

## NOS BIÈRES AU FÛT

JUPILER (25 cl)	2.50 €
JUPILER (33 cl)	2.90 €
Blanche de HOEGAERDEN (25 cl)	2.50 €
LEFFE blonde	3.90 €

## NOS BIÈRES EN BOUTEILLE

JUPILER (25 cl) sans alcool	2.20 €
KRIEK "Belle vue"	2.50 €
LEFFE Brune (33cl)	4.00 €
CHIMAY Bleue	4.00 €
ROCHEFORT 8°	4.00 €
D'VEL	4.00 €
WESTMALLE TRIPLÉ	4.00 €
ORVAL	4.00 €

## NOS APERITIFS

Campari nature	3.50 €
Campari orange/Campari soda	4.50 €
Kir à la crème de Cassis	3.10 €
Coupe de Cava	6.00 €
Ricard	4.00 €
Martini rouge	3.50 €
Martini blanc	3.50 €
Picon nature	3.00 €
Picon vin blanc	4.00 €
Pineau des Charentes	3.50 €
Porto rouge	3.50 €
Porto blanc	3.50 €
Sherry sec	3.50 €

## Notre Sélection Vin Maison (Blanc, Rouge, Rosé)

Verre	3.50 €
1/4 l	6.50 €
1/2l	12.00 €
Bouteille 3/4	16.00 €

## SIROPS

Grenadine/menthe	0.50 €
Crème de Cassis	0.90 €

## NOS BOISSONS FROIDES

Coca-Cola/Coca-Cola Light	2.50 €
Fanta orange/citron	2.50 €
Ice Tea - Ice Tea Green	2.50 €
Schweppes Tonic	2.50 €
Chaudfontaine (25 cl) - plate/pétillante2	2.30 €
Chaudfontaine 1/2 l	5.00 €
San Pellegrino	5.00 €

## NOS JUS DE FRUITS

Orange pressée	4.50 €
Orange/Pomme/Tomate	2.90 €

## NOS BOISSONS CHAUDES

Espresso/Décaféine	2.50 €
Capuccino/lait russe	3.00 €
Thé citron ou lait	2.50 €
Irish coffee	7.00 €

## NOS ALCOOLS

Amaretto di Saronò	5.00 €
Armagnac	5.00 €
Bacardi	5.00 €
Cointreau	5.00 €
Calvados Père Magloire	5.00 €
Cognac Remy Martin	6.20 €
Cognac Martell	5.00 €
Gin Gordon's	5.00 €
Eau de vie Grappa	5.00 €
Eau de vie Framboise	6.20 €
Eau de vie Poire Williams	6.20 €
Whiskey Jameson	5.00 €
Whisky JLB	5.00 €
Whisky J.W. (Red label)	5.00 €
Vodka Smirnoff 175	5.00 €
Limoncello	4.00 €

SUPPLEMENT SOFT DRINK	1.50 €
-----------------------	--------

# L'Antretemps



Pour nos Suggestions voir notre tableau  
Découvrez notre menu du soir

Cuisine ouverte de- Keuken open van - Kitchen open from

11.30 / 14.30 - 18.30 / 22.00

## ENTREES - STARTERS - VOORGERECHTEN

Carpaccio de bœuf, copeaux de parmesan, roquette  
Carpaccio of beef, Parmesan cheese, rocket salad  
Carpaccio van rundvlees, Parmesan kaas, rucola 13,00 €  
Fondues au fromage enrobées de jambon Pata Negra  
Fondues with cheese rolled with Pata Negra ham  
Kaaskroketten gerolde met Pata Negra ham 12,50 €

Croquettes maison de crevettes grises  
Home made Shrimp croquettes  
Grijze garnalkroketten 13,00 €

Saumon fumé d'Ecosse extra-doux  
Extra-mild Scottish smoked salmon  
Extra zachte Schotse gerookte zalm 14,00 €

Poêlée de noix de Saint Jacques à l'huile de truffes  
Fried Scallops with truffles oil  
Sint-Jacobs schelpen met truffels olie 16,00 €

Scampis au curry rouge et lait de coco  
Shrimp with red curry and coconutmilk  
Scampis met rode kerrie en kokosmelk 13,00 €

## PLATS-MAIN-COURSES- HOOFGERECHTEN

### SALADES - SALADS - SLATTJES

Crevettes grises et saumon fumé à la ciboulette  
Shrimps and smoked salmon chives dressing  
Grijze garnalen en gerookte zalm met bieslookvinaigrette 15,50 €

Filet de rouget, légumes grillés, pesto  
Red mullet fillets, grilled vegetables and pesto  
Zeebarbeel filet gegrilde groenten en pesto 15,50 €

Chèvre chaud rôti au miel d'Acacia et à la fleur d'oranger  
Roasted goat's milk cheese with Acacia honey and orange blossom  
Warme geitenkaas en Acacia honing en oranjebloesem 15,50 €

### POISSONS-FISHES - VISSSEN

Dos de Saumon rôti, Béarnaise  
Roasted salmon with Béarnaise  
Gebraden zalmfilet, Béarnaise 17,00 €

Sole Meunière - Sole cooked in butter  
Zetong in boter gebakken Dag prijs/ Prix du jour

Filet de bar aux légumes grillés et pesto  
Seabass filet with grilled vegetables and pesto  
Gebraden zeebaarsfilet met gegrilde groenten en pesto 18,90 €

### PÂTES-PASTA- DEEG- RIZ-RICE-RIJS

Linguine aux scampis et fines herbes  
Linguine with shrimp and mixed herbs  
Linguini met scampis en fijne kruiden 15,50 €

Assiette végétarienne du Chef  
Chef Vegetarian plate  
Vegetarische schotel van de Chef 13,50 €

Risotto aux champignons des bois, scampis et St Jacques  
roties, huile de truffes  
Risotto with wild mushrooms, fried shrimps and Scall  
ops and truffles oil

Risotto met wilde champignons, gebraden Sint-Jacobs  
schelpen en scampis met truffel olie 18,90 €

### VIANDES - MEAT - VLEES

Escalope de veau panée  
Veal escalope coated with breadcrumbs  
Gepaneerde kalfsescalope 16,50 €

Contre-filet "Black Angus Beef"  
"Black Angus Beef" sirloin steak  
"Black Angus Beef" Lendestuk 19,00 €

Beef burger Wagyu, sauce au poivre vert  
Beef burger Wagyu, green peper sauce  
Beef burger Wagyu groene peper sausje 16,90 €

Osso bucco de veau maison  
Veal Osso bucco home made  
Kalf osso bucco huisgemaakt 17,90 €

Filet Américain préparé maison  
Our special tartar steak  
Americain van de Chef 15,00 €

Blanc de volaille, rôti, crème à l'estragon  
Roasted white poultry with tarragon cream  
Gebraden gevogelte met dragonroom 16,00 €

Jambonneau rôti à la moutarde de Meaux  
Roasted shoulder of pork with Meaux mustard  
Gebraden hametje met Meaux mosterd 15,50 €

Magret de canard à l'orange  
Breast fillet of duck with orange slices  
Eendenborstfilet met sinaasappelsaus 16,50 €

### SAUCES-HOME-MADE SAUCES -SAUSJES

Poivre vert, Green Peper, Groene Peper  
Dijonnaise, Roquefort, Archiduc, Béarnaise 2,50 €

### SUPPLEMENTS

Frites, French fries, mayonnaise 2,50 €

### DESSERTS - DESSERTEN

Profiteroles fourrées à la glace vanille, nappées de Chocolat  
chaud  
Profiteroles with vanilla ice-cream topped with hot chocolate  
Profiterolletjes met vanille-ijs en bedekt met een laagje warme  
chocolade 7,00 €

Moelleux au chocolat  
Chocolade "moelleux", Chocolade "moelleux" 8,00 €

Mousse choco, Choco mousse 7,00 €  
Dame blanche/noire 7,00 €

Crème brûlée 7,00 €

Tiramisu, crème anglaise,  
Egg-custard, Engelse room 7,00 €

Salade de fruits rouges au coulis de framboises  
Red fruits salad with raspberry coulis  
Rode vruchten sla met frambozen coulis 7,50 €