

# LES ENTRÉES

- 10,00€

Fondus au fromage « maison » (2p)
- 10,50€

Carpaccio de bœuf, roquette, parmesan
- 11,00€

Fondus au fromage en robe de nuit (2p)
- 13,00€

Croquettes aux crevettes grises « maison » (2p)
- 14,00€

Assiette de saumon fumé doux et ses toasts
- 12,00€

Cassolette de scampis à l'ail (5p)

# POUR LES ENFANTS

- Bolo ou jambon-fromage**  
mousse au chocolat ou une boule de glace au choix

**Nuggets de poulet « maison ».** frites fraîches  
mousse au chocolat ou une boule de glace au choix

**Duo de Ballekes sauce tomate.** frites fraîches  
mousse au chocolat ou une boule de glace au choix

**Burger.** frites fraîches  
mousse au chocolat ou une boule de glace au choix
- 

10€



LES BURGERS

Tous nos burgers viennent de chez Dierendonck.

|  | Simple | Double | Triple |
|--|--------|--------|--------|
|  | 14,00€ | 16,50€ | 19,50€ |

- Manneken Burger**  
viande de boeuf, salade, tomate, oignons frits, cheddar, cornichons, sauce «big-mac»

**US Burger**  
viande de bœuf, bacon, tomate, oignons caramélisés, cheddar, œuf sur le plat, sauce barbecue

**Chicken Burger**  
poulet pané (fait maison), oignons caramélisés, salade, tomate, sauce béarnaise

**Schievelava Burger**  
viande de bœuf, tomate, cheddar, sauce Godelieve

**Veggie Burger**  
burger de lentilles et haricots rouges, oignons rouges, avocat, cheddar, carottes, roquette, sauce chèvre frais et ciboulette

Burgers 100% naturels origine Rouges des Flandres. La viande peut être remplacée par un burger végétarien de légumes bio. Tous nos hamburgers sont servis avec des frites fraîches et une salade.



LE SCHIEVELAVABO

Jette



LES SALADES

- 14,50€

**Salade de chèvre frais et volaille caramélisée**  
salade de jeunes pousses, fromage de chèvre frais, sésames, poulet caramélisé, tomates, concombres, vinaigrette au miel
- 14,50€

**Salade de Mr Seguin**  
fromage de chèvre, lardons, pommes, raisins secs, tomates cerises, miel, vinaigrette au miel
- 16,50€

**Salade de chèvre et saumon fumé**  
fromage de chèvre, saumon fumé, pommes, raisins secs, tomates cerises, miel, vinaigrette au miel
- 14,50€

**Salade Caesar**  
salade romaine, poulet, parmesan, croûtons, oignons rouges, vinaigrette au bleu
- 14,85€

**Salade Italienne**  
jambon de parme, roquette, mozzarella, parmesan, tomates séchées, aubergines, vinaigrette balsamique
- 16,50€

**Salade COBB, célèbre chef NY**  
émincé de poulet grillé, bacon, tomates cerises, oignons rouges, œuf dur, chicons et romaine, avocat, croûtons, roquefort, vinaigrette au wasabi

Tout changement dans la composition de ces plats sera accepte dans la mesure du possible mais peut donner lieu à une majoration de prix.  
Tous nos plats sont préparés à la commande, en cas de coup de feu nous privilégierons toujours la qualité de votre assiette.

# LES TOFS PLATS

- 14,00€

**Trio de Ballekes « maison », sauce tomate** (3p)  
frites fraîches ou riz
- 16,50€

**Onglet aux échalotes.** frites fraîches
- 15,50€

**Américain.** frites fraîches (300gr)
- 15,50€

**Ribs USA.** frites fraîches ou pdt au four
- 17,50€

**Jambonneau rôti sauce moutarde à l'ancienne**  
pdt au four (20 min.)
- 17,50€

**Pavé ±280gr sauce au choix.** frites fraîches
- 15,50€

**Vol au vent « maison » .** frites fraîches ou riz
- 14,50€

**Émincé de volaille fermier , sauce estragon**  
frites fraîches ou riz

|                                                                                        |                                                                                                                           |
|----------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Choix des sauces :</b>                                                              | <b>Suppléments:</b>                                                                                                       |
| Beurre maître d’hôtel. Béarnaise. Archiduc. Dijonaise. Poivre vert. Roquefort. Choron. | frites fraîches 2,50€. riz 2,50€. sauce 3,00€. salade mixte 4,50€. salade de chicons mayo 4,50€. salade de tomates 4,50€. |



LES PÂTES

- 10,00€

**SchievelavaBOLO** emmental ou parmesan (+ 0,50€) ©
- 11,00€

**Spaghetti jambon-fromage** ©
- 12,00€

**Spaghetti carbonara** ©
- 12,00€

**Macaroni jambon-fromage « gratiné »** ©
- 12,00€

**Lasagne « maison ».** 900gr. 20minutes
- 13,50€

**Lasagne végétarienne « maison ».** millefeuille de carottes, céleri rave, courgettes, betterave jaune, pesto genovese, sauce tomate, roquette et tapenade de tomates
- 16,00€

**Tagliatelles aux scampis ail & basilic** (7p)
- 12,50€

**Penne Parmigiana.** dés d'aubergines frits. sauce tomate. pecorino

|                                            |                    |
|--------------------------------------------|--------------------|
| <b>Suppléments:</b>                        | © <b>Géant +3€</b> |
| Bolognaise 2€. Emmental 2€. Parmesan 2,50€ |                    |

# TOUS NOS PLATS SONT À EMPORTER !

Chers clients, gardez à l'esprit que les plats sont créés dans une cuisine ou des traces d'allergènes peuvent être présentes, de plus la composition des produits peut changer d'une fois à l'autre. La liste des allergènes est disponible sur simple demande auprès de notre personnel de salle. Merci pour votre compréhension.



## POUR PATIENTER

- 5,00€ — **Boulettes et leur sauce moutarde**
- 5,00€ — **Fromage Maredsous et son sirop de liège**
- 6,00€ — **Saucisson de sanglier**
- 8,50€ — **Mini-croquettes de Serrano, mayonnaise au paprika**

## BIÈRE AU FÛT

- 2,80€ — **Estaminet Pils.** 5,2%. 25cl
- 5,10€ — **Estaminet Pils.** 5,2%. 50cl
- 3,00€ — **Palm.** 5,2%. 33cl
- 5,00€ — **La Trappe Quadruple.** 10%. 25cl
- 3,50€ — **Rodenbach Fruitage.** 3,9%. 25cl
- 4,00€ — **Brugge Tripel.** 8,7%. 33cl
- 3,20€ — **Steenbrugge blanche.** 5%. 25cl
- 4,00€ — **Steenbrugge blonde.** 6,5%. 33cl
- 4,00€ — **Steenbrugge brune.** 6,5%. 33cl
- 4,50€ — **Cornet.** 8,5 %. 33cl

## BIÈRE EN BOUTEILLE

- 3,00€ — **Rodenbach Classic.** 5,2%
- 4,75€ — **La Trappe Triple .** 8%
- 4,50€ — **Duvel.** 8,5%
- 5,00€ — **Cornet Smoked .** 8,5%
- 2,30€ — **Estaminet Pils NA.** 0,0%

N'oubliez pas de consulter notre tableau pour les bières en suggestion !

## LES ALCOOLS

- 6,00€ — **Tequila**
- 7,00€ — **Jack Daniels**
- 8,00€ — **Chivas**
- 6,00€ — **Bombay dry**
- 7,00€ — **Bombay Sapphire**
- 7,50€ — **Bulldog**
- 8,00€ — **Hendricks**
- 8,00€ — **Panda Gin**
- 6,00€ — **Bacardi Carta Blanca**
- 7,50€ — **Bacardi Añejo Cuatro**
- 6,00€ — **Eristoff**

## LES APÉRITIFS

- 6,00€ — **Coupe de Cava**
- 5,00€ — **Kir**
- 7,00€ — **Kir Royal**
- 7,00€ — **Violette.** cava
- 6,00€ — **Piscine.** rosé. crème de pamplemousse
- 5,00€ — **Pineau des charentes**
- 5,00€ — **Martini.** rouge ou blanc
- 5,00€ — **Porto rouge**
- 5,00€ — **Picon**
- 5,00€ — **Campari**
- 5,00€ — **Pastis**
- 5,00€ — **Pisang**

## LES COCKTAILS

### — The classics

- 8,00€ — **Caipirinha**
- 8,00€ — **Mojito**
- 8,00€ — **Mojito Fraise**
- 8,50€ — **Bubble Mojito.** cava
- 8,00€ — **Daïquiri fraise**
- 8,00€ — **Daïquiri mangue**
- 8,50€ — **Moscow Mule**
- 8,00€ — **Aperol Spritz**
- 9,00€ — **Piña Colada**

### — Nos klassieks

- 8,00€ — **Zwave & Ziveraire.** jameson, ginger ale, lime
- 9,50€ — **Basilic Smash.** Bombay dry gin, basilicum, lime
- 9,00€ — **Chinese Stuut.** Bombay dry gin, tonic ginger ale, sirop de gingembre, lime
- 9,00€ — **Cuba Libre.** Bacardi Añejo Cuatro, lime, coca
- 9,00€ — **Jack a dit.** Jack Daniels, ginger ale, lime, miel
- 6,50€ — **Le Bob.** jus de mangue, jus de fraise, sirop de gingembre, lime. **N.A.**

## LES BULLES

- Cava Tierra Azul Brut**
- 6,00€ — coupe
- 27,00€ — bouteille
- Champagne Gremillet Brut**
- 25,00€ — 37,5 cl
- 45,00€ — bouteille

## EAUX - SOFT - JUS DE FRUITS

- 4,20€ — **Vittel.** 50cl
- 4,20€ — **San Pellegrino.** 50cl
- 2,80€ — **Coca-Cola.** regular, zero, light
- 2,80€ — **Sprite**
- 3,20€ — **Orangina**
- 2,80€ — **Schweppes Agrumes Zero**
- 2,80€ — **Schweppes Tonic**
- 3,50€ — **Schweppes Premium.** hibiscus, gingembre
- 3,00€ — **Jus de fruits Minute Maid.** orange, pomme, tomate
- 3,50€ — **Jus de fruits Caraïbos.** mangue, fraise
- 2,80€ — **Fuze tea**
- 2,80€ — **Fuze tea Pêche**

## LES VINS BLANCS

- Côtes Catalanes.** Roussillon
- 12,00€ — Pot Lyonnais

- Fleur du Sud.** Chardonnay
- 5,00€ — verre
- 24,00€ — bouteille

- Saveurs Secrètes, IGP Mont Baudile.** Grenache blanc, Clairette
- 4,25€ — verre
- 22,00€ — bouteille

- Château Vitalis.** Macon Fuissé Bourgogne, Chardonnay
- 28,00€ — bouteille

## LES VINS ROSÉS

- Côtes Catalanes.** Roussillon
- 12,00€ — Pot Lyonnais

- Saveurs Secrètes.** IGP Mont Baudile. Cinsault, Grenache
- 4,25€ — verre
- 22,00€ — bouteille

- R...Osée.** Côteaux d'Aix en Provence
- 27,00€ — bouteille

- Gris-Gris «Les reflets».** Languedoc. Cinsault, Grenache
- 5,00€ — verre
- 24,00€ — bouteille

## LES VINS ROUGES FRAIS

- Côtes Catalanes.** Roussillon
- 12,00€ — Pot Lyonnais

- Pinot Noir, «Maison Cattin & Fils».** Alsace
- 5,00€ — verre
- 15,00€ — demi bouteille
- 24,00€ — bouteille

- Domaine Rethore.** Saint-Nicolas de bourgueil. Loire. Cabernet franc
- 29,00€ — bouteille

## LES VINS ROUGES

- Côtes Catalanes.** Roussillon
- 12,00€ — Pot Lyonnais

- Saveurs Secrètes.** Mont Baudile. Carignan, Grenache
- 4,25€ — verre
- 22,00€ — bouteille

- Terre des Anges.** Pays d'Oc. Cabernet Sauvignon
- 5,00€ — verre
- 24,00€ — bouteille

- Château des Matards.** Côte de Blaye. Bordeaux
- 24,00€ — bouteille

- Domaine de la Chapelle de Beaulieu.** Côte du Rhône. BIO. Grenache, Syrah
- 25,00€ — bouteille

- Pas du Loup.** Coteaux du Languedoc. Syrah, Grenache
- 26,00€ — bouteille

- Dom Brial «L'Étreinte».** Côtes du Roussillon. Syrah, Mourvèdre
- 28,00€ — bouteille

- Château Pey-Bonhomme Les-Tours.** Côtes de Bordeaux.
- 31,00€ — bouteille

Suivez-nous sur Facebook pour ne rien manquer @schievelavabojette