

Pour Patienter

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

5,00€ — **Saucisson** . Noix ou sanglier

5,00€ — **Fromage de Maredsous et sirop de Liège**

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

Bières au fût

2,80€ — **Bel Pils** . 5° . 25cl

5,20€ — **Bel Pils** . 5° . 50cl

3,20€ — **Vedett Blanche** . 4,7° . 25cl

6,00€ — **Vedett Blanche** . 4,7° . 50cl

3,50€ — **Chouffe** . 5° . 25cl

Bières d'abbaye

- 4,50€ — **Maredsous blonde** . 6°
- 4,50€ — **Maredsous brune** . 8°
- 4,50€ — **Maredsous triple** . 10°
- 4,80€ — **Chimay Bleue** . 9°
- 5,00€ — **Westmalle Triple** . 9,5°

Bières en bouteille

- 4,20€ — **Vedett blonde** . 5,2°
- 4,20€ — **Vedett IPA** . 5.5°
- 4,50€ — **Duvel** . 8,5°
- 4,50€ — **Duvel Triple Hop** . 9,5°
- 4,50€ — **Chouffe Houblon** . 9°
- 4,50€ — **Mc Chouffe** . 8°
- 4,50€ — **De Koninck Triple d'Anvers** . 8°
- 4,50€ — **Tank 7** . 8,5°
- 3,95€ — **Liefmans Fruitesse** . 3,8°
- 2,80€ — **Carlsberg** . 0%

Cocktails



Les classiques

- 8,00€ — **Moscow Mule**
- 7,50€ — **Caipirinha**
- 7,50€ — **Mojito**
- 7,50€ — **Mojito Fraise**
- 8,00€ — **Bubble Mojito** . cava
- 7,50€ — **Daikiri fraise**
- 7,50€ — **Daikiri mangue**

Les Klassiek

- 7,00€ — **Mojito Ket'** . bière blanche
- 7,00€ — **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, citron vert, 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**
- 6,00€ — **Piscine** . rosé et crème de pamplemousse
- 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
- 3,00€ — **Jus de fruits** . orange - pomme - tomate (Minute Maid)
- 3,50€ — **Jus de fruits** . mangue - fraise (Caraïbos)
- 2,80€ — **Coca-Cola** . light - zero
- 2,80€ — **Sprite**
- 2,80€ — **Fuze Tea**
- 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

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

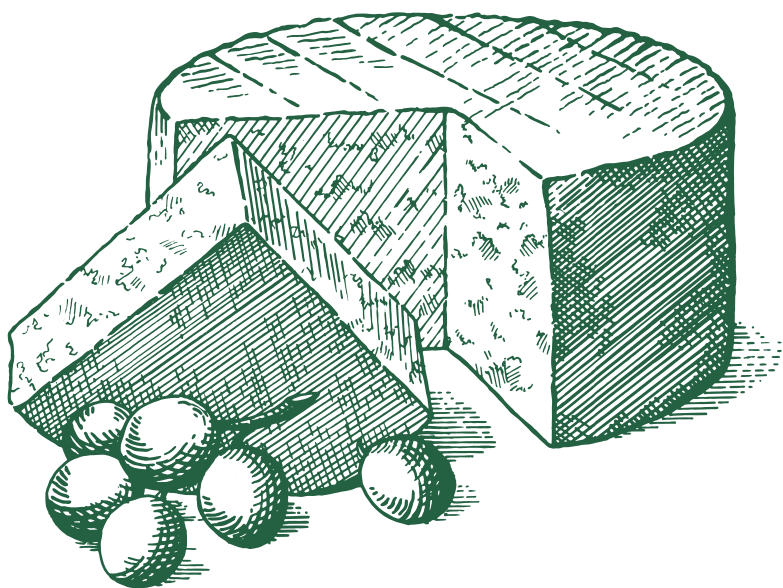
Carte des vins

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)

Burgers 100% naturels origine Black Angus

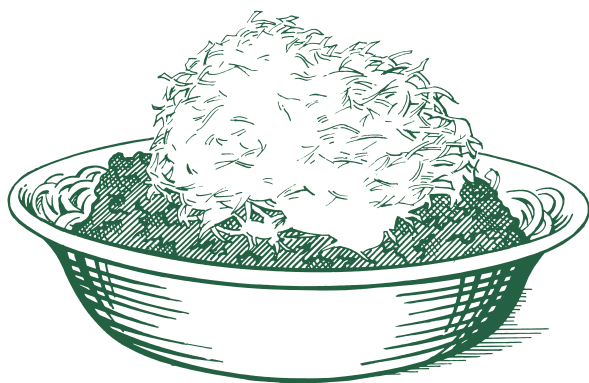
La viande peut être remplacée
par un burger végétarien de légumes bio

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

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

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)



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 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 . Archiduc . 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, sésames, poulet caramélisé, tomates, concombres, vinaigrette au miel
- 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
- 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, aubergine, vinaigrette balsamique

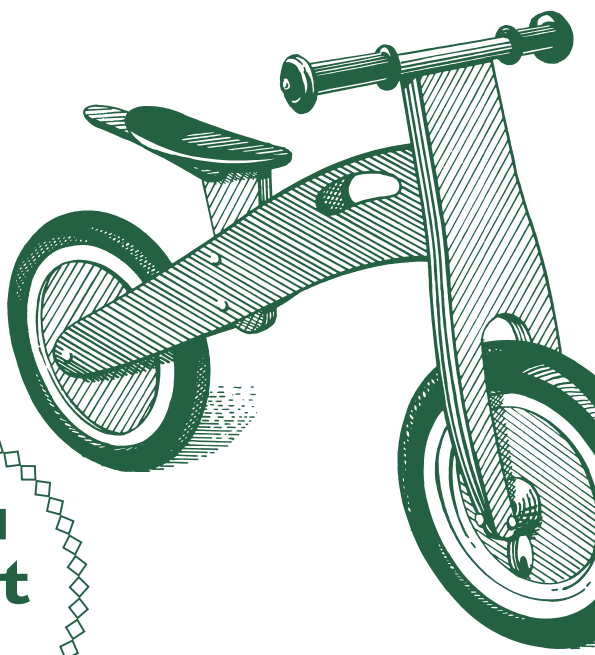


* Tout changement dans la composition de ces plats sera accepté dans la mesure du possible mais peut donner lieu à une majoration de prix.

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, 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



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** . 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€ — **Crème brûlée à la vanille**
- 7,00€ — **Coupe Colonel**
- 7,00€ — **Coupe sorbet** . framboise, citron et poire

Les boissons chaudes

- 2,50€ — **Café** . décaféiné + 0,30€
- 3,50€ — **Cappuccino** . décaféiné + 0,30€
- 2,80€ — **Thé / infusion**
- 3,50€ — **Thé menthe fraîche**
- 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**

