

Les apéros... et pour patienter

Assiette d'antipasti - 2 cts	15,00
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
★ Mojito	8,00
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
★ Croquettes aux crevettes grises	14,50
Fondus au fromage	12,00
Mixte croquette et fondu	13,50
★ L'os à moelle dans son bouillon	12,00
Scampi à l'ail 6 pcs	12,00
10 pcs	18,00

★ Nos spécialités

Le feu de bois

★ Steak de boeuf +/- 250 gr	18,00
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
★ Côte à l'os +/- 1,3 kg - 2 cts, salade	55,00
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

Les accompagnements du feu de bois

Sauces chaudes "maison" € 3,00

★ Maison (crème, tomate, estragon, pili-pili)
Béarnaise, Choron, poivre vert, ★ poivre noir
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
★ Gambas grillées, sauce tartare (à la pièce)	3,50
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>)	
★ Cocotte du pêcheur, tomate, flambée au Cognac	26,00
(<i>moules, gambas, lotte, écrevisses, vénéus</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
★ Ribs caramélisés (à volonté), pomme au four	18,00
★ Filet américain ou tartare, frites	18,00

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"

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

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

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