



# MENU

## BRASSERIE

**FAUX-FILET - FRITES** 16€

**POULET AU MAROILLES - FRITES** 14€

**LINGUINE AUX 2 TRUITES** 14€

Pâtes type "spaghetti" accompagnées de truite fraîche et fumée et crème citronnée

**FISH & CHIPS** 14€

Filet de truite frit dans de la pâte servi avec des frites et de la sauce tartare

**SALADE AU CHOIX** 12€

Salade campagnarde : Salade composée, œufs durs et lardons  
ou Salade composée et ses toasts de chèvre chaud

**WELSH - FRITES** 14€

Tranche de pain à la moutarde recouvert de jambon, de cheddar à la bière  
et d'un œuf sur le plat servi avec des frites

Formule  
à 18€

PLAT + BOISSON  
(SOFT, BIÈRE OU  
VERRE DE VIN) +  
CAFÉ

**NOS**

# DESSERTS



**SALADE DE FRUITS FRAIS (DE SAISON) 5€**

**MOUSSE AU CHOCOLAT MAISON 5€**

**COUPE COLONEL 7,50€**

Sorbet citron, vodka

**DAME BLANCHE 6,50€**

2 boules de glace vanille, coulis de chocolat, chantilly

**CAFÉ LIEGEOIS 6,50€**

2 boules de glace (vanille et café), chantilly

**BANANA SPLIT 7,50€**

Banane, 3 boules de glace (vanille, fraise, chocolat), coulis de chocolat chaud, chantilly

**SORBET OU GLACE 1 BOULE 2,50€**

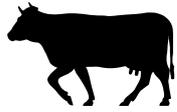
**SORBET OU GLACE 2 BOULES 4€**

*Parfums*

Crème glacée : Chocolat, fraise, vanille, café

Sorbet : Citron, mangue, noix de coco, framboise

# ORIGINE DES VIANDES



# & POISSONS



Les viandes bovines, porcines et de volailles sont d'origine France.

La truite est élevée dans notre pisciculture bio à Honnecourt-sur-Escout.