

# CARTE DES METS

## NOS ENTRÉES

Petite salade verte 	6.50
Potage aux légumes (en période hivernale)	8.50
Petite salade mêlée 	8.50
Petite salade à la tête de moine 	10.-
Grande salade mêlée 	13.-
Rouleaux de printemps (3 pcs)  	12.-
Salade de doucette (lardons, œufs)	13.-
Cocktails de crevettes	14.-

## NOS ASSIETTES FITNESS

Poulet (salade mêlée, escalope de poulet)	18.-
Porc (salade mêlée, tranches de porc)	18.50
Cheval (salade mêlée, steak de cheval)	22.50
Bœuf (salade mêlée, steak de bœuf)	27.-

+ beurre (ail, diablo, Café de Paris)	+2.-
+ sauce (poivre vert, provençale)	+3.-
+ beurre à la truffe	+4.-
+ sauce aux morilles	+7.-

## OFFRE DU SOIR

MARDI: Entrecôte de cheval, sauce morilles, frites et légumes	26.-
JEUDI: Tranches à la crème, frites, salade verte	16.-

Margherita (sauce tomate, mozzarella, basilic frais et origan) 	13.-
Thon (sauce tomate, mozzarella, thon, oignon et origan)	14.-
Fromage (sauce tomate, mozzarella, gorgonzola, Tête de moine, gruyère, basilic frais et origan) 	15.-
Napoli (sauce tomate, mozzarella, câpres, anchois, olives, basilic frais et origan)	16.-
Hawaïenne (sauce tomate, mozzarella, jambon, ananas et origan)	15.-
Quatre saisons (sauce tomate, mozzarella, jambon, champignons frais, olives, artichauts, oignon et origan)	16.-
Végétarienne (sauce tomate, mozzarella, poivrons, tomates baby, olives, artichauts, oignon et origan) 	16.-
Carbonara (sauce tomate, mozzarella, jambon, lard, œuf, crème et oignon)	17.-

## PÂTES

Tagliatelles aux grosses crevettes	19.50
Tagliatelles du chef (Jambon cru, lard, tomate, crème)	19.50
Tagliatelles à la Tête de moine (Tête de moine, chorizo, crème)	19.50

## SANS GLUTEN (NE PEUT PAS GARANTIR LE 100%)

Raviolis (farcis épinard et ricotta, sauce provençale)  	18.50
Escalope de poulet panée, riz  	20.-

## MENUS ENFANT (Jusqu'à 12 ans)

Chicken nuggets, frites 	11.-
Tranches de porc panées, frites 	12.-
Mini steak de cheval, frites, salade verte	12.-
Mini pizza Margherita 	10.-
Portion de frites  	6.-

## SAVEURS D'ASIE

Tofu sauté au curry vert, riz   	22.50
Emincé Soja, sauce cacahuète, riz  	24.-
Gambas sautées (sauce à l'ail, salade mêlée, frites) min. 2 personnes	30.-/per.
Escalope de poulet, sauce cacahuète, riz 	25.50
Crevettes décortiquées au curry rouge et lait de coco, riz 	30.50
Emincé de poulet panang, riz  	27.-



## PIZZA AU FEU DE BOIS

(aussi possible: pizza sans gluten) 

Volcano (sauce tomate, mozzarella, chorizo, poivron, merguez, piment et origan)	16.-
Calzone / pizza fermé (sauce tomate, mozzarella, jambon cru, œuf et origan)	17.-
Fruits de mer (sauce tomate, mozzarella, moules, vongoles, crevettes, anchois et origan)	18.-
Crevettes (sauce tomate, mozzarella, crevettes cocktails, grosses crevettes, ail, crème, basilic frais et origan)	18.-

Tête de moine (sauce tomate, mozzarella, jambon et Tête de moine)	17.-
Chandon (sauce tomate, mozzarella, jambon à l'os, œuf, oignon et origan)	18.-
Saumon (sauce tomate, mozzarella, saumon fumé, câpres, oignon et origan)	18.-

## VIANDE DE BŒUF

Tartare coupé au couteau (whisky ou cognac, frites)	29.-
Steak Café de Paris (avec salade verte en entrée)	28.-
Entrecôte Café de Paris (env. 220gr)	30.-
Entrecôte diablo (env. 220gr)	30.-
Entrecôte à l'ail (env. 220gr)	30.-
Entrecôte aux herbes de Provence (env. 220gr)	32.-
Entrecôte à la moutarde de Meaux (env. 220gr)	32.-
Entrecôte au poivre vert (env. 220gr)	32.-
Entrecôte beurre à la truffe (env. 220gr)	35.-
Entrecôte aux morilles (env. 220gr)	39.-

## VIANDE DE PORC

Tranches panées 	18.50
Tranches à la crème (avec salade verte en entrée)	19.50
Tranches à la moutarde de Meaux	22.-
Tranches panées XL (env. 350 gr.) 	29.-
Tranches panées XL sauce provençale (env. 350 gr.)	31.-
Cordon bleu maison XL (env. 500gr)	36.-

## VIANDE DE CHEVAL

Steak de cheval Café de Paris, salade verte (env. 220gr)	23.50
Steak XL (env. 400 gr.) Café de Paris	38.-

TOUTES CES VIANDES SONT ACCOMPAGNÉES DE FRITES OU DE PÂTES

