

## Les apéros... et pour patienter

<b>Assiette d'antipasti - 2 cts</b>	<b>15,00</b>
Le "maison" ( <i>vin rouge frais, cassis</i> )	5,00
Kir	5,00
Kir Royal ( <i>Champagne</i> )	8,50
Coupe de Champagne	8,00
Coupe de Cava	5,50
Cava "Violette"	6,00
Porto, Martini, Pineau	6,00
Pisang, Campari, Ricard, Bacardi, Vodka	7,00
Whiskies: JB, Johnnie Walker, Jameson	8,00
Jack Daniels	8,00
Glenfiddich, Chivas	8,70
★ <b>Mojito</b>	<b>8,00</b>
Gins: Bombay Dry gin	8,00
Bombay Sapphire East	11,00
Hendrick's	12,00
Vodka Redbull	8,00
Picon vin blanc ou bière	7,00

## Les entrées

Assiette d'antipasti	10,00
Carpaccio de boeuf, copeaux de parmesan	11,00
Carpaccio de boeuf asiatique	11,00
★ <b>Croquettes aux crevettes grises</b>	<b>14,50</b>
Fondus au fromage	12,00
Mixte croquette et fondu	13,50
★ <b>L'os à moelle dans son bouillon</b>	<b>12,00</b>
Scampi à l'ail     6 pcs	12,00
10 pcs	18,00

## ★ Nos spécialités

## Le feu de bois

★ <b>Steak de boeuf +/- 250 gr</b>	<b>18,00</b>
Pavé de boeuf +/- 400 gr	25,00
Brochette de boeuf +/- 250 gr	18,50
Brochette géante de boeuf +/- 400 gr	25,50
Filet pur de boeuf +/- 250 gr	26,00
Brochette de filet pur +/- 250 gr	26,50
Entrecôte +/- 400 gr	24,00
Onglet de boeuf +/- 250 gr	17,00
★ <b>Côte à l'os +/- 1,3 kg - 2 cts, salade</b>	<b>55,00</b>
Blanc de volaille +/- 220 gr	17,00
Brochette de volaille +/- 240 gr	17,50
Brochette géante de volaille +/- 350 gr	20,50
★ <b>Rognon de veau</b>	<b>19,20</b>

## Les accompagnements du feu de bois

### Sauces chaudes "maison" € 3,00

★ <b>Maison (crème, tomate, estragon, pili-pili)</b>
Béarnaise, Choron, poivre vert, ★ <b>poivre noir</b>
moutarde à l'ancienne, Archiduc, Roquefort, Bordelaise

### Sauces froides € 2,00

Curry, cocktail, aïoli, mayonnaise piquante, mayonnaise, beurre "maître d'hôtel"

### Au choix

Frites, pomme au four, gratin dauphinois

## Pour la cuisine...

### Les poissons et...

Pavé de saumon, béarnaise, légumes	18,00
Brochette de scampi (10), 2 sauces, salade	21,00
★ <b>Gambas grillées, sauce tartare (à la pièce)</b>	<b>3,50</b>
Waterzooi de la mer	24,00
( <i>moules, gambas, rouget, sole limande,...</i> )	
Mixed grill de la mer	24,00
( <i>rouget, calamar, gambas,...</i> )	
★ <b>Cocotte du pêcheur, tomate, flambée au Cognac</b>	<b>26,00</b>
( <i>moules, gambas, lotte, écrevisses, vénus</i> )	

### Les viandes et...

Rognon de veau à la moutarde, pdt rissolées	19,50
Onglet de boeuf aux échalotes	17,50
Pain de viande, réduction au porto, légumes du marché	17,00
★ <b>Ribs caramélisés (à volonté), pomme au four</b>	<b>18,00</b>
★ <b>Filet américain ou tartare, frites</b>	<b>18,00</b>

### Les pâtes, salades et...

L'éternel spaghetti bolo	11,00
L'assiette de légumes	12,00
L'assiette "italienne"	18,00
( <i>roquette, pesto, tomates séchées, penne, jambon italien, volaille marinée</i> )	

## En plus

Légumes du marché	5,00
Salade mixte	2,00
Sauce	2,00
Frites, pomme au four	2,00
Gratin dauphinois	3,00

Toutes modifications des plats peuvent impliquer un supplément



## Les eaux et bières

Coca, coca light, coca zero	2,50
Tonic, Ice Tea, Ice Tea pêche	2,50
Perrier, Sprite, Fanta	2,50
Jus d'orange, jus de tomate	2,50
Red Bull	4,00
1/2 Vittel, 1/2 Sanpellegrino	3,50
L. Sanpellegrino, L. Vittel	6,00
Jupiler	2,50
Blanche de Hoegaarden	2,50
Kriek Belle-Vue	3,00
Leffe Blonde - Leffe Brune	3,50
Chimay bleue	3,50

## Les desserts "maison"

★ <b>L'assiette "tout chocolat"</b>	<b>10,00</b>
<i>(mi-cuit, glace, mousse, profiterole)</i>	
★ <b>Mi-cuit au chocolat noir</b>	<b>6,00</b>
Mousse au chocolat noir	5,00
Crème brûlée	7,00
Profiteroles au chocolat	10,00
★ <b>Tarte Tatin flambée au Calvados</b>	<b>11,00</b>

## Cafés, thés et...

Café	2,50
Décaféiné	2,80
Cappuccino	3,00
Thé nature ou camomille	2,00
★ <b>Thé à la menthe fraîche</b>	<b>3,00</b>
★ <b>Irish coffee</b>	<b>10,00</b>
French Coffee	10,00
Italian Coffee	10,00

## Les glaces

Dame blanche ou noire	8,00
Brésilienne	8,00
Café glacé	8,00
Café liégeois	8,00
Assortiment de sorbets	7,00
Colonel	10,00

## Les digestifs

Cognac, Calvados, Armagnac	8,00
Grand Marnier, Mandarine	6,00
Cointreau, Amaretto, Bailey's	7,00
Grappa, Poire, Mirabelle, Framboise	7,00
Marc de Gewurztraminer	9,00
Limoncello	6,00

## Nos conseils

- Pour garder la qualité: mangez bleu ou saignant.
- La viande met autant de temps à cuire qu'à se reposer... Donc, laissez-nous le temps de travailler et... Profitez!
- Une addition par table !

# Le Grillardin

Le Grillardin vous souhaite un bon appétit !

★ Nos spécialités