



LES ENTRÉES

Le duo de croquettes	€ 18.00
Les croquettes de petites grises (2 pièces) Pièce supplémentaire: + 5 €	€ 19.00
Les fondues au Parmesan (2pièces) Pièce supplémentaire: +4 €	€ 17.00
Terrine de foie gras quintessence brioche et confit d'oignons rouges	€ 26.00
La cassolette de scampis à l'ail (6 pièces) - 22€ (9 pièces)	€ 19.00
L'assiette de Saumon fumé norvégien Tranché main et ses condiments	€ 22.00
Le carpaccio de bœuf Holstein Huile vierge, roquette, parmesan, olives tagglio	€ 19.00
Terrine de gibier et ses condiments moutarde à l'ancienne, oignons et cornichons	€ 19.00
Les nems croustillants faits maison Sardines, légumes, herbes fraîches	€ 16.00

LES PLATS SIGNATURES

L'escalope de veau Jambon à l'os, emmental gratiné, crème de tomate, poêlée de légumes, pâtes fraîches	€ 27.00
Linguine napolitaine Tomate fraîche, basilic, parmesan Jambon de Parme (+5€)	€ 22.00
Parmentier de canard confit, jus façon Bigarade	€ 24.00
Gambas à l'armoricaine, pappardelles fraîches	€ 25.00
Civet de biche Grand Veneur garnitures automnales	€ 26.00

LES SALADES

Le croustillant de chèvre miel et thym	€ 21.00
La salade César Poulet fermier, lard croustillant, Parmesan, sauce César	€ 21.00
L'assiette de légumes à l'Italienne Légumes de saison, burrata, tomates confites maison	€ 21.00

* Cher(e)s client(e)s, si vous désirez des informations sur la présence éventuelle d'allergène(s) dans nos préparations, notre personnel se fera un plaisir de vous renseigner. Nous attirons votre attention sur le fait que la composition de nos préparations est susceptible de varier.

FOOD

LES CLASSIQUES

Le tartare de bœuf Ses condiments, frites fraîches	€23.00
Le véritable vol au vent Feuilleté, poêlée de légumes	€ 22.00
Pappardelle Al Ragú	€ 22.00
La pièce de bœuf irlandaise Salade, frites fraîches	€ 25.00
La noix d'entrecôte Uruguay Salade, frites fraîches	€ 32.00
Le cheeseburger Cheddar, oignons rouges, pur bœuf grillé, sauce maison	€ 25.00
Sauces Poivre concassé, Béarnaise, Choron	€ 3.50

LES TOASTS

Le croque monsieur gratiné	€ 15.00
Le toast cannibal	€ 15.00

LES EXTRAS

La portion de frites fraîches	€ 3.00
La salade verte	€ 3.50
La salade mixte	€ 5.00
La poêlée de légumes de saison	€ 6.00

LE MENU ENFANT

Pâtes jambon fromage et boule de glace au choix (Vanille-fraise-chocolat-moka)	€ 12.00
--	---------

LES DESSERTS

Le moelleux au chocolat, boule de glace vanille	€10.00
La tarte fine aux pommes, boule de glace vanille	€10.00
La mousse au chocolat noir, crèmeux vanille Madagascar	€10.00
La Dame Blanche	€10.00
La Brésilienne	€10.00
Le Café glacé	€10.00
La coupe Colonel	€10.00
La crêpe au sucre	€ 6.00
La crêpe Mikado	€10.00

LES COCKTAILS

Mojito Rhum-citron vert - menthe fraîche - eau pétillante	€ 12.00
Moscow Mule Vodka-citronvert- ginger beer	€ 12.00
Punch Beaulieu Liqueur d'amande-jus de citron-jus d'orange	€ 12.00
Hugo Spritz Liqueur de fleur sureau-Cava-eau gazeuse- citron vert et menthe	€ 12.00
Negroni	€ 12.00

LES APÉRITIFS

Verre de Cava	€ 7.00
Kir Royal	€ 8.00
Verre de Champagne	€ 12.00
Apérol Spritz	€ 10.00
Campari orange	€ 9.00
Martini (Bianco-Rosso)	€ 8.00
Porto (Rouge-Blanc)	€ 6.00
Pineau des Charentes	€ 7.00
Ricard	€ 6.00
Pastis Les Ardentes (Liège)	€ 7.00
Bacardi Blanc/Brun (+Soft 2 €)	€ 8.00
J&B (+Soft 2 €)	€ 8.00
Johnnie Walker (+Soft 2 €)	€ 8.00
Grey Goose (+Soft 2 €)	€ 10.00

LES GINS + FEVER TREE

Hendrick's	€12.00
Nordés	€13.00
Eskaepe	€13.00
Monkey 47	€13.00
Copperhead	€13.00

LES BIÈRES AU FÛT

Stella Artois 25cl	€3.50
Stella Artois 33cl	€4.00
Stella Artois 50cl	€5.00
Chouffe Blonde 33cl	€5.00
Vedett IPA 33 cl	€5.00
Lutgarde blanche 33cl	€5.00
Bertinchamps Blonde/Triple 33cl	€5.00
Bière du moment 33 cl	€5.00

LES BIÈRES EN BOUTEILLES

Triple Anvers	€5.00
Omer	€5.00
Duvel	€5.00
Leffe blonde	€5.00
Leffe brune	€5.00
Chimay Bleu	€6.00
Orval	€6.00
Westmael Triple	€6.00
Triple Karmeliet	€5.00
Liefmans	€4.00
Paix Dieu	€6.50
Carlsberg 0%	€4.00
Leffe 0%	€5.00

LES WHISKYS

Nikka	€12.00
Oban	€12.00
Talisker	€12.00
Benirach	€12.00

LES BOISSONS FRAÎCHES

Coca-Cola	€3.50
Coca-Cola Zéro	€3.50
Sprite	€3.50
Fanta	€3.50
Ice Tea – Ice Tea pêche	€3.50
Schweppes Tonic - Agrumes	€4.50
Fever Tree Tonic – Ginger Beer	€4.00
Jus de pomme Anti-Gaspi	€4.00
Jus de tomate	€1.00
Sirop menthe - grenadine	€3.00
Eau BRU plate – pétillante 25cl	€4.90
Eau BRU plate - pétillante 50cl	€8.00
Eau BRU plate - pétillante 1L	€4.50
Bionina (Mister Lemon-Lady Pink-Orange Sanguine)	€4.50
Tao (Green Tea - Rooibos - Hydration)	

Truc (Gimber - jus de citron vert - eau pétillante)	€5.00
Machin (jus orange - Indian Tonic)	€5.00
Chose (jus de pamplemousse - Indian Tonic)	€5.00

BOISSONS CHAUDES

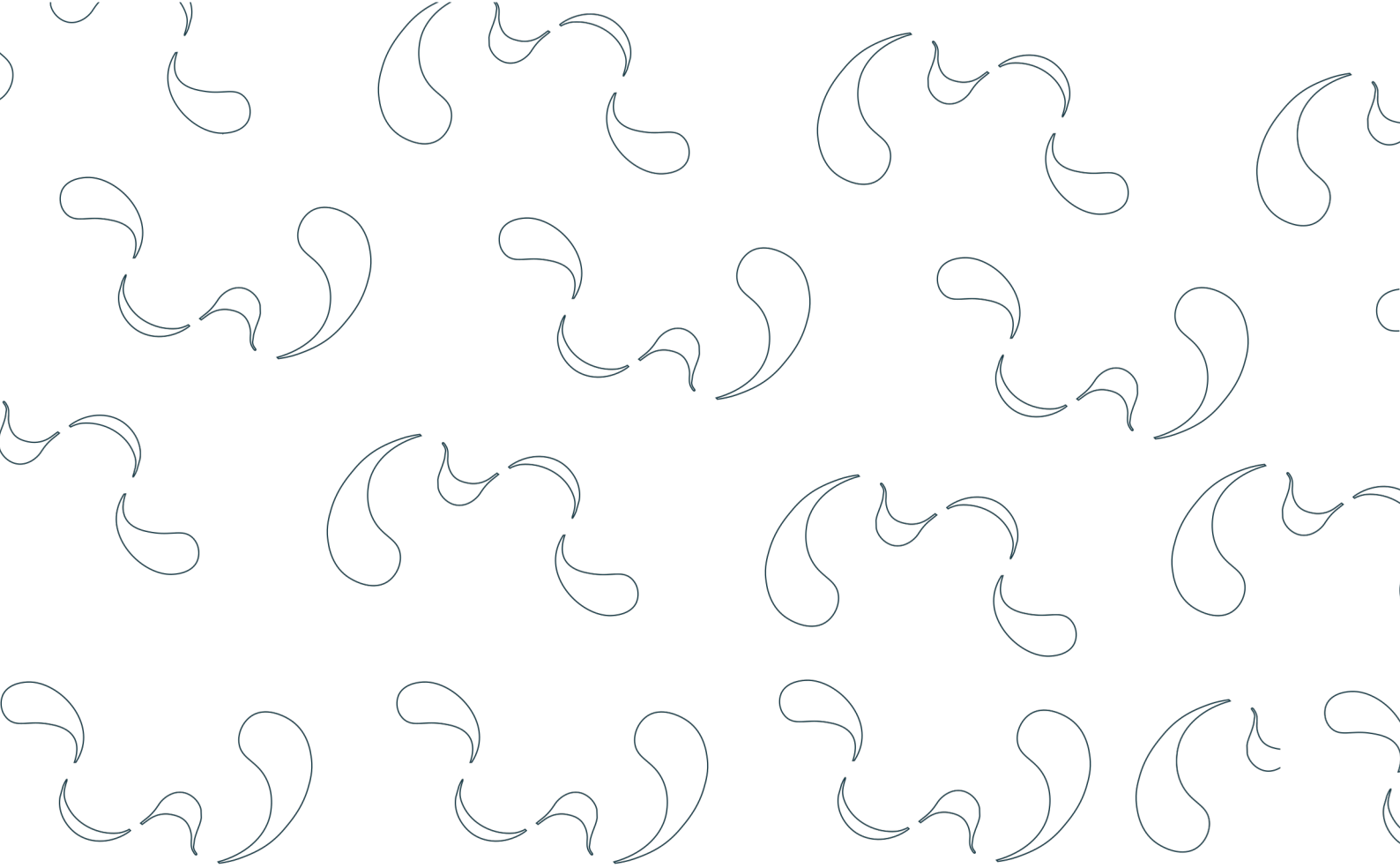
Café	€ 3.00
Expresso	€ 3.00
Double expresso	€ 4.00
Cappuccino	€ 4.50
Café latte	€ 5.00
Chocolat chaud	€ 4.00
Chocolat viennois	€ 5.00
Thé/Infusion	€ 3.00
Thé à la menthe fraîche	€ 5.00
Irish coffee	€ 10.00
Italian coffee	€ 10.00
French coffee	€ 10.00

LES DIGESTIFS

Amaretto	€ 8.00
Limoncello	€ 8.00
Poire Williams	€ 8.00
Grappa	€ 8.00
Armagnac	€ 8.00
Cognac	€ 8.00
Calvados	€ 8.00
Diplomatico	€ 10.00

DRINKS

		150 ml	750 ml
LES BULLES	Cava Dom Potier	€ 7.00	€ 35.00
	Champagne Deutz Brut Classic	€ 12.50	€ 75.00
	Champagne Bollinger Special Cuvée		€ 95.00
	Ruffus Brut Sauvage, Vignobles des Agaises (Belgique)		€ 50.00
LES ROSÉS	Dune, Gris de Camargue	€ 5.00	€ 27.00
	Mouton Cadet Bio, Bordeaux Baron Philippe de Rothschild		€ 33.00
	Roseblood By Estoublon, Provence	€ 7.50	€ 45.00
LES BLANCS	Languedoc, Pays d'Oc - Orangerie de Pennautier,	€ 5.00	€ 27.00
	Chardonnay Val de Loire - Domaine Ampelidae Bio,		€ 31.00
	Sauvignon Bourgogne, Mâcon - Domaine des Maréchaudes		€ 32.00
	Languedoc, Corbières - La Bergerie de Lastours Bio		€ 32.00
	Ardèche - Delas Frères, Viognier	€ 6.00	€ 32.00
	Alsace - Domaine Fernand Engel Bio, Pinot Blanc	€ 7.50	€ 33.00
	Allemagne, Nahe - "Just Riesling", Gut Hermannsberg		€ 36.00
	Loire, Menetou Salon - Sauvignon		€ 39.00
	Provence - Château Roubine "Premium" Bio		€ 42.00
	Chablis, Petit Chablis - Domaine des Malandes Bio		€ 45.00
	Chili - Escudo Rojo, Baron Philippe de Rothschild, Chardonnay		€ 45.00
	Bourgogne - Louis Jadot, Couvent des Jacobins		€ 49.00
LES ROUGES	Italie, Pouilles - Nero di Troia	€ 5.00	€ 27.00
	Roussillon - "Le Petit Pas" Mas Janeil Bio		€ 32.00
	Val de Loire - Domaine Ampelidae, Bio sans sulfites		€ 33.00
	Bordeaux, Côte de Blaye - Château Haut-Colombier Bio		€ 33.00
	Côtes-du-Rhône - Château Mont-Redon	€ 6.00	€ 33.00
	Roussillon - Mon P'tit Pithon Bio sans sulfites		€ 37.00
	Bordeaux - Mouton Cadet Heritage, Baron Philippe de Rothschild		€ 38.00
	Loire, Saumur Champigny - Domaine Langlois Bio		€ 39.00
	Bordeaux, Lussac-Saint-Emilion - Château Prieuré Lalande		€ 42.00
	Bordeaux, Medoc - Château Patache d'Aux, Cru Bourgeois		€ 45.00
	Côtes du Rhône, Cairanne - Domaine de l'Oratoire Saint-Martin Bio		€ 45.00
	Espagne, Rioja - Beronia Reserva de Autor	€ 8.50	€ 45.00
	Languedoc, Terrasses du Larzac - Alerte Rouge du Clos Rouge Bio		€ 46.00
	Côtes du Rhône, Crozes-Hermitage - Delas Frères		€ 47.00
	Bordeaux, Pessac-Leognan - Château de Rochemorin		€ 49.00
	Bordeaux, Saint-Estèphe - Château Petit Bocq		€ 52.00
	Bourgogne, Côte d'Or - Domaine François Carillon		€ 59.00
	Provence - Château d'Estoublon Bio		€ 65.00



Brasserie Beaulieu
Chaussée du Château de Bawette 5
1300 Wavre

www.brasseriebeaulieu.be