LA CUISINE

Pour Patienter

5,00€ — **Saucisson de sanglier**
5,00€ — **Saucisson aux noix**
5,00€ — **Fromage de Maredsous avec son sirop de Liège**
5,00€ — **Boudin Blanc**
4,50€ — **Cervelas**
4,50€ — **Portion de fromage**
5,00€ — **Portion Mixte**
6,00€ — **Terrine de campagne**

LE BAR

Bières au fût

2,50€ — **Stella Artois** . 25cl
4,80€ — **Stella Artois** . 50cl
3,80€ — **Leffe Blonde** . 33cl
2,80€ — **Hoegaarden Blanche** . 25cl
5,60€ — **Hoegaarden Blanche** . 50cl
4,50€ — **Triple Karmeliet** . 33cl

Bières Bruxelloises

4,50€ — **Delta** . 1st Beer Project
4,50€ — **Grosse Bertha** . 3rd Beer Project
4,50€ — **Babylone** . 4th Beer Project
4,50€ — **Jambe de bois** . Brasserie de la Senne
4,50€ — **Zinnebir** . Brasserie de la Senne
4,50€ — **Taras Boulba** . Brasserie de la Senne

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

Gueuzes & Fruitées

3,50€ — **Kriek Max**

3,50€ — **Pécheresse « Lindemans »**

5,50€ — **Gueuze Boon « à l'ancienne »** . 37,50cl

3,50€ — **Faro Boon** . 25cl

Bouteilles

3,80€ — **Leffe Brune**

3,80€ — **Leffe Ruby**

4,00€ — **Cubanisto**

2,60€ — **Jupiler 0,0%**

2,80€ — **Hoegaarden 0,0%**

4,50€ — **Triple d'Anvers**

3,50€ — **De Koninck**

4,50€ — **Quintine Blonde**

4,50€ — **Chouffe Blonde**

4,50€ — **Bush**

4,50€ — **Duvel**

4,50€ — **Chimay Blue**

4,50€ — **Omer**

4,50€ — **Triple Westmalle**

4,50€ — **Lefort Brune**

4,50€ — **Troubadour Magma**

8,00€ — **Pèche Mel Bush** . 50cl

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

Cocktails

Les classiques

7,50€ — **Caipirinha**
7,50€ — **Mojito**
7,50€ — **Mojito Fraise**
7,50€ — **Bubble Mojito** . cava
7,50€ — **Daiquiri fraise**
7,50€ — **Daiquiri mangue**
8,50€ — **Moscow Mule**

Les Klassiek

8,00€ — **Chinese stuut** . gin, tonic ginger ale, sirop de gingembre, citron vert.
9,00€ — **Dikkenek** . tequila, gin, vodka, blue curaçao, tonic.
8,00€ — **Mexico 86** . tequila, citron vert, tonic matcha
6,50€ — **Le Bob** . jus de mangue, jus de fraise, citrons verts, sirop de gingembre - N.A.

N'oubliez pas de consulter nos cocktails suggestions

Apéritifs

6,00€ — **Coupe de Cava**
7,50€ — **Apérol Spritz**
5,00€ — **Kir**
7,00€ — **Kir Royal**
7,00€ — **Violette**
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**

Alcools

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

Apéritifs / Alcools:

Accompagnement +2€

Eaux
Soft
Jus de fruits

4,20€ — **Vittel** . 50cl

4,20€ — **San Pellegrino** . 50cl

2,70€ — **Jus de fruits** . orange - pomme - tomate (Minute Maid)
pamplemousse - pêche - ananas

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

2,50€ — **Coca-Cola - Light - Zéro**

2,50€ — **Sprite**

2,50€ — **Fuze Tea / pêche**

3,00€ — **Orangina**

2,80€ — **Schweppes** . tonic - agrumes

3,50€ — **Schweppes Premium Mixers** . Matcha - Ginger Beer -
Ginger Ale - Pink Pepper

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

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

15,00€ ——— 37,5cl

25,00€ ——— 75cl

Pinot Noir « Maratray Dubreuil » . Bourgogne

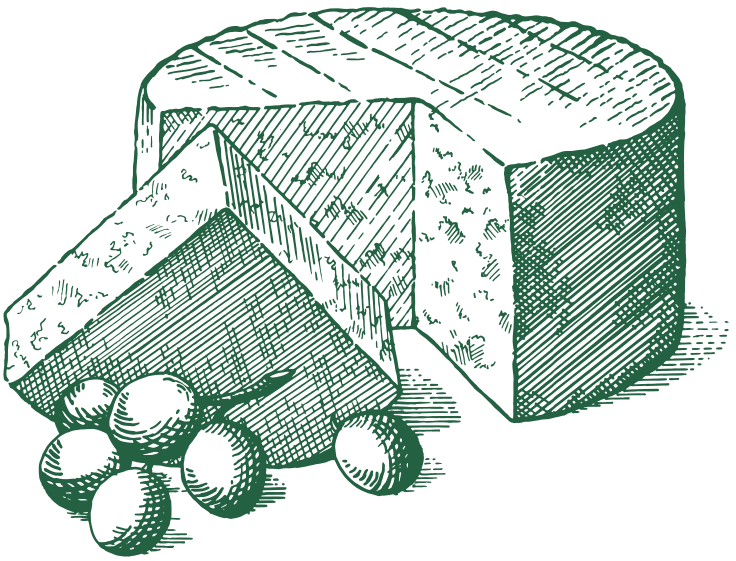
34,00€ ——— 75cl

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

25,00€ ——— 75cl

« LAN » , Rioja (Espagne) . Crianza

25,00€ ——— 75cl



Entrées

10,00€ ——— **Fondus au fromage « maison »** (2p)

10,50€ ——— **Carpaccio de boeuf, roquette, parmesan**

11,00€ ——— **Fondus au fromage en robe de nuit** (2p)

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)

10,00€ ——— **Spaghetti jambon-fromage** (G)

11,50€ ——— **Spaghetti carbonara** (G)

11,00€ ——— **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)

(G)

Géant +3€

Supplément:

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

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

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

14,50€ — **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

14,00€ — **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 . Archi-duc . Dijonaise . 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, sésame, 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

15,75€ — **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

14,85€ — **Salade italienne**
jambon de parme, roquette, mozzarella, parmesan, tomates sechées, aubergines, vinaigrette balsamique

14,50€ — **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.

LA CUISINE

Nos plats d'hiver

18,00€ — **Stoemp et son jambonneau**

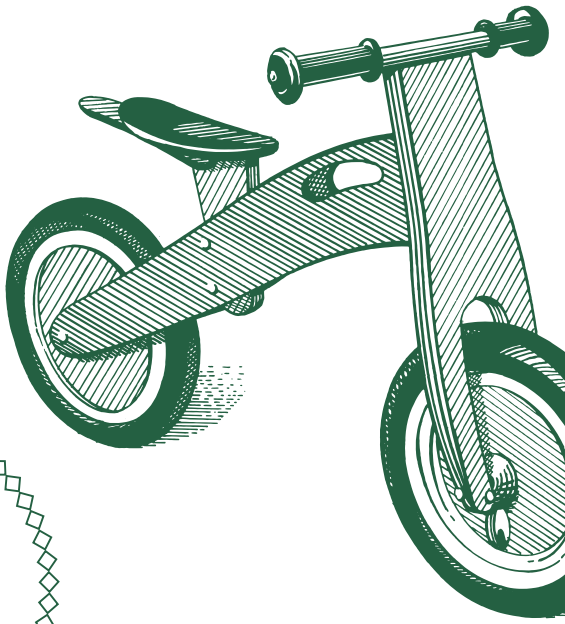
14,50€ — **Stoemp campagnard**

saucisse, oeuf sur le plat, tranche de lard

14,50€ — **Carbonnade à la bière belge**

frites fraîches ou riz

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



Menu enfant 9€

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

7,00€ — **Irish Coffee** . whisky
7,00€ — **Cuban Coffee** . rhum brun
7,00€ — **Russian Coffee** . vodka
7,00€ — **Italian Coffee** . amaretto
7,00€ — **French Coffee** . cognac
7,00€ — **Mexican Coffee** . tequila
7,00€ — **Brussels Coffee** . spéculoos

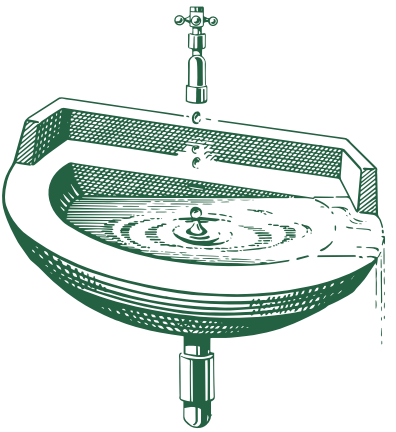
Les boissons chaudes

2,20€ — **Café** . décaféiné + 0,30€
3,20€ — **Cappuccino** . décaféiné + 0,30€
2,50€ — **Thé / infusion**
3,20€ — **Thé menthe fraiche**
3,45€ — **Lait Russe**
3,50€ — **Chocolat chaud**

Les desserts « maison »

7,00€ — **Café glacé**
7,00€ — **Fondant au chocolat** . glace vanille
7,00€ — **Dame Blanche** . chocolat chaud Callebaut
7,00€ — **Dame Caramel** . caramel beurre salé « maison »
7,00€ — **Coupe « petit belge »** . glace vanille, speculoos et chocolat blanc caramel beurre salé et brisures de speculoos
7,00€ — **Coupe de glace speculoos**
6,50€ — **Mousse au chocolat Callebaut** + boule de glace vanille + 0,50€
7,00€ — **Tiramisu Bruxellois au speculoos**
7,00€ — **Crème brulée à la vanille**
7,00€ — **Coupe Colonel**
7,00€ — **Coupe sorbet** . framboise, citron et poire

Les pousses

6,50€ — **Amaretto**
6,50€ — **Baileys**
6,50€ — **Cointreau**
6,50€ — **Grand Marnier**
6,50€ — **Grappa**
6,50€ — **Sambuca**
6,50€ — **Limoncello**
6,50€ — **Cognac**
6,50€ — **Calvados**
6,50€ — **Poire Williams**
6,50€ — **Eau de Villée**
6,50€ — **Mirabelle**
6,50€ — **Framboise**
6,50€ — **Armagnac**

Uccle
Woluwe
Forest
Etterbeek
La Hulpe
Auderghem
Wavre
Jette