

# LE PETIT BELGE



## L'AURORE

(JUSQU'À 11U30)

### A De L'or Dans La Bouche

<b>Pistolet</b>	
Fromage (V)	3.5
Jambon (P)	3.5
Nutella (V)	3.5
Confiture (V)	3.5
<b>Croissant (V)</b>	3
Confiture ou Nutella ou beurre	
<b>Œufs au plat ou brouillés (V)</b>	8
Deux œufs servis avec du pain	
+ bacon (P)	3

#### Le petit déjeuner (P) 20

Oeufs au plat ou brouillés avec du bacon  
Pistolet et croissant  
Assortiment de charcuterie et confiture  
Jus d'orange frais et café

+ Supplément prosecco 7

## LES PAINS BELGES (JUSQU'À 17U00)

<b>Club Le Petit Belge (P)</b>	17
Poulet — bacon croustillant — tomate — cœur de laitue — poivre mayonnaise	
<b>Toast aux champignons (V)</b>	17
Champignons — persil — jeunes oignons	
<b>Toast au thon (S)</b>	18
Salade de thon — oignon rouge — capres — oignon frit	
<b>Toast au saumon (S)</b>	21
Saumon fumé — fromage aux herbes — concombre — oignon rouge — câpres	
<b>Croque monsieur (P)</b>	14.5
Jambon — fromage jeune — salade classique	
<b>Croque madame (P)</b>	16.5
Jambon — fromage jeune — 2 œufs — salade classique	



NOTRE CUISINE EST OUVERTE DE 11H30 À 20H30

## ENTRÉES

Pour vous seul, ou pour partager

<b>Calmars panés (S)</b>	17
Calamars — sauce tartare	
<b>Croquettes de fromage artisanales (2)(V)</b>	18
Persil frit — Miette de Westmalle — citron — tartare — salade	
<b>Extra croquette de fromage</b>	6
<b>Croquettes de crevettes grises (2)(S)(A)</b>	22
Persil frisé — Crevette grise — Citron — Sauce cocktail — Salade	
<b>Extra croquette de crevette grises</b>	8
<b>Duo croquettes de fromage et crevettes grises (2)(V)(S)(A)</b>	20
Persil frit — croquette de fromage — croquette aux crevettes grises	
<b>Carpaccio (R)</b>	20
Mayonnaise à la truffe — roquette — parmesan	
<b>Tomate mozzarella (V)</b>	17
Mozzarella de buffle belge — tomate — oignon rouge — balsamico — salade de roquette	
<b>Ailes de poulet</b>	16
Persil frit — oignon frisé	

#### Planche « Apéro » (P) 18

Assortiment des plus savoureux fromages et viandes fines

#### Planche "Je ne sais pas choisir" (P)(N) 28

Vous choisissez, vous perdez. Goûtez le meilleur de nos entrées

## SALADES

<b>Niçoise (S)</b>	27
Salade — thon grillé — anchois — tomate — haricots verts — pommes de terre — oignon rouge — olives — œuf	
<b>Chicken Caesar (S)</b>	21
Filet de poulet — cœur de laitue — salade iceberg — sauce César — parmesan — croûtons au levain — câpres — anchois	
<b>Fromage de chèvre (V) (N)</b>	22
Salade — fromage de chèvre Aurélie — noix caramélisées — chicon — myrtilles — pomme — oignon — vinaigrette au miel et à la moutarde	
+ bacon (P)	1.5

## SOUPE

Servi avec du pain et du beurre.

<b>Soupe à la tomate (V)</b>	7.5
<b>Soupe du jour</b>	8.5
<b>+ boulettes de poulette</b>	2



## VIANDE

## PLATS PRINCIPAUX

Pour chaque plat principal, 1 plat de pommes de terre au choix \*

<b>Rumsteak de blanc-bleu belge</b>	28
blanc-bleu belge	
<b>Côtelettes (Spare ribs) (P)</b>	28
Cuites doucement et glacées	
<b>Steak tartare</b>	24
filet de boeuf cru coupé à la main — câpres — cornichons	
<b>Chicken supreme</b>	22
Croustillant au four — salade classique	
<b>Vol-au-vent</b>	23
Poulet — boulettes — champignons — crème — pâte feuilletée	
<b>Ragoût de viande (A)</b>	23
Ragoût de bœuf cuit doucement	

## MOULES (SAISON)

<b>Moules nature (S)</b>	28
<b>Moules à l'ail (S)</b>	28
<b>Moules crème d'ail (S)</b>	29
<b>Moules vin blanc (S)(A)</b>	29
<b>Moules Le Petit Belge (S)(A)</b>	30
Hoegaarden — citron vert — ail — gingembre	

## POISSON

<b>Fish &amp; chips (S)(A)</b>	26
Morue pané à la bière — sauce tartare	
<b>Petite sole meunière (S)</b>	32
Beurre entier frit — citron — persil	



## SIDES

Ces plats sont disponibles en supplément, ne peut pas être commandé séparément.

### \*POMMES DE TERRE

<b>Frites</b>	3.5
<b>Croquettes</b>	3.5
<b>Patate douce</b>	5

### SAUCE

<b>Aux champignons (A)</b>	3.5
<b>Au poivre (A)</b>	3.5
<b>Béarnaise artisanale</b>	4.5
<b>Beurre aux herbes</b>	3.5

### LÉGUMES

<b>Salade classique</b>	3.5
<b>Salade de chou blanc</b>	3.5
<b>Tomates au four</b>	5.5
<b>Salsa des tomates</b>	4.5
<b>Légumes de saison</b>	6.5

## VEGGIE

<b>Tomate mozzarella (V)</b>	17
Mozzarella de buffle belge — tomate — oignon rouge — balsamico — salade de roquette	
<b>Salade au fromage de chèvre (V) (N)</b>	22
Salade — fromage de chèvre Aurélie — noix caramélisées — chicon — myrtilles — pomme — oignon — vinaigrette au sirop de Liège	
<b>Croquettes de fromage artisanales (2)(V)</b>	18
Persil frit — crumble de Westmalle — citron — sauce tartare	

## VEGAN

<b>Faux tartaar (V)</b>	18
Tartare des tomates — dillemayonnaise (vegan) — salade de roquette — pommes	
<b>Toast champignon (V)</b>	17
Champignon — persil — jeunes oignons	
<b>Soupe à la tomate (V)</b>	7.5



## KIDS

<b>Vol-au-vent avec frites ou croquettes</b>	12
<b>Ragout de viande avec frites ou croquettes</b>	12
<b>Chicken nuggets avec frites ou croquettes</b>	10

## LE PÉCHÉ MIGNON

<b>Dame blanche</b>	10	<b>Gaufre 'La classique'</b>	9
Glace à la vanille — sauce au chocolat — crumble de chocolat		Sucre glace	
<b>Coupe fraise (saison)</b>	13	<b>Gaufre 'La belge'</b>	11
Glace à la vanille — fraise		Sauce au chocolat Callebaut — crumble de chocolat — sucre glace	
<b>Coupe vanille</b>	8	<b>Gaufre 'Fraisez-vous'</b>	13
Glace à la vanille — crumble de chocolat		Fraises fraîches — sucre glace	
<b>Coupe Le Petit Belge</b>	11		
Glace à la vanille — caramel salé — flocons de chocolat			

(V) vegetarian (S) seafood (A) alcohol (N) nuts (R) raw (P) pork

Info over allergenen op aanvraag. De samenstelling van de producten kunnen veranderen. De allergenenlijst is opgemaakt n.a.v. de leveranciersinfo. Opgelet ; kruisbesmetting is niet 100% uit te sluiten

Nous demandons de limiter le choix à 4 plats différents par table. De même, nous nous réservons le droit de ne faire qu'une seule facture par table.

# DRANK

## BIÈRE PRESSION

Stella Artois 5% (25 – 33 – 50cl)	3.4 – 3.9 – 6
Leffe blond 6.6% (33 – 50cl)	4.6 – 6.8
Leffe bruin 6.5% (33 – 50cl)	4.6 – 6.8
Tripel Karmeliet 8.4% 33cl	4.6
Cherry Chouffe 8% 33cl	4.6
Kompel Bovengronds 6% 33cl	4.6
Hoegaarden 4.9% 33cl	3.9



## TRAPPISTES EN BOUTEILLE

Westmalle Dubbel 7%	5
Westmalle Tripel 9.5%	5.3
Chimay Blauw 9%	5.3
Chimay Tripel 8%	5
Rochefort 10 11.3%	5.8
Orval 6.2%	5.8
Sint Bernardus 12 – 10%	5.3

## SUGGESTION DE BIÈRES

Leffe Rituel 9%	33cl	4.6	La Chouffe Blond 8%	33cl	4.6	Pauwel Kwak 8.4%	33cl	4.6
Leffe Tripel 8.5%	33cl	4.6	Vedett 5.2%	33cl	4	Wolf 7 Blond 7.4%	33cl	4.5
Leffe Ruby 5%	33cl	4.6	Liefmans Fruitesse 4.2%	25cl	4.2	Kriek Belle-Vue 5.1%	25cl	3.8
Duvel 8.5%	33cl	5	Omer 8%	33cl	4.6	Kasteelbier Rouge 8%	33cl	4.6
Duvel 6.66%	33cl	4.8	Brugse Zot 6%	33cl	4.2	Palm 5.2%	25cl	3.5
LeFort Tripel 8.8%	33cl	5	Vliegend Varken 9%	33cl	5.5	Hoegaarden Rosé 3%	25cl	3.5
LeFort Bruin 9%	33cl	5	Cornet 8.5%	33cl	4.6			

## BOISSONS CHAUDES

Café	3.5
Mokka Espresso	3.5
Double espresso	4.5
Espresso Machiatto	3.5
Cappuccino	4
Cappuccino crème chantilly	5
Latte Machiatto	4
Chocolat chaud	3.7
+ crème chantilly	1
Supplément de lait chaud	1

Latte Machiatto	5.2
Speculoos – Noisette – Caramel – Vanille	
Irish coffee	8.5
French coffee	8.5
Italian coffee	8.5
Café d'Hasselt	8.5

Flan	3
------	---

Thé	3.5
Tropical Fruit – Earl Grey – Golden Chamomile – Pure Lemon – Rosehip – Green – English Breakfast	

Thé frais	4.5
Menthe – Gingembre	

TOUTES LES VARIÉTÉS DE CAFÉ SONT ÉGALEMENT DISPONIBLES CHEZ DÉCAFEÏNÉ

## SODAS

Chaudfontaine 0.25cl	3.3
----------------------	-----

Plate – Pétillante

Chaudfontaine 0.50cl	6
----------------------	---

Plate – Légèrement pétillante – Pétillante

Perrier	3.5
---------	-----

Coca Cola	3.3
-----------	-----

Coca Cola Light	3.3
-----------------	-----

Coca Cola Zero	3.3
----------------	-----

Sprite	3.3
--------	-----

Fanta	3.3
-------	-----

Fuze Tea	3.5
----------	-----

Black Tea – Green Tea – Peach Hibiscus

Tönisteiner	3.8
-------------	-----

Zitrone – Orange – Vruchtenkorf

Cécémel	3.3
---------	-----

Fristi	3.3
--------	-----

Jus d'orange frais	5.2
--------------------	-----

Minute Maid	3.6
-------------	-----

Orange – Pomme – Pomme-Cerise

Royal Bliss	3.5
-------------	-----

Indian Tonic – Agrum – Bitter Lemon

Fever-Tree	4.5
------------	-----

Indian Tonic – Mediterranean Tonic – Ginger Beer – Elderflower – Ginger Ale



## APÉRO

Apéro de la maison	8
Crodino (n.a.)	6
Le Couchon Brut Coupe	7
Bellini	8
Campari	6
Martini Bianco	6.5
Martini Rosso	6.5
Ricard	7
Porto Tawny	5.5
Porto White	5.5
Kirr	6
Kirr Royal	8



## SPRITZ

Aperol Spritz
Campari Spritz
Limoncello Spritz

## DIGESTIFS (5CL.)

Bacardi Carta Blanca	7
Bacardi 8 Años	8
Absolut Vodka	6
Amaretto Disaronno	7
Amaro Averna	7
Limoncello	7
Baileys	6
Martel VS Cognac	8
Grand Marnier	6.5
Sambuca Ramazzotti	7
Grappa Bianca	7
Smeets Extra	5
Jägermeister	6
Cointreau	7
Jack Daniëls	7
Wild Weasel	9.5

## MOCKTAILS

ALCOOL 0,0%

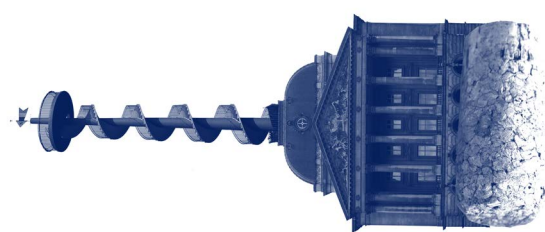
Virgin Mojito	10
Soda – citron vert – menthe – sucre de canne	
Virgin Strawberry Mojito	11
Soda – citron vert – menthe – sucre de canne – fraises	
Crodino	6
+ Nordic Mist Indian Tonic	3.4
Ginger Lemon	10
Fever-Tree Ginger Beer – citron vert – Crodino	

## SPECIALS

9 Somersby Apple	4.7%	33cl	4.5
9 Somersby Blackberry	4.5%	33cl	4.5
9 Corona	4.5%	33cl	4.5

## BIÈRES SANS ALCOOL

Stella Artois	0.0%	25cl	3.4
Liefmans Fruitesse	0.0%	25cl	4.2
Leffe Blond	0.0%	33cl	4.6
Leffe Bruin	0.0%	33cl	4.6



## COCKTAILS

Mojito	13
Bacardi Carta Blanca – soda – menthe – citron vert – sucre de canne	
Strawberry Mojito	14
Bacardi Carta Blanca – soda – menthe – citron vert – sucre de canne – fraises	
Cosmopolitan	13
Absolut Vodka – Cointreau – cranberry – citron vert	
Cuba Libre	13
Bacardi Carta Blanca – Coca-Cola – citron vert	
Moscow Mule	14
Absolut Vodka – Fever-Tree Ginger Beer – citron vert – menthe	

## VINS

### VIN DE TABLE

Le Petit Belge Blanc	VERRE 5 – BOUTEILLE 22
Le Petit Belge Rouge	VERRE 5 – BOUTEILLE 22
Le Petit Belge Rosé	VERRE 5 – BOUTEILLE 22

### BLANC

Vallée du Rhône « Secret de Famille »	VERRE 6 – BOUTEILLE 26
100% Viognier	

Sicilia Chardonnay « Gerbino » BIO	VERRE 6.5 – BOUTEILLE 28
100% Chardonnay	

Côtes de Gascogne « Été Gascon »	VERRE 5.5 – BOUTEILLE 23
Domaine Pellehaut 2021	
70% Gros Manseng, 10% Petit Manseng, 20% Chardonnay	

Rully « Montagne la Folie »	BOUTEILLE 49
100% Chardonnay	

### ROUGE

Côtes du Rhône « Parallèle 45 »	VERRE 6 – BOUTEILLE 28
55% Grenache Noir, 40% Syrah, 5% Mourvèdre	

Chianti Colli Senesi « Fattoria San Donato » BIO	VERRE 6.5 – BOUTEILLE 28
95% Sangiovese, 5% Cilieggiolo	

Jumilla « Monastrell » Casa Castillo BIO	VERRE 6.5 – BOUTEILLE 32
60% Monastrell, 30% Garnacha, 10% Syrah	

## BULLES

Le Couchon Brut Coupe	7
Le Couchon Brut 75cl	35
Le Couchon Rosé 75cl	38

Moët & Chandon Brut Impérial 75cl	75
-----------------------------------	----

