Pour Patienter

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

7,50€ ——— **Saucisson** . Noix ou sanglier

6,00€ ——— **Fromage de Maredsous et sirop de Liège**

n’oubliez pas de consulter notre tableau pour les bières en suggestion !

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

3,80€ ——— **Chouffe** . 5° . 25CL

4,00€ ——— **Suggestion du moment**

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€ — **Duvel** . 8,5°
5,50€ — **Duvel Triple Hop** . 9,5°
5,00€ — **Chouffe Houblon** . 9°
5,00€ — **Mc Chouffe** . 8°
5,50€ — **De Koninck Triple d’Anvers** . 8°
5,00€ — **Tank 7** . 8,5°
4,00€ — **Liefmans Fruitesse** . 3,8°
3,00€ — **Carlsberg** . 0°

Cocktails

Les classiques

8,00€ — **Caipirinha**

8,50€ — **Mojito**

9,00€ — **Mojito Fraise**

9,00€ — **Bubble Mojito** . cava

8,50€ — **Daikiri fraise**

8,50€ — **Daikiri mangue**

Les Klassiek

9,00€ — **Love Cocktail** . bacardi blanc, citron vert, schweppes hibiscus

10,00€ — **Moscow Mule** . vodka, tonic ginger ale, citron vert

12,00€ — **Chinese stuut** . gin, tonic ginger ale, sirop de gingembre, citron vert.

7,50€ — **Le Bob** . jus de mangue, jus de fraise, citrons verts, sirop de gingembre - N.A.

N'oubliez pas de consulter nos cocktails suggestions

Apéritifs

6,50€ — **Coupe de Cava**
8,50€ — **Apérol 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** . rouge ou blanc
5,50€ — **Porto rouge**
5,50€ — **Picon**
5,50€ — **Campari**
5,50€ — **Pastis**
5,50€ — **Pisang**

Alcools

7,50€ — **Tequila**
7,00€ — **J&B**
7,00€ — **Johnnie Walker**
7,50€ — **Jack Daniels**
8,50€ — **Chivas**
7,00€ — **Bombay**
7,50€ — **Bombay Sapphire**
8,00€ — **Bulldog**
9,00€ — **Hendricks**
6,50€ — **Bacardi blanc**
7,50€ — **Bacardi brun Reserva**
6,50€ — **Eristoff**

Apéritifs / Alcools:

Accompagnement +2€

Tonic Premium Mixers+3€

Eaux
Soft
Jus de fruits

4,50€ — **Vittel** . 50cl

4,50€ — **San Pellegrino** . 50cl

3,00€ — **Jus de fruits** . orange - pomme - (Minute Maid)

3,50€ — **Jus de fruits** . mangue - fraise (Caraïbos)

3,00€ — **Coca-Cola** . Light - Zéro

3,00€ — **Sprite**

3,00€ — **Fuze Tea**

3,50€ — **Orangina**

3,20€ — **Schweppes** . tonic - agrumes

4,50€ — **Schweppes Premium Mixers** . Ginger Beer - Ginger Ale - Pink Pepper

0,50€ — **Sirop** . grenadine - menthe - violette

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

Cerço Macon Village

30,00€ ——— 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

Estrellas, Chili . Merlot

5,50€ — verre

26,00€ — 75cl

Carolina Reserva , Chili . Cabernet Sauvignon

5,50€ — verre

26,00€ — 75cl

Château des Mattards, Côtes de Blaye

16,00€ — 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

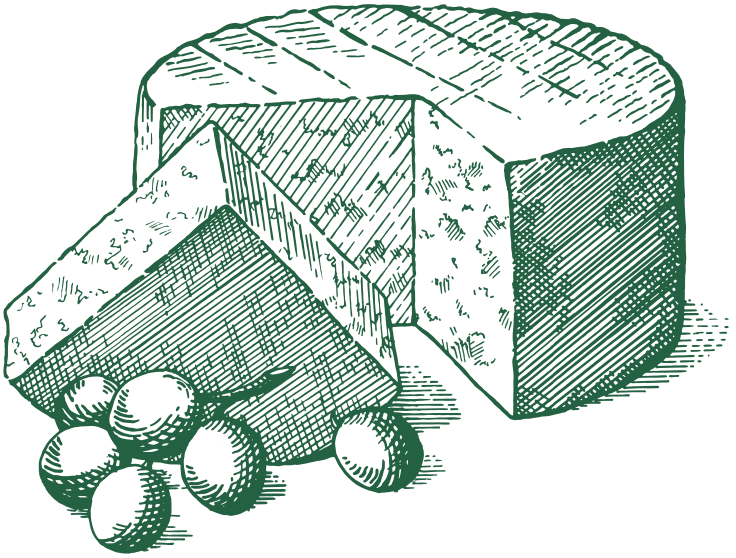
Paixão, casa do campo . Vinho do Portugal

30,00€ — 75cl

TR3 Pumi Rosso, san Marzano

Les Pouilles, Italy

30,00€ — 75cl



Entrées

11,00€ — **Fondus au fromage** (2p)

11,50€ — **Carpaccio de boeuf, roquette, parmesan**

12,50€ — **Fondus au fromage en robe de nuit** (2p)

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

14,50€ — **Assiette de saumon fumé doux et ses toasts**

13,00€ — **Cassolette de scampis à l'ail** (5p)

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€

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 2,5€ . 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.

LA CUISINE

Les tofs plats

15,50€ — **Trio de Ballekes, sauce tomate** (3p)
frites fraîches ou riz

18,00€ — **Onglet aux échalotes** . frites fraîches

16,00€ — **Américain** . frites fraîches

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 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

18,00€ — **Rognons de veau** . Poelés, sauce Béarnaise

18,00€ — **Rognons de veau** . Grillés, sauce dijonnaise

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 . Archi-duc . 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€

Les salades

15,00€ — **Salade de chèvre frais et volaille caramélisée**

salade de jeunes pousses, fromage de chèvre frais, sésame, poulet caramélisé, tomates, concombres, vinaigrette au miel

17,50€ — **Salade COBB, célèbre chef NY**

émincé de poulet grillé, bacon, tomates cerises, oignons rouges, oeuf dur, chicons et romaine, avocat, croûtons, roquefort, vinaigrette au wasabi

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

14,50€ — **Caesar salade**

salade romaine, poulet, parmesan, croûtons, oignons rouges, vinaigrette au bleu

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.

Nos plats d'hiver

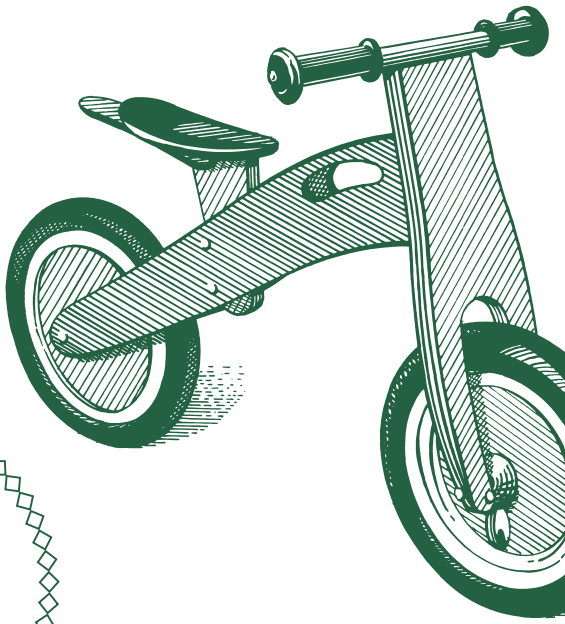
15,00€ — **Stoemp campagnard**

saucisse, oeuf sur le plat, tranche de lard

17,50€ — **Carbonnade 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 « 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

Les desserts maison

Les Irish du monde

8,50€ — **Irish Coffee** . Whisky

8,50€ — **Cuban Coffee** . Rhum Brun

8,50€ — **Russian Coffee** . Vodka

8,50€ — **Italian Coffee** . Amaretto

8,50€ — **French Coffee** . Cognac

8,50€ — **Mexican Coffee** . Tequila

8,50€ — **Brussels Coffee** . Spéculoos

Les desserts « maison »

8,50€ — **Café glacé**

8,00€ — **Fondant au chocolat** . glace vanille

8,50€ — **Dame Blanche** . chocolat chaud Callebaut

8,50€ — **Dame Caramel** . caramel beurre salé « maison »

9,50€ — **Coupe « petit belge »** . glace vanille, speculoos et chocolat blanc caramel beurre salé et brisures de Speculoos

8,50€ — **Coupe de glace Speculoos**

7,50€ — **Mousse au chocolat Callebaut** + boule de glace vanille + 0,50€

8,00€ — **Tiramisu Bruxellois au speculoos**

8,00€ — **Crème brulée à la vanille**

9,50€ — **Coupe Colonel**

8,50€ — **Coupe sorbet** . framboise, citron et poire

Les boissons chaudes

2,80€ — **Café**

3,25€ — **Cappuccino** . crème fraîche, Mousse de lait +0,50€

3,00€ — **Thé / infusion**

3,80€ — **Thé menthe fraiche**

3,75€ — **Lait Russe**

Les pousses

7,00€ — **Amaretto**

7,00€ — **Baileys**

7,50€ — **Cointreau**

7,50€ — **Grand Marnier**

8,00€ — **Grappa**

6,50€ — **Sambuca**

7,00€ — **Limoncello**

7,50€ — **Jack Daniels**

7,00€ — **Calvados**

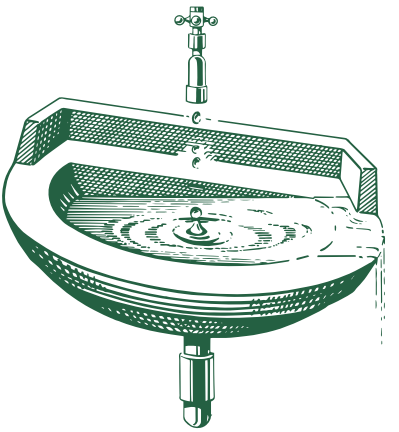
8,00€ — **Poire Williams**

7,50€ — **Eau de Villée**

8,00€ — **Mirabelle**

7,00€ — **Rhum Brun**

8,00€ — **Armagnac**

7,50€ — **Chivas**

Uccle
Woluwe
Forest
Etterbeek
La Hulpe
Auderghem
Jette