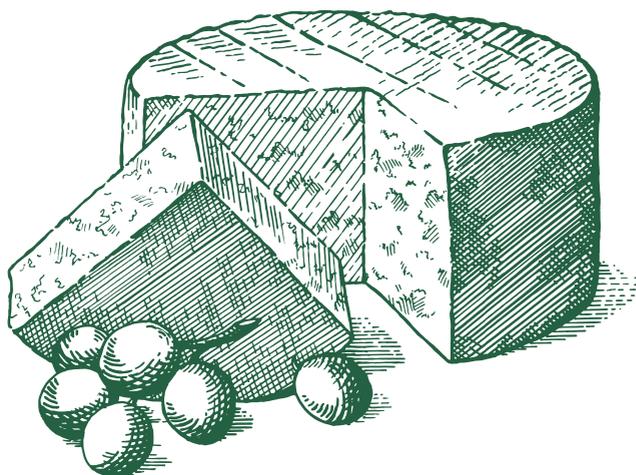


Pour Patienter

- 5,00€ — Saucisson de sanglier
- 5,00€ — Saucisson aux noix
- 5,00€ — Fromage de Maredsous
avec son sirop de Liège

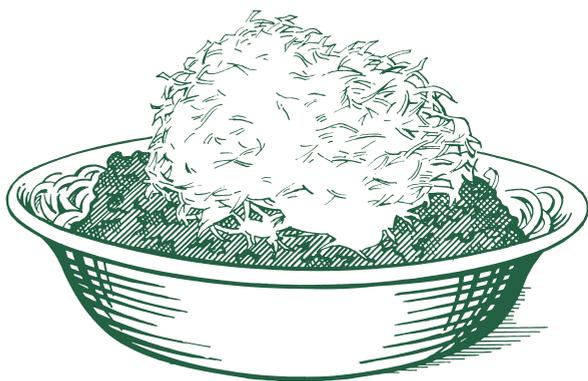


Entrées

- 10,00€ — Fondus au fromage « maison » (2p)
- 10,50€ — Carpaccio de boeuf, roquette, parmesan
- 13,00€ — Croquettes aux crevettes grises « maison » (2p)
- 12,95€ — Assiette de saumon fumé doux et ses toasts
- 12,00€ — Cassolette de scampis à l'ail (5p)

Pâtes

- 10,00€ — **Schievelavabolo** . emmental . ou parmesan + 0,50€ (G)
- 11,00€ — **Spaghetti jambon-fromage** (G)
- 11,50€ — **Spaghetti carbonara** (G)
- 11,50€ — **Macaroni jambon-fromage « gratiné »** (G)
- 12,00€ — **Lasagne « maison »** . 900gr . min 20 minutes
- 13,50€ — **Lasagne végétarienne « maison »**
aubergines, courgettes, champignons, chèvre frais, sauce tomate
- 15,50€ — **Tagliatelles aux scampis ail & basilic** (7p)



Supplément:

Bolognaise 2 € . Emmental 1,50 € . Parmesan 2 €

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.

Les tofs plats

- 14,00€ — **Trio de Ballekes « maison », sauce tomate** (3p)
frites fraîches ou riz
- 16,00€ — **Onglet aux échalotes** . frites fraîches
- 15,00€ — **Américain** . frites fraîches (300gr)
- 14,50€ — **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

NOS PLATS
SONT TOUS À
EMPORTER !

N'oubliez pas de nous consulter pour un souhait particulier :

menu pour les groupes, anniversaire, ...

Nous sommes là !

Choix des sauces :

Beurre maître d'hôtel . Béarnaise . Archiduc
Dijonnaise . Poivre vert . Roquefort

Suppléments:

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 salades

- 14,00€ — **Salade de chèvre frais et volaille caramélisée**
salade de jeunes pousses, fromage de chèvre frais, sésames,
poulet caramélisé, tomates, concombres, vinaigrette au miel
- 13,00€ — **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
- 13,00€ — **Caesar salade**
salade romaine, poulet, parmesan,
croûtons, oignons rouges, vinaigrette au bleu
- 16,50€ — **Salade COBB, célèbre chef NY**
émincé de poulet grillé, bacon, tomates cerises,
oignons rouges, oeuf dur, chicons, salade romaine, avocat,
croûtons, roquefort, vinaigrette au wasabi



* Tout changement dans la composition de ces plats seront acceptés dans la mesure du possible mais peuvent 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.

Nos plats d'hiver

18,00€ — **Stoemp et son jambonneau**

14,50€ — **Stoemp campagnard**

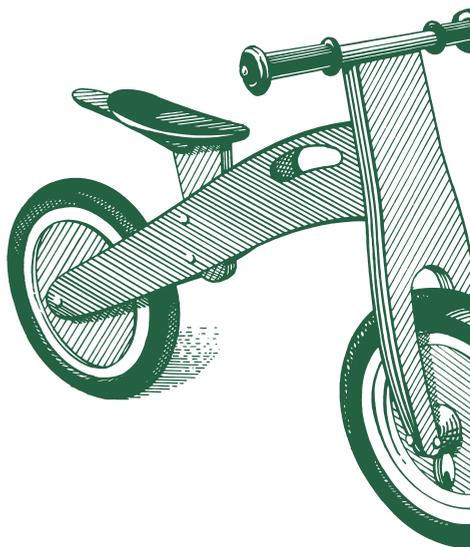
saucisse*, oeuf sur le plat, tranche de lard

15,50€ — **Carbonnade à la bière belge**

frites fraîches ou riz

14,00€ — **Chicons au gratin « maison »** . purée

*la saucisse de campagne vient de chez « saucisse », boucherie responsable et local qui travaille uniquement avec des producteurs belges qui élèvent leurs cochons en biodynamie. Aussi, Saucisses est porteuse d'un message social fort: elle travaille exclusivement avec des travailleurs handicapés.



MOINS
DE 12 ANS

Bolo ou jambon-fromage

mousse au chocolat ou boule de glace au choix

Nuggets de poulet « maison » . frites fraîches

mousse au chocolat ou boule de glace au choix

Duo de Ballekes sauce tomate . frites fraîches

mousse au chocolat ou boule de glace au choix

Burger . frites fraîches

mousse au chocolat ou boule de glace au choix

Cocktails



Les classiques

- 7,50€ — **Caipirinha**
- 7,50€ — **Mojito**
- 7,50€ — **Mojito Fraise**
- 7,50€ — **Bubble Mojito** . cava
- 7,50€ — **Daïquiri fraise**
- 7,50€ — **Daïquiri mangue**
- 9,50€ — **Moscow Mule**

Les Klassiek

- 7,50€ — **Mojito Ket'** . bière blanche
- 10,00€ — **Chinese stuut** . gin, tonic ginger ale, sirop de gingembre, citron vert.
- 11,00€ — **Cuyte** . Dada Chapel Vodka, citron vert, sirop de sucre de canne, bière
- 12,00€ — **Stoeffler** . Dada Chapel Brhum Aged, citron vert, ginger ale
- 10,00€ — **Tonneklinker** . Dada Chapel Brhum, tonic, citron vert
- 6,50€ — **Le Bob** . jus de mangue, jus de fraise, citron vert, sirop de gingembre - N.A.

N'oubliez pas de consulter nos cocktails suggestions

Apéritifs

6,00€	—	Coupe de Cava
8,50€	—	Apérol Spritz
9,50€	—	St Germain Spritz
6,00€	—	Kir
7,00€	—	Kir Royal
7,00€	—	Violette
6,00€	—	Piscine . rosé et crème de pamplemousse
5,00€	—	Pineau des charentes
5,00€	—	Martini . Rosso ou Bianco
5,00€	—	Martini . Floreale ou Vibrante - <u>N.A.</u>
5,00€	—	Porto rouge
5,00€	—	Picon
5,00€	—	Campari
5,00€	—	Pastis
5,00€	—	Pisang

Alcools

7,00€	—	Bombay Sapphire
7,50€	—	Bulldog
9,00€	—	Hendricks
6,50€	—	Cazadores
6,00€	—	William Lawson's
6,00€	—	Johnnie walker
7,00€	—	Jack Daniels
8,00€	—	Dewar's 12 years
6,00€	—	Bacardi Carta Blanca
7,00€	—	Bacardi Anejo Cuatro
6,00€	—	Eristoff

Apéritifs / Alcools:

Accompagnement +2€

Tonic Premium . Mixers +3€

Eaux Softs Jus de fruits

- 4,20€ — **Vittel** . 50cl
- 4,20€ — **San Pellegrino** . 50cl
- 2,80€ — **Coca-Cola** . zéro
- 2,80€ — **Sprite**
- 2,80€ — **Fuze Tea**
- 3,50€ — **Orangina**
- 3,20€ — **Schweppes** . tonic
- 4,50€ — **Schweppes premium mixers**
classic . ginger beer . ginger ale . hibiscus
- 3,00€ — **Jus de fruits** . orange - pomme - tomate (Minute Maid)
- 3,50€ — **Jus de fruits** . mangue - fraise (Caraïbos)

Accompagnement:

Sirop . grenadine / menthe +0,5€

LE BAR

Bières au fût

- 2,80€ — **Bel Pils** . 5° . 25cl
- 5,20€ — **Bel Pils** . 5° . 50cl
- 3,20€ — **Vedett Blanche** . 4,7° . 25cl
- 6,00€ — **Vedett Blanche** . 4,7° . 50cl
- 3,50€ — **Chouffe** . 8° . 25cl



SUGGESTION
DU MOMENT

4,00€

25cl

Bières d'abbaye

- 4,50€ — **Maredsous blonde** . 6°
- 5,00€ — **Maredsous brune** . 8°
- 5,00€ — **Maredsous triple** . 10°
- 5,00€ — **Chimay Bleue** . 9°
- 5,00€ — **Westmalle Triple** . 9,5°

Bières en bouteille

- 4,20€ — **Vedett blonde** . 5,2°
- 4,50€ — **Vedett IPA** . 5,5°
- 5,00€ — **Vedett Playa** . 5,2°
- 5,00€ — **Duvel** . 8,5°
- 4,50€ — **Duvel 6,66** . 6,66°
- 5,50€ — **Duvel Triple Hop** . 9,5°
- 5,50€ — **Duvel Triple Hop Cashmere** . 9,5°
- 5,00€ — **Chouffe Houblon** . 9°
- 5,00€ — **Mc Chouffe** . 8°
- 5,00€ — **Chouffe cherry** . 8°
- 5,00€ — **De Koninck Triple d'Anvers** . 8°
- 4,50€ — **Wild Jo** . 5,8°
- 5,50€ — **Tank 7** . 8,5°
- 5,50€ — **Liefmans Goudenband** . 8°
- 4,00€ — **Liefmans Fruitesse** . 3,8°
- 4,00€ — **Liefmans Fruitess Zéro** . 0°
- 2,80€ — **Carlsberg** . 0°

Carte des vins

BULLES

Cava

- 6,00€ — coupe
- 27,00€ — bouteille

Champagne « Autréau », Premier Cru

- 25,00€ — demi
- 45,00€ — bouteille

VINS BLANCS

- 12,00€ — Pot Lyonnais, Côtes catalanes

Peché de vignes, Pays d'oc

Sauvignon, Chardonnay

- 4,50€ — verre
- 20,00€ — 75cl

Fleur du Sud . Chardonnay

- 5,00€ — verre
- 24,00€ — 75cl

Domaine Collovray & Terrier Macon Village

- 28,00€ — 75cl . Chardonnay

VINS ROSÉS

- 12,00€ — Pot Lyonnais, Côtes catalanes

Peché de vignes, Pays d'oc . Merlot, Syrah

- 4,25€ — verre
- 20,00€ — 75cl

Gris-Gris « Les reflets » . AOP Languedoc

- 5,00€ — verre
- 24,00€ — 75cl

Carte des vins

ROUGES FRAIS

12,00€ — Pot Lyonnais, Côtes catalanes

Pinot Noir « Maison Cattin & fils », Alsace

5,00€ — verre

24,00€ — 75cl

Saint Nicolas de Bourgueil, Loire

29,00€ — 75cl

VINS ROUGES

12,00€ — Pot Lyonnais, Côtes catalanes

Peché de vignes, Pays d'oc . Merlot, Syrah

4,50€ — verre

20,00€ — 75cl

Vino San Esteban, Chili . Cabernet Sauvignon

5,00€ — verre

24,00€ — 75cl

Château des Mattards, Côtes de Blaye . Merlot

15,00€ — 37,5cl

25,00€ — 75cl

Pinot Noir « Maratray Dubreuil », Bourgogne

34,00€ — 75cl

**Château le Clos du Notaire « l'Usufruit »,
Côtes de Bourg** . Merlot

25,00€ — 75cl

**Uccle
Woluwe
Forest
Etterbeek
La Hulpe
Auderghem
Wavre
Jette**

