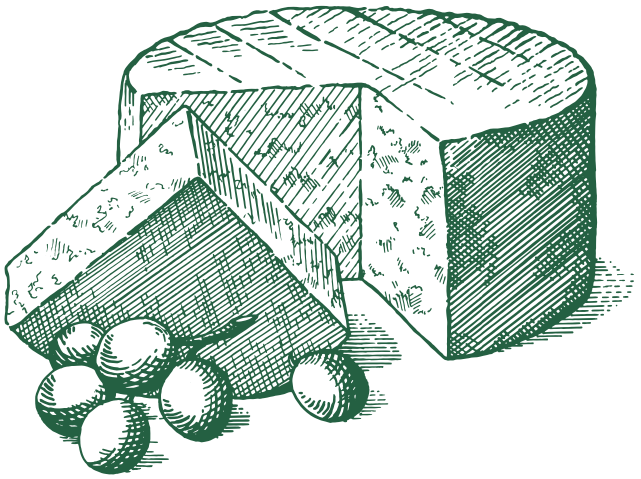
Pour Patienter

7,50€	———	**Saucissson de sanglier**
7,50€	———	**Saucissson aux noix**
6,00€	———	**Fromage de Maredsous avec son sirop de Liège**
6,00€	———	**Minis fondus au fromage**
6,00€	———	**Minis croquettes aux crevettes**



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**
10,00€ — **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 - N.A.

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 Fruitess Zéro** . 0°
3,00€ — **Carlsberg** . 0°

Nos plats d'hiver

19,00€ — **Stoemp et son jambonneau**

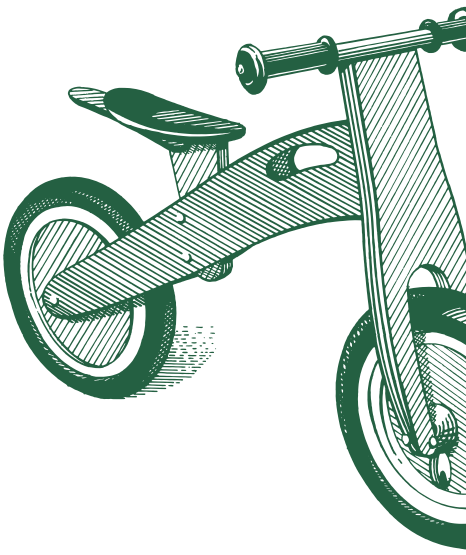
16,00€ — **Stoemp campagnard**

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

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

frites fraîches ou riz

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



Menu enfant 11€

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)

(G)

Géant +3,5€

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
Dijonaise . 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**

Pinot Noir « Maison Cattin & fils », Alsace

5,50€ — verre

26,00€ — 75cl

Saint Nicolas de Bourgueil, Loire

32,00€ — 75cl

VINS ROUGES

14,50€ — **Pot Lyonnais, Côtes catalanes**

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

5,00€ — verre

24,00€ — 75cl

Vino San Esteban, Chili . Cabernet Sauvignon

5,50€ — verre

26,00€ — 75cl

Château des Mattards, Côtes de Blaye . Merlot

15,00€ — 37,5cl

28,00€ — 75cl

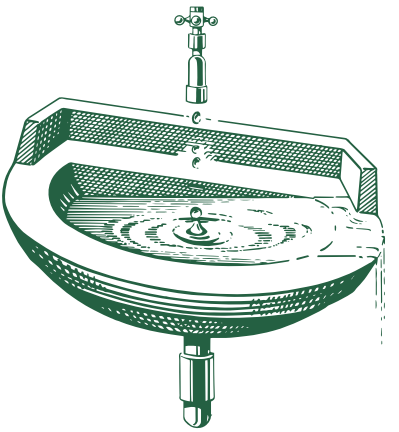
Pinot Noir « Maratray Dubreuil », Bourgogne

38,00€ — 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