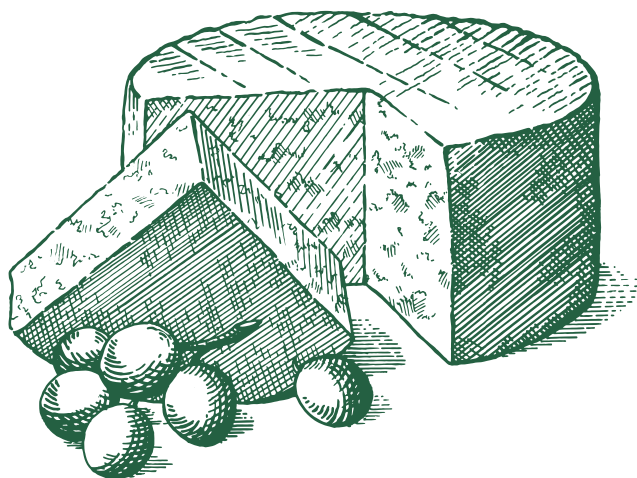


Pour Patienter

- 7,50€ — Saucisson de sanglier
- 7,50€ — Saucisson aux noix
- 6,00€ — Fromage de Maredsous avec son sirop de Liège



Entrées

- 11,00€ — Fondus au fromage (2p)
- 11,50€ — Carpaccio de boeuf, roquette, parmesan
- 14,00€ — Croquettes aux crevettes grises (2p)
- 14,50€ — Assiette de saumon fumé doux et ses toasts
- 13,00€ — Cassolette de scampis à l'ail (5p)

Cocktails

Les classiques

- 8,00€ — **Caipirinha**
- 8,50€ — **Mojito**
- 9,00€ — **Mojito Fraise**
- 9,00€ — **Bubble Mojito** . cava
- 8,50€ — **Daïquiri fraise**
- 8,50€ — **Daïquiri mangue**
- 10,00€ — **Moscow Mule**
- 8,00€ — **Spritz Blanc - N.A.**



Les Klassiek

- 9,00€ — **Mojito Ket'** . bière blanche
- 12,00€ — **Chinese stuut** . gin, tonic ginger ale, sirop de gingembre, citron vert.
- 12,00€ — **Dikkenek** . Tequila, Gin, Vodka, Curaçao, citron, tonic
- 12,00€ — **Stoeff'n Stormy** . Dada Chapel Brhum Aged, citron vert, ginger ale
- 7,50€ — **Le Bob** . jus de mangue, jus de fraise, citron vert, sirop de gingembre - N.A.

N'oubliez pas de consulter nos cocktails suggestions

Apéritifs

7,00€	Coupe de Cava
8,50€	Apérol Spritz
10,00€	St Germain Spritz
6,50€	Kir
7,50€	Kir Royal
7,50€	Violette
7,00€	Piscine . rosé et crème de pamplemousse
5,50€	Pineau des charentes
5,50€	Martini . Rosso ou Bianco
5,50€	Martini . Floreale ou Vibrante - <u>N.A.</u>
5,50€	Porto rouge
5,50€	Picon
5,50€	Campari
5,50€	Pastis
5,50€	Pisang

Alcools

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

Apéritifs / Alcools:

Accompagnement +2€

Tonic Premium . Mixers +3€

Eaux Softs Jus de fruits

4,50€	Vittel	. 50cl
4,50€	San Pellegrino	. 50cl
3,00€	Coca-Cola	. zéro
3,00€	Sprite	
3,00€	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€

Bières au fût

3,00€	Bel Pils	. 5° . 25cl
5,50€	Bel Pils	. 5° . 50cl
3,50€	Vedett Blanche	. 4,7° . 25cl
6,50€	Vedett Blanche	. 4,7° . 50cl
4,00€	Chouffe	. 8° . 25cl



SUGGESTION
DU MOMENT

4,00€

25cl

Bières d'abbaye

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

Bières en bouteille

- 4,50€ — **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°
- 4,00€ — **Liefmans Fruitesse** . 3,8°
- 4,00€ — **Liefmans Fruiteess Zéro** . 0°
- 3,00€ — **Carlsberg** . 0°

Nos plats d'hiver

19,00€ — **Stoemp et son jambonneau**

16,00€ — **Stoemp campagnard**

saucisse « Dierendonck », oeuf sur le plat,
tranche de lard

La saucisse vient toujours de chez saucisse pour
Uccle Jourdan

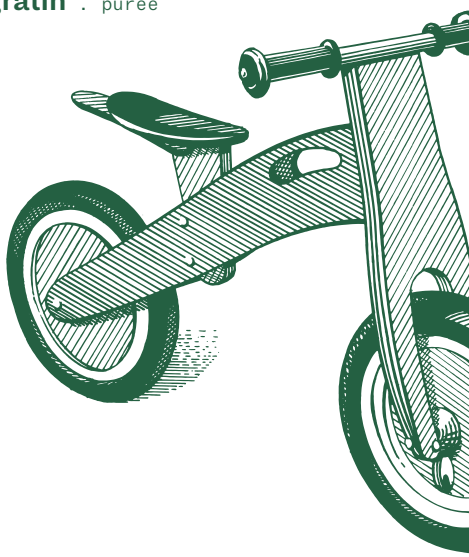
16,50€ — **Carbonnade « Dierendonck » à la bière belge**

frites fraîches ou riz

15,50€ — **Chicons au gratin** . purée



MOINS
DE 12 ANS



Bolo ou jambon-fromage

mousse au chocolat ou boule de glace au choix

Nuggets de poulet . frites fraîches

mousse au chocolat ou boule de glace au choix

Duo de Ballekes sauce tomate . frites fraîches

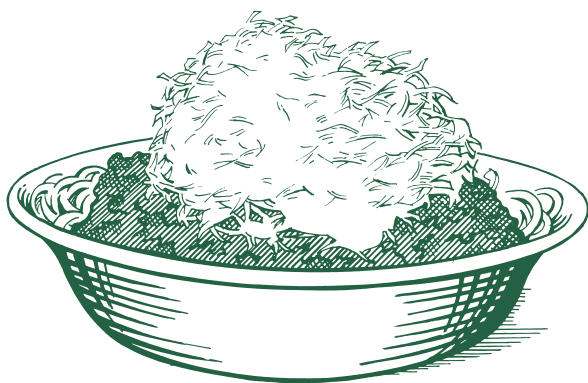
mousse au chocolat ou boule de glace au choix

Burger . frites fraîches

mousse au chocolat ou boule de glace au choix

Pâtes

- 10,00€ — **Schievelavabolo** . emmental . ou parmesan + 0,50€ (G)
- 12,00€ — **Spaghetti jambon-fromage** (G)
- 13,50€ — **Spaghetti carbonara** (G)
- 12,50€ — **Macaroni jambon-fromage « gratiné »** (G)
- 14,00€ — **Lasagne** . min 20 minutes
- 14,50€ — **Lasagne végétarienne**
aubergines, courgettes, champignons, chèvre frais, sauce tomate
- 16,50€ — **Tagliatelles aux scampis ail & basilic** (7p)



Supplément:

Bolognaise 3 € . Emmental 2,50 € . Parmesan 3 €

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

- 15,50€ — **Trio de Ballekes, sauce tomate** (3p)
frites fraîches ou riz
- 18,00€ — **Onglet aux échalotes « Dierendonck »** . frites fraîches
- 16,00€ — **Américain** . frites fraîches (300gr)
- 17,00€ — **Ribs USA** . frites fraîches ou pdt au four
- 18,00€ — **Jambonneau rôti sauce moutarde à l'ancienne**
pdt au four (20 min.)
- 19,00€ — **Pavé « Dierendonck » sauce au choix** . frites fraîches
- 15,50€ — **Vol-au-vent** . frites fraîches ou riz
- 15,50€ — **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 3,50€ . riz 3,50€ . sauce 3,00€
salade mixte 4,50€ . salade de chicons mayo 4,50€
salade de tomates 4,50€

Burgers Meatlover « Dierendonck » Origine Rouge de Flandres

Tous nos hamburgers sont servis
avec des frites fraîches et une salade

	Simple	Double
SchievelavaBurger viande de bœuf, tomate, cheddar, sauce Godelieve	15,00€	18,50€
Chicken Burger poulet pané (fait maison), oignons caramélisés, salade, tomate, sauce béarnaise	15,00€	18,50€
Manneken Burger viande de bœuf, salade, tomate, oignons frits, cheddar, cornichons, sauce «big-mac»	15,00€	18,50€
US Burger viande de bœuf, bacon, tomate, oignons caramélisés, cheddar, œuf sur le plat, sauce barbecue	15,50€	19,00€
Veggie Burger burger de lentilles et haricots rouges, oignons rouges, avocat, cheddar, carottes, roquette, sauce chèvre frais et ciboulette	15,00€	18,50€

Les salades

- 15,00€ — **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€ — **Caesar salade**
salade romaine, poulet, parmesan,
croûtons, oignons rouges, vinaigrette au bleu
- 14,50€ — **Salade de Mr Seguin**
fromage de chèvre, lardons, pommes, raisins secs,
tomates cerises, miel, vinaigrette au miel
- 17,00€ — **Salade de chèvre et saumon fumé**
fromage de chèvre, saumon fumé, pommes, raisins secs,
tomates cerises, miel, vinaigrette au miel
- 17,50€ — **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.

Carte des vins

BULLES

Cava

- 7,00€ coupe
- 30,00€ bouteille

Champagne « Autréau », Premier Cru

- 27,00€ demi
- 48,00€ bouteille

VINS BLANCS

14,50€ Pot Lyonnais, Côtes catalanes

Peché de vignes, Pays d’oc

Sauvignon, Chardonnay

- 5,00€ verre
- 24,00€ 75cl

Fleur du Sud . Chardonnay

- 5,50€ verre
- 26,00€ 75cl

Domaine Collovray & Terrier Macon Village

- 35,00€ 75cl . Chardonnay

VINS ROSÉS

14,50€ Pot Lyonnais, Côtes catalanes

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

- 5,00€ verre
- 24,00€ 75cl

Gris-Gris « Les reflets » . AOP Languedoc

- 5,50€ verre
- 26,00€ 75cl

Carte des vins

ROUGES FRAIS

- 14,50€

————

Pot Lyonnais, Côtes catalanes
- 5,50€

————

verre
- 26,00€

————

75cl
- 32,00€

————

75cl
- Saint Nicolas de Bourgueil, Loire

VINS ROUGES

- 14,50€

————

Pot Lyonnais, Côtes catalanes
- 5,00€

————

verre
- 24,00€

————

75cl
- Peché de vignes, Pays d’oc . Merlot, Syrah
- 5,50€

————

verre
- 26,00€

————

75cl
- Vino San Esteban, Chili . Cabernet Sauvignon
- 15,00€

————

37,5cl
- 28,00€

————

75cl
- Château des Mattards, Côtes de Blaye . Merlot
- 38,00€

————

75cl
- Pinot Noir « Maratray Dubreuil », Bourgogne
- 28,00€

————

75cl
- Château le Clos du Notaire « l’Usufruit »,
Côtes de Bourg . Merlot
- 28,00€

————

75cl
- « Lan » Rioja,
Crianza, Spain
- 28,00€

————

75cl

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

