

# 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>Oeufs au plat ou brouillés (V)</b>	8
Deux oeufs 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 oeufs — 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



## LE PÉCHÉ MIGNON

<b>Dame blanche</b>	10
Glace à la vanille — sauce au chocolat — crumble de chocolat	
<b>Coupe fraise (saison)</b>	13
Glace à la vanille — fraise	
<b>Coupe vanille</b>	8
Glace à la vanille — crumble de chocolat	
<b>Coupe Le Petit Belge</b>	11
Glace à la vanille — caramel salé — flocons de chocolat	

## 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

<b>Gaufre 'La classique'</b>	9
Sucre glace	
<b>Gaufre 'La belge'</b>	11
Sauce au chocolat Callebaut — crumble de chocolat — sucre glace	
<b>Gaufre 'Fraisez-vous'</b>	13
Fraises fraîches — sucre glace	

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.

(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 allergenelijst is opgemaakt n.a.v. de leveranciersinfo. Opgelet ; kruisbesmetting is niet 100% uit te sluiten

# 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
Suggestion de biere 33cl	4.6
Kompel Bovengronds 6% 33cl	4.6
Kompel Ondergronds 6% 33cl	4.6

## 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 4.9%	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
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 – 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

Cécémeil	3.3
----------	-----

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

Jus d'orange frais	5
--------------------	---

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	9
Campari Spritz	9
Limoncello Spritz	9

## 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

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

## GIN-TONIC

Bulldog London Dry	12
Nordic Mist Indian Tonic	
Orange sec – zeste de citron vert	
Copperhead Original	14
Fever Tree Mediterranean Tonic	
Cardamon – zeste d'orange	
Gin Mare	14
Fever Tree Mediterranean Tonic	
Tomate – romarin	
Copperhead 0.0%	14
Fever Tree Elderflower – thym	

## 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

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 « Eté 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	

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	

Salento Primitivo « Tuma » BIO	VERRE 6.5 – BOUTEILLE 32
100% Primitivo	

BLANC

ROUGE

## BULLES

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

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

