



Arnaud & Simon
IMMOBILIER



L'immobilière
du Hainaut



"Un lieu où règne l'amour du Bon"

À partager (12h à 21h30)

Panière de légumes crus/yaourt grec/piment d'Espelette Rauwe groenten/griekse yoghurt/Espelette peper	6,5 €
Mini-croquettes maison au « vieux Bruges » (7 pièces) Huisgemaakte kroket van « Oud Brugge » kaas (7 stuks)	11 €
Salami italien aux truffes et au fenouil Italiaanse salami met truffel en venkel	7,5 €
Rillettes/pain toasté à l'origan/moutarde de Dijon Rillettes/krokante toast met origano/Dijon mosterd	8 €

Carte (12h à 14h30 et de 18h30 à 21h30)

Pain de campagne toasté / Geroosterd boerenbrood :	
- Secreto n°7/buratta/pesto de roquette Secreto n°7/buratta/pesto van racketsla	23 €
- Saumon gravlax « bio » / crème d'Isigny / radis/citron vert Zalm gravlax « bio » / room uit Isigny / radijs/limoen	19,5 €
Demi-poulet « label rouge » rôti au Mibrasa / salade de tomates fermières/grenailles rissolées Gebraden halve kip « label rouge » in Mibrasa salade van tomaten/ei/gebakken krielaardappeltjes.	19,5 €
Salade de poulet « label rouge » / mangue / dressing asiatique Salade van kip « bio » / mango / aziatische dressing	18,5 €
Salade « végan » (quinoa / grenade / avocat / fenouil) Salade « vegan » (quinoa / granaatappel / advocado / venkel)	18 €
Homard en « belle-vue » / crevettes grises / sauce cocktail / laitue Kreeft « belle vue » / grijze garnalen / cocktailsaus / salade Demi-homard / Halve kreeft	26 € / Homard entier 36 €
Parmentier de confit de canard / petite salade Parmentier van gekonfijte eend / salade	19,5 €

Snack (12h à 21h30)

Croquettes aux crevettes « artisanales » / petite salade 2 pièces 16 € / 3 pièces 21 € Artisanale garnalkroket / salade - 2 / 3 stuks	
Croque-monsieur / jambon aux herbes / emmenthal / petite salade Croque-monsieur / kruidenham / emmenthal kaas / salade	13 €
Toast cannibal / petite salade Toast Kannibaal / salade	13,5 €
Spaghetti bolognaise Spaghetti bolognaise	13 €

Si vous souffrez d'intolérances ou allergies, merci d'en informer Gaston.
Heeft u allergieën voor bepaalde producten, vragen wij u vriendelijk om die door te geven aan Gaston.

Le coin sucré (12h à 22h)

Esquimau « Artisanal » de l'atelier des saveurs Classique / manon / noisette / passion - cacahuètes Artisanale frisco uit het vuistje Klassiek / manon / hazelnoten / passievruucht - pindanoten	4,8 €
Coupe aux fraises du pays / glace vanille / chantilly Aardbeien / vanille-ijs / slagroom	8,5 €
Crème au citron / biscuit au limoncello / meringue Crème van citroen / zachte koek van limoncello / meringue	7,5 €
Dame blanche Dame blanche	7,5 €
Gaufre de Bruxelles au sucre ou chocolat chaud Brusselse wafel met bloedsuiker of warme chocolade	5,5 €
Gaufre de Bruxelles aux fraises du pays et chantilly Brusselse wafel / aardbeien / slagroom	8 €

Apéritifs

Coupe de Champagne « Ayala brut majeur » Kir vin blanc au « Bourgogne Aligoté »	10,5 € 6 €
Campari Apérol Spritz	5 € 7,5 €
Negroni Sangria blanche à la verveine citron	7,5 € verre 8,5 € / litre 24 €
Gin Jinzu, schweppes tonic Hibiscus Gin Tanqueray, schweppes tonic Original	11 € 11 €
Gin « mule », (ginger beer, lime, munt, sugar) Rhum havanna brun	12,5 € 7,5 €
Picon Vin blanc Pineau des Charentes	7,5 € 5,8 €
Porto rouge Supplément soda/tonic	5,8 € 2 €
Supplément orange pressée	2,5 €

Bières

Stella Artois « pression ». 25 cl De Ranke « Guldenberg » « pression ». 8% 25cl	2,9 € 4,5 €
De Ranke « La Noire de Dottignies ». 8,5% 33 cl De Ranke « La Franc Belge ». 5,2% 33cl	4,5 € 4,5 €
De Ranke « La Saison de Dottignies ». 5,5% 33cl De Ranke Kriek. 75 cl	3,9 € / 75 cl 12,5 € 14,5 €

Soft drinks

¼ San Pellegrino/Vittel ½ San Pellegrino/Vittel	2,4 € 4,5 €
Coca Cola / Zéro / Sprite / Fanta / Ice Tea Schweppes tonic premium : hibiscus / ginger beer / original	2,6 € 3,8 €
Looza ananas / pomme Orange pressée	3 € 4,5 €

Boissons chaudes

Café/expresso Cappuccino mousse de lait	2,9 € 3,5 €
Latte macchiato nature Latte macchiato « Spéculoos »	4,5 € 4,8 €
Thé « bio » : menthe poivrée, romarin/citron, hibiscus/fruits rouges	3,4 €

Digestifs

Limoncello Cointreau	6 € 7 €
Amaretto Cognac	7 € 6,5 €
Eau de vie de poire Chartreuse verte	7 € 8 €
Genièvre « jonne »	5 €

Carte des vins

Vin au verre

Blanc : Sauvignon de Loire, « Destinea », Joseph Mellot Saint Véran Joseph Drouhin	4,8 € 6 €
Rosé : M de Minuty « rosé »	6 €
Rouge : Domodo, sangiovese, Abruzzo, Italie (servi frais) Syrah « secret de famille », Paul Jaboulet Aîné	5 € 5,5 €
Pot lyonnais (46cl) blanc, rosé, rouge	13 €

Champagne : Ayala « brut majeur » Ayala « rosé »	55 € 65 €
Blancs : Sauvignon de Loire, domaine Joseph Mellot Saint Véran, Joseph Drouhin	24 € 32 €
Ensedune « coteaux d'Enserune », marsanne	25 €
Rosés : M de Minuty	29 €
Rouges : Domodo, sangiovese, Abruzzo, Italie Sancerre « domaine des Emois », Joseph Mellot	24 € 32 €
Syrah « secret de famille », Paul Jaboulet Aîné Bourgogne Haute-Côtes de Nuits, Domaine Nuiton Beaujoy	25 € 39 €
La Demoiselle de Sociando Mallet « Haut-Médoc » Château de la Commanderie « Lalande-de-Pomerol »	44 € 45 €

Pour les Pitchouns / Voor de kids

Spaghetti Bolognaise Croque-Monsieur Ketchup	8,50 € 6,50 €
Croquette fromage 3 pièces / Kaaskroketten 3 stuks	9,50 €