

Pour Patienter

N'oubliez pas de consulter les suggestions afin de découvrir les « Pour patienter » du moment.

- 3,00€ — **La Ballekes maison avec moutarde**
- 4,00€ — **Mini fondus fromage artisanales**
(8 pièces)
- 4,00€ — **Mini croquettes de crevettes grises artisanales**
(6 pièces)
- 5,00€ — **Fagotin de Maredsous**
avec sirop de Liège
- 5,50€ — **Saucisson Espagnol Fuetec**

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

Bières au fût

- 3,00€ — **Bel Pils** . 25cl
- 5,50€ — **Bel Pils** . 50cl
- 1,75€ — **Chouffe (galopin)** . 12cl
- 3,50€ — **Chouffe** . 25cl
- 6,50€ — **Chouffe** . 50cl
- 3,50€ — **Tripled'Anvers** . 25cl
- 3,50€ — **Suggestion du patron** . 25cl

N'OUBLIEZ PAS
DE CONSULTER NOTRE
TABLEAU POUR LES
BIÈRES EN SUGGESTION !

Bières en bouteilles

3,50€	——	Vedett blonde	. 5,2° . 33cl
3,75€	——	Vedett blanche	. 33cl
3,75€	——	Vedett IPA	. 5.5° . 33cl
4,50€	——	Duvel	. 8,5° . 33cl
4,75€	——	Duvel Triple Hop	. 9,5° . 33cl
4,50€	——	Chouffe Houblon	. 9° . 33cl
4,50€	——	Mc Chouffe	. 8° . 33cl
3,50€		De Koninck	. 5° . 25cl
4,75€	——	De Koninck Triple d'Anvers	. 8° . 33cl
4,00€	——	Wild Jo	. 5,8° . 33cl
4,75€	——	Tank 7	. 8,5° . 33cl
4,00€	——	Liefmans Fruitesse	. 3,8° . 25cl
4,50€		Maredsous blonde	. 6° . 33cl
4,75€		Maredsous brune	. 8° . 33cl
4,75€		Maredsous triple	. 10° . 33cl
3,00€		Jupiler NA	. 25cl

Cocktails



6,50€ — **Cocktail sans alcool**

citron vert, sucre de canne, jus d'orange, jus de fraise

6,50€ — **Mojito sans alcool**

citron vert, menthe fraiche, Schweppes virgin mojito

8,00€ — **Mojito**

rhum blanc, sucre de canne, citron vert, menthe fraiche,
eau gazeuse

8,00€ — **Daiquiri fraise**

rhum blanc, sucre de canne, citron vert, jus de fraise

8,00€ — **Planteur**

rhum blanc, sucre de canne, citron vert, jus d'ananas

8,00€ — **Exotic Rainbow**

rhum blanc, citron vert, sucre de canne, jus d'orange et fraise

«n'oubliez pas de consulter nos cocktails suggestions»

Apéritifs

- 6,50€ — **Coupe de Cava**
- 8,00€ — **Apérol Spritz**
- 6,00€ — **Kir**
- 7,00€ — **Kir Royal** . cava et sirop de cassis
- 7,50€ — **Violette** . cava et sirop de violette
- 5,50€ — **Pineau des charentes**
- 5,50€ — **Martini** . rouge ou blanc
- 6,50€ — **Martini Royale**
- 5,00€ — **Porto rouge**
- 5,00€ — **Picon**
- 6,00€ — **Campari**
- 6,00€ — **Pastis**
- 6,00€ — **Pisang**

Alcools

- 7,00€ — **J&B**
- 7,00€ — **Johnnie walker**
- 7,50€ — **Jack Daniels**
- 7,50€ — **Bombay Sapphire**
- 7,50€ — **Bacardi blanc**
- 7,50€ — **Bacardi Carta Oro**
(rhum brun 4 ans d'âge)
- 7,50€ — **Vodka Eristoff**

Apéritifs / Alcools:

Accompagnement +2€

Eaux Soft Jus de fruits

- 4,50€ — **Vittel** . 50cl
- 4,50€ — **San Pellegrino** . 50cl
- 3,00€ — **Coca-Cola - Light - Zéro**
- 3,00€ — **Sprite**
- 3,00€ — **Orangina**
- 3,25€ — **Schweppes** . tonic - agrumes - ginger ale
- 3,50€ — **Schweppes Tonic Premium**
original - gingerbeer - matcha - hibiscus - orange blossom & lavande
- 3,25€ — **Fuze Tea** . nature - pêche - camomille
- 3,25€ — **Orangina**
- 3,00€ — **Jus de fruits** . orange - pomme - tomate (Minute Maid)
- 0,50€ — **Sirop grenadine / menthe**
- 3,50€ — **Schweppes Premium Mixers** . Matcha - Ginger Beer -
Ginger Ale - Pink Pepper

Carte des vins

BULLES

Cava

6,50€ — coupe

27,00€ — bouteille

Champagne « De Nauroy, brut »

45,00€ — bouteille

VINS BLANCS

Domaine « Château Belloc », Pays d'Oc

4,00€ — verre

12,00€ — Pot Lyonnais

Chardonnay Montgras, Chili

5,50€ — verre

24,00€ — 75cl

Pinot Gris « Boeckel », Alsace

17,00€ — 37,5cl

29,00€ — 75cl

Macon Lugny, Bourgognes

27,00€ — 75cl

VINS ROSÉS

Domaine « Château Belloc », Pays d'Oc

4,00€ — verre

12,00€ — Pot Lyonnais

« R » de Ramatuelle, Côtes de Provence

5,50€ — verre

24,00€ — 75cl

Minuty, Côtes de Provence

33,00€ — 75cl

Carte des vins

ROUGE FRAIS

17,00€ — 37,5cl

29,00€ — 75cl

Pinot Noir « Boeckel », Alsace

Saint Nicolas de Bourgueil « Mabileau », Loire

15,00€ — 37,5cl

26,00€ — 75cl

VINS ROUGES

4,00€ — verre

12,00€ — Pot Lyonnais

Domaine « Château Belloc », Pays d'Oc

Merlot Montgras, Chili

5,50€ — verre

24,00€ — 75cl

« Parallèle 45 », Côtes du Rhône

15,00€ — 37,5cl

25,00€ — 75cl

Château « Peybonhomme » . BIO

Côtes de Blaye

15,00€ — 37,5cl

25,00€ — 75cl

Château « Iacombe Noalliac »

Médoc

16,00€ — 37,5cl

27,00€ — 75cl

Crozes Hermitage « La Maurelle »

Côtes du Rhône

35,00€ — 75cl

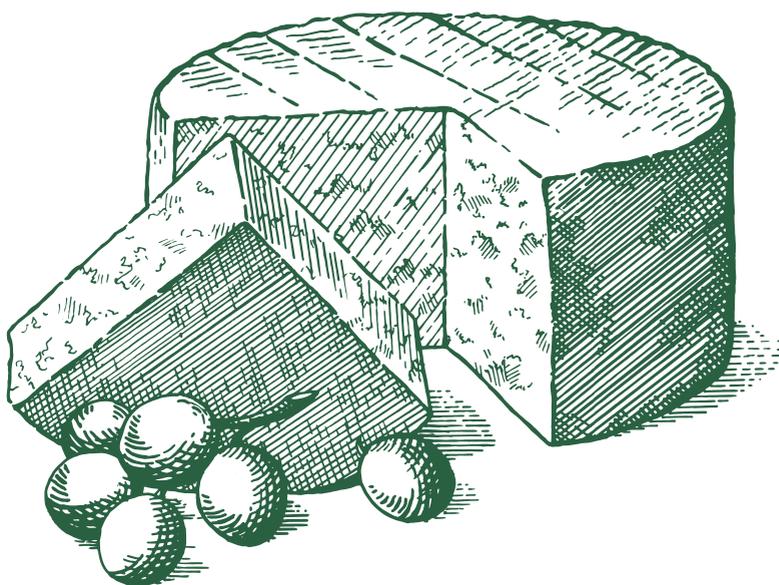
Petit Bocq . Saint Estèphe

29,00€ — 37,5cl

45,00€ — 75cl

49,00€ — **Zédé, Château « Labégorze Zédé » . Margaux**

N'oubliez pas de consulter les suggestions afin de découvrir les « Pour patienter » du moment.

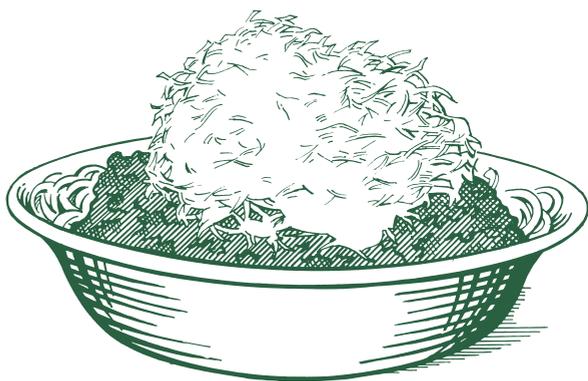


Entrées

- 10,00€ — **Fondus au fromage artisanales** (2p)
- 10,50€ — **Carpaccio de boeuf, roquette, parmesan**
- 11,00€ — **Fondus au fromage en robe de nuit** (2p)
- 13,00€ — **Croquettes aux crevettes grises artisanales** (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, mozzarella, 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 où 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 ou riz
- 15,50€ — **Onglet aux échalotes** . frites
- 14,50€ — **Américain** . frites (300gr)
- 14,50€ — **Ribs USA** . frites 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
- 15,50€ — **Vol au vent « maison »** . frites ou riz
- 14,00€ — **Émincé de volaille fermier , sauce estragon**
frites 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 2,50€ . riz 2,50€ . sauce 3,00€
salade mixte 4,50€ .salade de chicons mayo 4,50€
salade de tomates 4,50€

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 et une salade

Suppléments

viande : 2,00€ . bacon : 1,00€ . cheddar : 0,75€

Manneken Burger

viande de bœuf, salade, tomate,
oignons frits, cheddar, cornichons,
sauce «big-mac»

15,50€

US Burger

viande de bœuf, bacon, tomate,
oignons caramélisés, cheddar, œuf sur le
plat, sauce barbecue

15,50€

Chicken Burger

poulet pané (fait maison),
oignons caramélisés, salade, tomate,
sauce béarnaise

16,50€

Cheese Burger

viande de bœuf, salade, tomate, oignons cara-
mélisés, double cheddar, sauce cocktail

15,50€

CrossFit Burger

double viande de bœuf, double cheddar,
double bacon, salade, tomate, oignons
frits, oignons caramélisés, «double sauce big-
mac», double portion de frites

20,00€

Les salades

- 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, oeuf dur, chicons et 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

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



**Menu
enfant
9€**

MOINS
DE 12 ANS

Bolo, jambon-fromage ou carbonara

mousse au chocolat ou boule de glace au choix (vanille, fraise, chocolat)

Nuggets de poulet « maison » . frites

mousse au chocolat ou boule de glace au choix (vanille, fraise, chocolat)

Duo de Ballekes sauce tomate . frites

mousse au chocolat ou boule de glace au choix (vanille, fraise, chocolat)

Burger . frites

mousse au chocolat ou boule de glace au choix (vanille, fraise, chocolat)

Fish sticks . purée, compote

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

