	16
Champignon — persil — jeunes oignons	
Soupe à la tomate (V)	6



KIDS

Vol-au-vent avec frites ou croquettes	10
Steak enfant avec frites ou croquettes	14

LE PÉCHÉ MIGNON

Dame blanche	10	Coupe Le Petit Belge	11
Glace à la vanille — sauce au chocolat — crumble de chocolat		Glace à la vanille — banane — caramel salé — flocons de chocolat	
Dame noir	10	Gaufre 'La classique'	9
Glace au chocolat — sauce au chocolat — crumble de chocolat		Sucre glace	
Coupe fraise (saison)	11	Gaufre 'La belge'	10
Glace à la vanille — fraise		Sauce au chocolat Callebaut — crumble de chocolat — sucre glace	
Coupe vanille	8	Gaufre 'Fraisez-vous' (saison)	11
Glace à la vanille — crumble de spéculoos		Fraises fraîches — sucre glace	

(V) vegetarian (S) seafood (A) alcohol (N) nuts (R) raw (P) pork

Info over allergenen op aanvraag. De samenstelling van de producten kunnen veranderen. De allergenenlijst is opgemaakt n.a.v. de leveranciersinfo. Opgelet ; kruisbesmetting is niet 100% uit te sluiten

Vanaf 8 personen, vragen wij je keuze te beperken tot 4 verschillende gerechten per tafel. Eveneens behouden wij ons recht om slechts 1 rekening per tafel te maken.

DRANK

BIÈRE PRESSION

Stella Artois 5% (25 – 33 – 50cl)	2.8 – 3.5 – 5
Leffe blond 6.6% (33 – 50cl)	4.5 – 6.8
Leffe bruin 6.5% (33 – 50cl)	4.5 – 6.8
Tripel Karmeliet 8.4% 33cl	4.5
La Chouffe blond 8% 33cl	4.5
Kompel Bovengronds 6% 33cl	4.5
Kompel Ondergronds 6% 33cl	4.5



TRAPPISTES EN BOUTEILLE

Westmalle Dubbel 7%	4.5
Westmalle Tripel 9.5%	5
Chimay Blauw 9%	5
Chimay Tripel 8%	4.5
Rochefort 10 11.3%	5.5
Orval 6.2%	5.5

SUGGESTION DE BIÈRES

Leffe Rituel 9%	33cl	4.6	Liefmans Fruitesse 4.2%	25cl	3.8	Kriek Belle-Vue 5.1%	25cl	3.5
Leffe Tripel 8.5%	33cl	4.6	Omer 8%	33cl	4.5	Sint Bernardus 12 10%	33cl	4.5
Leffe Ruby 5%	33cl	4.5	Brugse Zot 6%	33cl	3.8	Kasteelbier Rouge 8%	33cl	4.5
Leffe Radieuse 8.2%	33cl	4.6	Hapkin 8.5%	33cl	4.2	Palm 5.2%	25cl	3.2
Duvel 8.5%	33cl	4.5	Vliegend Varken 9%	33cl	5.2	Hoegaarden 4.9%	25cl	3
LeFort Tripel 8.8%	33cl	4.9	Cornet 8.5%	33cl	4.5	Rodenbach 5.2%	25cl	3.2
LeFort Bruin 9%	33cl	4.9	Pauwel Kwak 8.4%	33cl	4.5			
Vedett 5.2%	33cl	3.5	Wolf 7 Blond 7.4%	33cl	4.2			

BOISSONS CHAUDES

Café	2.8
Mokka	2.8
Espresso Machiatto	3
Cappuccino	3
Cappuccino crème chantilly	3.5
Latte Machiatto	3.2
Chocolat chaud	3
+ crème chantilly	0.5
Café	3.6
Speculoos – Noisette – Caramel – Vanille	
Café glacé	4.6
Irish coffee	8.5
French coffee	8.5
Italian coffee	8.5
Café d'Hasselt	8.5
Café et flan	6
Flan	3
Thé	2.8
Tropical fruit – Earl grey – Golden camomille – Pure lemon – Rosehip – Green	
Thé frais	4
Menthe – Gingembre	

TOUTES LES VARIÉTÉS DE CAFÉ SONT ÉGALEMENT DISPONIBLES CHEZ DÉCAFEÏNÉ

SODAS

Chaudfontaine 0.25cl	2.8
Plate – Pétillante	
Chaudfontaine 0.50cl	5
Plate – Légèrement pétillante – Pétillante	
Coca Cola	2.8
Light – Zero	
Sprite	2.8
Fanta	2.8
Fuze Tea	3.2
Black Tea – Green Tea – Peach Hibiscus	
Tönisteiner	3.2
Zitronen – Orange – Vruchtenkorf	
Cécémel	2.8
Fristi	2.8
Jus d'orange frais	5
Minute Maid	3
Orange – Pomme – Pomme-Cerise	
Nordic Mist	3
Indian Tonic – Agrum – Bitter Lemon	
Fever-Tree	3.8
Indian Tonic – Mediterranean Tonic – Ginger Beer – Elderflower – Aromatic – Clementine – Ginger Ale	



APÉRO

Aperol Spritz	8
Apéro de la maison	8
Crodino (n.a.)	5
Le Couchon Brut Coupe	7
Le Couchon Rosé Coupe	7.5
Bellini	8
Campari	5.8
Martini Bianco	6.5
Martini Rosso	6.5
Ricard	6
Porto Tawny	5.5
Porto White	5.5
Kirr	6
Kirr Royal	8



DIGESTIFS (5CL.)

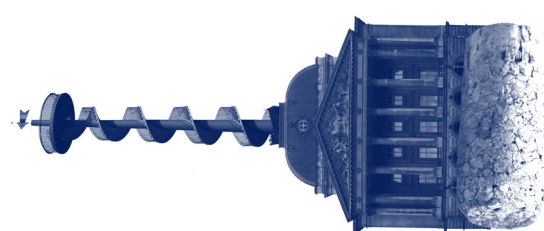
Bacardi Carta Blanca	6
Bacardi 8 Años	8
Absolut Vodka	6
Amaretto Disaronno	6
Amaro Averna	6
Limoncello	6
Baileys	6
Martel VS Cognac	8
Calvados	7
Grand Marnier	6.5
Sambuca Ramazzotti	7
Grappa Bianca	7
Smeets Extra	5
Jägermeister	6
Cointreau	6
Jack Daniëls	7
Wild Weasel	9.5

SPECIALS

Somersby Apple	4.7%	33cl	3.8
Somersby Blackberry	4.5%	33cl	3.8
Corona	4.5%	33cl	3.8
Cubanisto	5.9%	33cl	3.8

BIÈRES SANS ALCOOL

Stella Artois	0.0%	25cl	2.8
Liefmans Fruitesse	0.0%	25cl	3.8
Leffe Blond	0.0%	33cl	4.2
Leffe Bruin	0.0%	33cl	4.2



COCKTAILS

Mojito	11
Bacardi Carta Blanca – citron vert – menthe	
Cosmopolitan	11
Absolut Vodka – Cointreau – cranberry – jus de citron vert	
Negroni	10
Bulldog London Dry – Vermouth – Campari	
Moscow Mule	11
Absolut Vodka – Fever-Tree Ginger Beer – citron – menthe	
Whisky Sour	11
Jack Daniels – agrumes – sucre de canne	

MOCKTAILS

ALCOOL 0,0%

Crodino	5
+ Nordic Mist Indian Tonic	3
Strykk	6
Gin – Vodka – Rum	
Virgin Mojito	8

GIN-TONIC

Bulldog London Dry	10.5
Nordic Mist Indian Tonic	
Orange sec – zeste de citron vert	
Copperhead Original	13.5
Fever Tree Mediterranean Tonic	
Cardamon – zeste d'orange	
Gin Mare	12.5
Fever Tree Mediterranean Tonic	
Tomate – romarin	
Strykk Gin 0.0%	10
Fever Tree Clementine Tonic	
Genévrier	

VINS

VIN DE TABLE

Blanc – Rouge – Rosé VERRE 4.5 – BOUTEILLE 23

BLANC

Vallée du Rhône « Secret de Famille »	VERRE 5.5 – BOUTEILLE 26
100% Viognier	
Sicilia Chardonnay « Gerbino » BIO	VERRE 6 – BOUTEILLE 28
100% Chardonnay	
Rully « Montagne la Folie »	BOUTEILLE 39
100% Chardonnay	

ROUGE

Côtes du Rhône « Parallèle 45 »	VERRE 6 – BOUTEILLE 28
55% Grenache Noir. 35% Syrah. 10% Mourvèdre	
Chianti Colli Senesi « Fattoria San Donato » BIO	VERRE 6.5 – BOUTEILLE 29
95% Sangiovese. 5% Cilieggiolo	
Saint-Emilion Grand Cru Château des Bardes	BOUTEILLE 39
90% Merlot. 10% Cabernet Sauvignon	

BULLES

Le Couchon Brut Coupe	7
Le Couchon Brut 75cl	35
Le Couchon Rosé Coupe	7.5
Le Couchon Rosé 75cl	38
Moët & Chandon Brut Impérial 75cl	75

