Pour Patienter

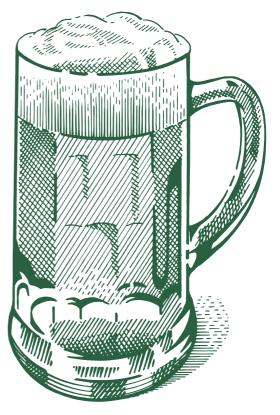
6,00€ ———	Saucisson de sanglier, moutarde
6,00€ ———	Saucisson aux noix, moutarde
5,00€ ———	Fromage de Maredsous
	avec son sirop de Liège
5,00€ ———	Boulettes
	et leur sauce moutarde

Bières au fût

2,50€ ———	Estaminet Pils . 5,2% . 25c1
4,80€ ———	Estaminet Pils . 5,2% . 50cl
3,00€ ———	Palm . 5,2% . 33cl
4,50€ ———	La Trappe Quadruple . 10% .25c1
3,50€ ———	Rodenbach Fruitage . 3,9% . 25cl
4,00€ ———	Brugge Triple . 8,7% . 33c1
3,20€ ———	Steenbrugge blanche . 4,8% . 25cl
4,00€ ———	Steenbrugge blonde . 6,5% . 33cl
4 00€	Steenhrugge hrune 6.5% 33c1

Bières en bouteille

4,00€ ———	Cornet . 8,5%
3,00€ ———	Rodenbach Classic . 5,2%
3,50€ ———	Palm Royale . 7,5%
4,50€ ———	Duvel . 8,5%
4,75€ ———	Urthel Saisonnière . 6%
5,00€ ———	Urthel Hop-it . 9,5%
5,00€ ———	Urthel Samaranth . 11,5%
5,00€ ———	La Trappe Quadruple . 109
2,30€ ———	Estaminet Pils NA . 0,0%



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
8,00€ —	 Bubble Mojito
7,50€ —	 Daikiri fraise
7,50€ —	 Daikiri mangue
8.50€	Moscow Mule

7,50€ —— Aperol Spritz

6,00€ —— **Piscine** . rosé et crème de pamplemousse

Les Klassiek

8,00€ ———	Le Zwave & Ziveraire . jameson . ginger ale
	citron vert
8,00€ ———	$\textbf{Basil Smash} \ . \ \texttt{gin} \ . \ \texttt{basilic} \ . \ \texttt{citron vert},$
	sucre de canne
7,50€ ———	Mojito Ket . bière fruitée
7,50€ ———	Chinese Stuut . gin . tonic ginger ale,
	sirop de gingembre . citron vert
6,50€ ———	Le Bob . jus de mangue, jus de fraise,
	citrons verts, sirop de gingembre - $\underline{\text{N.A.}}$
8.00€ ——	Cuba Libre rhum brun coca-cola citron ver

N'oubliez pas de consulter nos cocktails suggestions !

Apéritifs

6,00€ ———	$\textbf{Apéro Maison} \ . \ \ \texttt{rhum blanc} \ . \ \texttt{jus de mangue} \ .$
	jus de fraise . citron vert
6,00€	Coupe de Cava
5,00€	Kir
7,00€	Kir Royal
7,00€ ———	Violette . cava
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
8,00€	 Gin Panda (belge . bio)
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:

Eaux Soft Jus de fruits

4,20€ ———	Eau Vittel . 50cl
4,20€	Eau San Pellegrino . 50cl
2,80€ ———	Coca-Cola - Light - Zéro
2,80€ ———	Sprite
3,20€ ———	Orangina
2,80€ ———	Schweppes Agrumes Zero
2,80€ ———	Schweppes Tonic
3,50€ ———	Schweppes Premium . Hibiscus - Matcha - Ginger Ale
3,00€ ———	Jus de fruits . orange - pomme - tomate (Minute Maid)
3,50€ ———	Jus de fruits . mangue - fraise (Caraïbos)
2,80€ ———	Fuze Tea
2,80€ ———	Fuze Tea Pêche

Sirop grenadine / menthe: 0,50€

Burgers 100% naturels origine Black Angus

La viande peut être remplacée par un burger végétarien de légumes bio

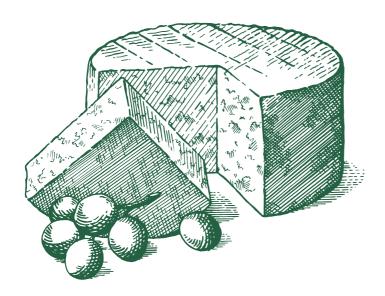
Tous nos hamburgers sont servis avec des frites fraîches et une salade

	Simple	Double	Triple
Manneken Burger viande de boeuf, salade, tomate,	13 75€	15,95€	18 00€
oignons frits, cheddar, cornichons, sauce «big-mac»	10,700	10,000	10,000
US Burger			
viande de bœuf, bacon, tomate,	13,75€	15,95€	18,00€
oignons caramélisés, cheddar, œuf sur le plat, sauce barbecue			
Chicken Burger poulet pané (fait maison), oignons caramélisés, salade, tomate, sauce béarnaise	13,75€	15,95€	18,00€
SchievelavaBurger			
viande de bœuf, tomate,	13,75€	15,95€	18,00€
cheddar, sauce Godelieve			
Veggie Burger			
burger de lentilles et haricots rouges, oignons rouges, avocat, cheddar, carottes,	13,75€	15,95€	18,00€

roquette, sauce chèvre frais et ciboulette

Entrées

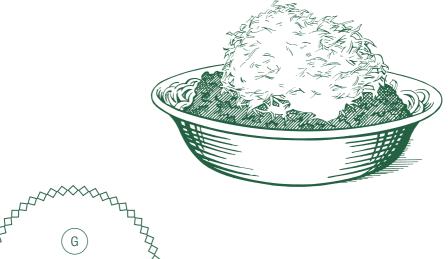
10,00€ ——	Fondus au fromage « maison » (2p)
10,50€ ——	Carpaccio de boeuf, roquette, parmesan
11,00€ ——	Fondus au fromage en robe de nuit (2p)
13,00€ ——	Croquettes aux crevettes grises «maison» (2p)
12,95€ ——	Assiette de saumon fumé doux et ses toasts
12,00€ ——	- Cassolette de scampis à l'ail (5n)



Supplément:

Pâtes

10,00€ ——	Schievelavabolo emmental . ou parmesan + 0,50€ (6)
10,00€ ———	Spaghetti jambon-fromage (6)
11,50€ ———	Spaghetti carbonara 📵
11,00€ ———	Macaroni jambon-fromage « gratiné » 😉
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 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€	 Volau 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, \dots Nous sommes là !

Choix des sauces:

Beurre maître d'hôtel . Béarnaise . Archiduc Dijonaise . Poivre vert . Roquefort . Choron

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
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 séchées, aubergines, vinaigrette balsamique
14,50€ ———	Salade COBB, célèbre chef NY
	émincé de poulet grillé, bacon, tomates cerises,
	oignons rouges, œuf dur, chicons et romaine, avocat,
	croûtons, roquefort, vinaigrette au wasabi



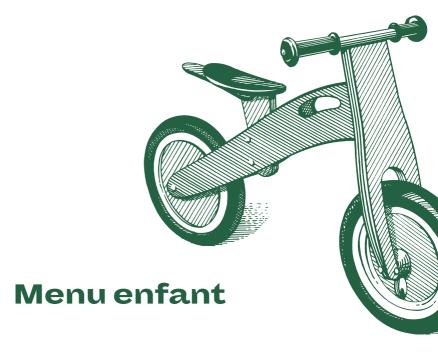
* Tout changement dans la composition de ces plats sera accepte dans la mesure du possible mais peut donner lieu à une majoration de prix.

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, œuf sur le plat, tranche de lard		
14,50€ ———	Carbonnade à la bière belge		
	frites fraîches ou riz		
14,00€ ———	Chicons au gratin « maison » . purée		

Disponible du 1er octobre au 31 mars



MOINS DE 12 ANS

Bolo ou jambon-fromage

Muggets 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 . speculoos

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€ ———	Tiramisu Bruxellois au speculoos

Les boissons chaudes

2,50€ ———	Café · décaféiné + 0,30€
3,50€ ———	Cappuccino . décaféiné + 0,30€
2,80€ ——	Thé / infusion
3,50€ ———	Thé menthe fraiche
3,75€ ———	Lait Russe

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

