

# MENU

## MAIN COURSES

**Plat du Jour**  
les Mardis, Jeudis  
et Dimanches

**Today's Special**  
on Tuesdays, Thursdays  
and Sundays

### SNACKING Eat & Go

**Croque Bistrot - 6,00€**  
jambon, béchamel, emmental  
*ham, bechamel, cheese*

**Croque Madame - 6,50€**  
jambon, béchamel, emmental, oeuf  
*ham, bechamel, cheese, egg*

**Omelette Nature Regular - 6,00€**  
**Omelette Fromage Cheese - 6,50€**

### SALADES Salads

**La Vegan - 8,50€**  
lentille, feta, avocat, carotte, tomate, oignon  
*lentil, feta, avocado, carrot, tomato, onion*

**La Chèvre - 9,00€**  
lardon, tomate, tartine de chèvre, œuf  
*lardon, tomato, goat's cheese, eggs*

**La Périgourdine - 10,00€**  
magret de canard fumé, lardon, œuf  
*duck breast, lardon, eggs*

### PANINIS Paninis

**Le Ch'ti - 8,50€**  
steak haché, maroilles, oignon, salade  
*steak, maroilles, onion, salad*

**Le Savoyard - 8,50€**  
steak haché, œuf, cheddar, salade  
*steak, egg, cheddar, salad*

**Le Kebab - 8,50€**  
kebab, tomate, oignon, salade  
*kebab, tomato, onion, salad*

### BURGERS Hamburgers

**Le Vegan - 10,50€**  
steak végétal, fromage vegan, tomate, oignon, salade  
*plant-based steak, vegan cheese, tomato, onion, salad*

**Le Cheese - 9,50€**  
steak haché, fromage, tomate, oignon, salade  
*steak, cheese, tomato, onion, salad*

**Le Nordique - 11,50€**  
saumon, concombre, fromage blanc, ciboulette, salad  
*salmon, cucumber, fromage blanc, chives, salad*

### VIANDES Meats

**Le Steak Haché 150g**  
**8,50€**

**L'Andouillette 5A**  
**9,00€**

**L'Araignée de Porc**  
**pork spider steak**  
**9,50€**

**frites et salade en garniture**  
**fries and salad as garnish**  
**viande d'origine française**  
**meat of french origin**

### PIZZAS Pizzas

**La Reine - 8,00€**  
jambon, champignon, fromage  
*ham, mushroom, cheese*

**La 4 Fromages - 9,50€**  
chèvre, cheddar, mozzarella, emmental  
*goat's cheese, cheddar, mozzarella, emmental*

**La Ch'ti - 10,50€**  
crème fraîche, maroilles, oignon, kebab  
*crème fraîche, maroilles, onion, kebab*

**La Provençale - 11,50€**  
chorizo, merguez, oignon, poivron, fromage  
*chorizo, merguez, onion, sweet pepper, cheese*

# BOISSONS ET DESSERTS

## DRINKS & DESSERTS

### BIERES Beers

#### Pressions Draught

Stella 25cl / 50cl - 3,00€ / 5,50€  
Leffe 25cl / 50cl - 3,60€ / 6,70€

#### Bouteilles Bottles 33cl

Grimbergen Blanche *White* - 3,60€  
Grimbergen Ambrée *Brown* - 3,60€  
Grimbergen Rouge *Red* - 3,90€

#### Canettes Cans 33cl

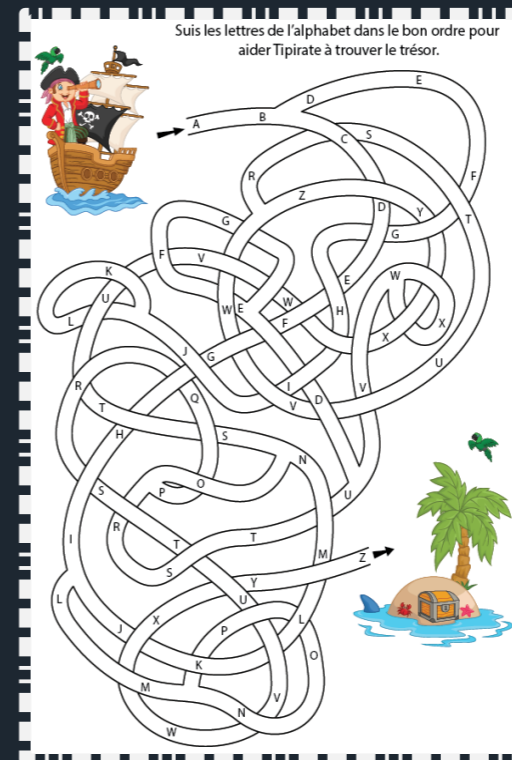
Kronenbourg - 2,20€  
Skoll Vodka & Agrumes *Citrus* - 3,60€  
1664 25cl - 2,80€

### APERITIFS Aperitifs

Ricard - 3,00€  
Whisky (5cl) - 4,50€  
Kir Vin Blanc - 2,50€

### COCKTAILS Cocktails

Avec Alcool - 5,50€  
*with Alc.*  
Sans Alcool - 4,00€  
*without Alc.*  
Smoothies - 4,00€



### DESSERTS Desserts

**Fromage Blanc - 3,50€**  
coulis fruits rouges ou passion  
*red berry or passion coulis*

**Pana Cotta - 4,00€**  
chocolat ou fruits rouges  
*chocolate or red berry*

### MENU ENFANT For Kids 6,50€

**Steak Frites**  
*Steak with Fries*  
**ou Saucisse Frites**  
*Sausage with Fries*  
**ou Oeuf sur le plat Frites**  
*Fried Egg with Fries*

**+ 1 Boisson 15cl**  
**1 Drink of 15cl**

### VINS Wines

#### Verre Glass 15cl - 1,90€

Rouge, Rosé, Blanc  
*Red, Rosé, White*

#### Pichet Jug 25cl / 50cl - 2,70€ / 4,50€

Rouge, Rosé, Blanc  
*Red, Rosé, White*

#### Bouteilles Bottles

Château Thioulet Rouge, Rosé - 12,50€  
Château Bel Air Rouge, Rosé - 11,50€

### SANS ALCOOL Softs Drinks

Smoothies - 4,00€  
Jus de Fruits *Fruit Juice* - 2,00€

#### Sodas Soft

Coca, SevenUp, Orangina, Schweppes, IceTea - 2,20€  
Limonade *Lemonade* - 2,00€  
Diabolo Syrup *Lemonade* - 2,30€  
Sirop *Syrup* - 1,50€

#### Eau Water

Bouteille *Bottle* 50 cl / 1l - 1,20€ / 2,20€  
Badoit 33cl - 2,20€  
S.Pellegrino 1l - 3,30€

### GLACES Ice Cream

**Voir Carte des Glaces**  
*See IceCreams List*

**2 Boules - 3,50€**  
*2 Scoops*

**3 Boules - 4,50€**  
*3 Scoops*

Parfums : chocolat, vanille,  
fraise, citron