

Les entrées froides *

Carpaccio de boeuf, roquette, copeaux de parmesan	12,00/16,00
Carpaccio de boeuf à la thaï	12,00/16,00
Assiette d'Antipasti	11,00/15,00
Assiette de saumon fumé et ses garnitures	16,00/22,00

Les entrées chaudes *

★ Croquettes aux crevettes grises	14,50/20,00
Fondus au fromage	12,00/17,00
Mixte croquette et fondu	13,50
L'os à moelle rôti, fleur de sel	12,00/15,00
Scampi à l'ail	6 pcs 16,00
	10 pcs 24,00

* peuvent être servies en plat

Les suppléments

Légumes du marché	6,00
Salade mixte	4,00
Sauce	3,00
Frites, pomme au four	3,00
Gratin dauphinois	5,00

★ Nos spécialités

Les plats

Les poissons

★ Gambas à la plancha, sauce tartare	4,50/pc
Pavé de saumon, béarnaise, légumes	20,00
Mixed grill de la mer (<i>rouget, calamar, gambas, ...</i>)	24,00
★ Cocotte du pêcheur, tomatée, flambée au Cognac	26,00
<i>(moules, gambas, sandre, écrevisses, vénéus, ...)</i>	
Brochette de scampi (10), 2 sauces, salade	21,00

Les pâtes et salades

L'éternel spaghetti bolo	11,00
L'assiette "italienne" (<i>roquette, pesto, tomates séchées, penne, jambon italien, volaille marinée, parmesan</i>)	19,00

Les viandes

★ Ribs caramélisés (à volonté), pomme au four	18,00
★ Filet américain (c'est nous) ou Tartare de boeuf (c'est vous), frites	19,00
Rognon de veau à la moutarde, pdt rissolées	19,50
Onglet de boeuf aux échalotes	21,00

Toutes modifications des plats peuvent impliquer un supplément
1 addition par table

Le feu de bois

★ Steak de boeuf +/- 250 gr	20,00
Pavé de boeuf +/- 400 gr	29,00
Brochette de boeuf +/- 250 gr	20,50
Brochette géante de boeuf +/- 400 gr	29,50
Filet pur de boeuf +/- 250 gr	28,00
Brochette de filet pur +/- 250 gr	28,50
Entrecôte +/- 400 gr	26,00
Onglet de boeuf +/- 250 gr	19,00
★ Côte à l'os +/- 1,3 kg - 2 cts, salade	62,00
Blanc de volaille +/- 220 gr	17,00
Brochette de volaille +/- 240 gr	17,50
Brochette géante de volaille +/- 350 gr	20,50
★ Rognon de veau	19,20

Servi avec: frites ou pomme au four ou croquettes ou gratin dauphinois

Accompagnements du feu de bois

Sauces chaudes "maison" € 3,00

★ **Maison (crème, tomate, estragon, pili-pili)**
Béarnaise, Choron, poivre vert, **poivre concassé**, ★
moutarde à l'ancienne, Archiduc, Roquefort,
Bordelaise

Sauces froides € 2,00

Curry, cocktail, aïoli, mayonnaise piquante,
mayonnaise, beurre à l'ail

Pour qu'une grillade soit réussie, la viande doit se reposer le même temps qu'elle a mis pour cuire!
Si vous voulez notre avis, mangez "bleu" ou "saignant".
Vous conserverez ainsi la qualité du produit.

Bières

Jupiler	2,50
Carlsberg 0,0%	3,00
Lefte Blonde	4,50
Lefte Brune	4,50
Lefte Ruby	4,50
Chimay bleue	4,50
Blanche de Hoegaarden	3,00

Eaux et Softs

Coca, coca zero	2,50
Tonic, Ice Tea, Ice Tea pêche	2,50
Perrier, Sprite, Fanta	2,50
Jus d'orange, jus de tomate	3,00
Red Bull	4,00
1/2 Vittel, 1/2 Sanpellegrino	3,50
L. Sanpellegrino, L. Vittel	6,00

POUR MANGER

Retournez cette carte et regardez les "suggestions" sur les tableaux.

★ Nos spécialités

Apéritifs... et pour patienter

Assiette d'antipasti - 2cts	15,00
Le "maison" (vin rouge frais, cassis)	5,00
Kir	5,00
Kir Royal (Champagne)	8,50
Coupe de Champagne	8,00
Coupe de Cava	5,50
Cava "Violette"	6,00
Porto, Martini, Pineau	6,00
Havana, Havana brun	8,50
Pisang, Campari, Ricard, Bacardi, Vodka	8,00
Whiskies: JB, Johnnie Walker, Jameson	8,00
Jack Daniels	8,00
Glenfiddich, Chivas	9,00
★ Mojito	8,00
Gins: Bombay Dry gin	8,00
Bombay Sapphire East	11,00
Hendrick's	12,00
Vodka Redbull	10,00
Picon vin blanc ou bière	8,00

Les digestifs

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

Les desserts "maison"

★ L'assiette "tout chocolat" (mi-cuit, glace, mousse, profiterole)	10,00
★ Mi-cuit au chocolat noir	6,00
Mousse au chocolat noir	5,00
Profiteroles au chocolat	10,00
★ Tarte Tatin flambée au Calvados	11,00

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

Cafés, thés et...

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

Le Grillardin
vous souhaite un bon appétit !

Si vous êtes allergiques, nous nous ferons un plaisir de vous aider.
N'hésitez pas à demander!