






• ENTRÉES *froides* •

BRUSCHETTA DE PATA NEGRA Tartare de pastèque & tomates, feta, sorbet basilic	18€	
TRIO DE TOMATES Huile d'olive grande origine & burrata	18€	
CARPACCIO DE BŒUF BLACK ANGUS Fleur de sel, copeaux de parmesan & dressing à la truffe	19€	
CARPACCIO DE SAINT-JACQUES Purée de céleri rave, pluie de poivron rouge & caviar	19€	
TARTARE DE SAUMON D'ECOSSE Huile d'olive vierge, échalote & pommes vertes, crème ciboulette	19€	

• ENTRÉES *chaudes* •

DUO DE CROQUETTES PARMESAN & CREVETTES	16€	
ESCARGOTS À LA BOURGUIGNONNE	18€	
ŒUFS BROUILLÉS À LA TRUFFE	18€	
FEUILLETÉ DE CHÈVRE AU MIEL Sur lit de salade, huile de noix	18€	
GAMBAS À LA PLANCHA Coulis de tomates, roquette & tuile de parmesan.	20€	



• LES *Salades* •

CÉSAR Iceberg, tomates, poulet, parmesan, pignons de pin, croûtons	16€	
SALADE THAÏ Bœuf épicé (chaud), lamelles de carottes, Iceberg, oignons rouges, germes de soja, pamplemousse, noix de cajou grillées, dressing thaï	16€	
SALADE ESTIVALE Iceberg, avocat, scampi, tomates cerises, saumon fumé, concombre, feta	16€	
FRENCH CONNEXION Salade, Haricots verts, tomates, pommes de terre, olives noires, œufs, oignons, pavé de thon	16€	
SALADE PARMA Salade, tomates séchées, olives, artichauts, parmesan, jambon de Parme.	16€	

• COIN *Vegetarien* •

VÉGÉBURGER	16€	
LOEMPIA	ENTRÉE : 8€ PLAT :	16€ 
POIVRONS FARCIS Aux petits légumes & riz basmati	16€	

• C'EST DU *Belge* •

FILET AMÉRICAIN DE BŒUF BLEU BLANC BELGE Préparé ou façon tartare	20€	
TOMATES AUX CREVETTES GRISES (2PC)	26€	

• LES Poissons •

DOS DE CABILLAUD Croûte de Chorizo & risotto aux champignons	30€
BAR ENTIER RÔTI	28€
SOLE MEUNIÈRE Pommes vapeur persillées	34€
PAVÉ DE SAUMON MI-CUIT AU FEU DE BOIS Pommes grenailles, herbettes & sauce béarnaise	23€ 

• LES Viandes •

ESCALOPE DE PORC PANÉ Sauce au choix	20€ 
TRAVERS DE PORC À VOLONTÉ Frites, sauce bbq, salade coleslaw	21€ 
TAGLIATA Roquette, parmesan, tomates séchées & sauté de grenailles	22€
POULET SAUTÉ Légumes asiatiques & riz, sauce cacahuète épicée	22€
MAGRET DE CANARD AUX FRUITS ROUGES	25€

• AU FOUR À Bois •

DES SAVEURS AUTHENTIQUES, GRACE AU RETOUR
AUX ORIGINES DE LA CUISSON DE LA VIANDE

LE TYPIQUEMENT BELGE DEMI-POULET RÔTI Frites & compote de pommes	22€ 
BROCHETTE DE BOEUF GÉANTE Frites & salade	24€
PAVÉ DE BŒUF Sauce au choix	25€
GRILL MIXTE DE VIANDES Porc, agneau, bœuf, veau	26€
ENTRECÔTE Black Angus nourri aux grains, mûré 21 jours	35€
CÔTE À L'OS TOMAHAWK	42.50€

• LES Burgers •

DES BURGERS DE QUALITÉ AVEC DES STEAKS HACHÉS
DE 150 GR 100% PUR BOEUF BLACK ANGUS ET DES INGRÉDIENTS
SOIGNEUSEMENT SÉLECTIONNÉS, SERVI AVEC DES FRITES MAISON.

MAISON

Double viande, double cheddar, galette de pomme de terre, salade, tomates, oignons, sauce aux 3 poivres dans un pain bagnat

20€ 

DJANGO UNCHAINED

Double viande, double cheddar, onion rings, bacon, salade, tomates, sauce BBQ dans un pain multicéréales

20€ 

GRINGO XL

Double viande, Cheddar, salade, tomates, oignons, maïs, guacamole dans un pain bagnat.

20€ 

INFERNO

Triple viande, triple cheddar, galette de pomme de terre, salade, tomates, oignons, sauce aux 3 poivres dans un pain bagnat

25€

*Pssst... La personne qui termine complètement son inferno
toute seule se voit offrir le dessert !*

• LES Menus •

PROFITEZ DE NOTRE FORMULE MENU ÉLIGIBLE
PARMI LES PLATS MENTIONNÉS PAR CE LOGO



LE MENU À 3 SERVICES

37€

LE MENU À 4 SERVICES

47€

Choix du dessert : Tartelette citron-meringue ou coupe de glace au choix

NOS MENUS ENFANTS

15€

- Potage
- Steak ou spaghetti ou nuggets de poulet ou steak de poisson pané
- Glace au choix

*Si vous avez des questions sur les allergènes,
nous vous invitons à interroger le responsable de salle*