Belgian Beer Café

notre Délicieux Menu

LA CUISINE BELGE EST SANS CHICHIS, NI MÊME SANS PRÉTENTION, ET POURTANT… IL NE SE TROUVE NUL AUTRE ENDROIT DANS LE MONDE OÙ L'ON ATTACHE AUTANT D'IMPORTANCE AU BON GOÛT SOUS TOUTES SES FORMES.

Entrées.

ROULÉS DE LAITUE 23,50
Poulet mariné à l'asiatique, légumes sautés variés, wontons croustillants
La Chouffe

CHOU-FLEUR FRIT CORÉEN ● 18,50
Enrobé de tempura, gochujang, oignons verts et graines de sésame
Stella Artois

POUTINE 20
Fromage en grains, mozzarella, sauce au poivre et oignons verts sur frites
Chimay White
+ Bacon doublement fumé 5

CHOUX DE BRUXELLES À L'ÉRABLE ET AU BACON 17
Frits et croustillants, assaisonnés
Chimay White

BOUCHÉES DE BRETZEL ● 16,50
Assaisonnées aux épices plein-goût, servies avec sauce au fromage, moutarde à l'ancienne et cornichons
La Chouffe

AILES DE POULET ÉPICÉES 21,75
Enrobées de sauce Buffalo, servies avec crudités et choix de ranch maison ou fromage bleu
Stella Artois

FRITES BELGES ● ● 15
Assaisonnées au parmesan et sel de truffe, servies avec aïoli au romarin
Duvel

NACHOS CLASSIQUES 23
Cheddar-jack, jalapeños, poivrons, tomates, oignons verts, olives noires, salsa et crème sure
Hoegaarden
+ Chorizo 6
+ Poulet grillé 6

Salades, bols et soupes.

SALADE COBB 24
Poulet grillé, bacon fumé, œuf élevé en liberté, fromage râpé, avocat, tomates cerises, poivrons et vinaigrette ranch au babeurre
Stella Artois

BOL MÉDITERRANÉEN AUX GRAINS ● ● 21
Feta, laitue romaine, quinoa, concombre, tomates séchées, olives Kalamata, pois chiches, menthe fraîche et vinaigrette au citron
St Feuillien
+ Poulet grillé 6

BISQUE DE HOMARD 14
Croûtons à l'ail et aux herbes
Chimay Bleue
+ Focaccia grillée 4

SOUPE TOMATE ET BASILIC ● 11,50
Croûtons au basilic et à l'ail
Rochefort 8
+ Focaccia grillée 4

SALADE CÉSAR 18
Morceaux de bacon fumé, Grana Padano, laitue romaine, croûtons à l'ail et vinaigrette césar au parmesan, servie avec focaccia grillée
Delirium Nocturnum
+ Poulet grillé 6

Hamburgers et sandwichs.

Servis avec choix d'accompagnement :
bisque de homard, salade césar, frites, salade maison, soupe tomate et basilic

Remplacer: Poutine 5 | Galette végétarienne 3

HAMBURGER AU FROMAGE ET AU BACON 24,50
Galette de bœuf, bacon fumé, cheddar, laitue, tomates, cornichons, oignon, sauce au café et sauce BBQ sur brioche
Rochefort 8

SANDWICH AUX 4 FROMAGES GRILLÉS 20
Gruyère, Gouda, cheddar, mozzarella, confiture de bacon et confit d'oignons sur pain au levain grillé
La Chouffe

SANDWICH CLUB À L'AVOCAT ET AU POULET 24
Poulet grillé, bacon fumé, fromage poivré, avocat, laitue, tomates et mayo au chipotle sur brioche
Mongozo Pilsner

SANDWICH AU POULET BUFFALO CROUSTILLANT 24
Poulet croustillant enrobé de sauce Buffalo, fromage bleu, laitue, tomates, cornichons à l'aneth et vinaigrette ranch sur brioche
La Chouffe

HAMBURGER AUX CHAMPIGNONS ET FROMAGE SUISSE 24
Galette de bœuf, fromage suisse, laitue, champignons et oignons sautés au beurre, aïoli à l'ail sur brioche
Rochefort 101

SANDWICH CLUB À LA DINDE 24
Dinde rôtie, fromage Havarti, pommes tranchées, laitue, tomates, confiture de bacon et mayo sur pain au levain grillé
Westmalle Triple

Plats principaux.

POULET ET GAUFRE 25
Poulet croustillant désossé sur gaufre de Liège, servi avec purée de pommes de terre à l'ail et sauce au poivre
Stella Artois

LANIÈRES DE POULET CROUSTILLANTES 23
Morue en pâte à la bière, salade de chou au babeurre, servie avec frites, quartier de citron frais et sauce tartare
Stella Artois

POISSON-FRITES 27
Morue en pâte à la bière, salade de chou au babeurre, servie avec frites, quartier de citron frais et sauce tartare
Banded Peak IPA

BRATWURST ET PURÉE 24
Saucisses de porc braisées à la bière, purée de pommes de terre à l'ail avec sauce au poivre
La Chouffe

Dessert.

COUPE GLACÉE AU CARAMEL CHAUD 11.50
Crème glacée à la vanille, pacanes caramélisées, crème fouettée et sauce caramel
Früli

Notre maître sommelier en bière a sélectionné d'excellents accords mets bières

● Végétarien ● <600 Calories ● Version végétarienne disponible

Déjeuner toute la journée.

Servi jusqu'à 22H

DÉJEUNER BELGE* — 23
Trois œufs de poules élevées en liberté, saucisses de porc, bacon fumé, servi avec une gaufre de Liège et pommes de terre déjeuner
Hoegaarden

ŒUFS BÉNÉDICTINE CALIFORNIENS* ● — 21
Œufs pochés de poules élevées en liberté, tomates, avocat, sauce hollandaise Hoegaarden sur muffin anglais grillé, servi avec pommes de terre déjeuner
Chimay White

GAUFRES DE LIÈGE ● — 19,50
Compote de petits fruits et sirop d'érable sur une gaufre de Liège
Früli
- ***+ Bacon fumé 3,50***
- ***+ Saucisse de porc ou dinde 3,50***
- ***+ Crème chantilly 2***
- ***+ Fruits 5***

TARTINE À L'AVOCAT ● — 18,50
Avocat écrasé, bacon fumé, tomates cerises marinées, huile d'olive extra vierge, poivre noir, sur pain multigrain, servi avec roquette et vinaigrette au citron
Früli
- ***+ Œuf de poules élevées en liberté* 3,50***

DÉJEUNER CLASSIQUE* — 20
Œufs de poules élevées en liberté à votre façon, choix de bacon fumé, saucisse de porc ou de dinde, servi avec pommes de terre déjeuner et pain multigrain ou au levain
La Trappe

SANDWICH CLUB MATINAL* — 20
Œuf frit de poules élevées en liberté, bacon fumé, cheddar, laitue, tomates, avocat sur pain multigrain, servi avec pommes de terre déjeuner
Hoegaarden

BOL DE YOGOURT GREC ●● — 16,50
Petits fruits de saison, miel, amandes grillées, menthe fraîche
St Bernadus abt 12

ŒUFS BÉNÉDICTINE* — 20
Œufs pochés de poules élevées en liberté, bacon fumé, Boursin, sauce hollandaise Hoegaarden sur muffin anglais grillé, servi avec pommes de terre déjeuner
Chimay White

Bols du matin.

BOL DE L'AVENTURIER* ● — 22
Œufs pochés de poules élevées en liberté, fromage en grains, épinards, oignons sautés, champignons, poivrons, avocat, tomates cerises, sauce hollandaise Hoegaarden sur pommes de terre déjeuner
Hoegaarden

BOL ŒUF ET CHORIZO — 24
Œufs brouillés de poules élevées en liberté, chorizo, mélange de fromages, poivrons et oignons sautés, tomates, coriandre, mayo au chipotle sur pommes de terre déjeuner
Hoegaarden

Eau, jus, lait et boisseux gazeuses.

S.PELLEGRINO 750ML (GAZEUSE)

LIFEWTR 1L (NON GAZEUSE)

JUS D'ORANGE

JUS DE PAMPLEMOUSSE

JUS DE POMME

LAIT

FONTAINES À SODA

BOISSON ÉNERGISANTE ROCKSTAR



Stimulation du matin.

CAFÉ — 4,50

CAFÉ FRENCH PRESS — 10

ESPRESSO / ESPRESSO DÉCAFÉINÉ — 5

CAPPUCCINO / CAPPUCCINO DÉCAFÉINE — 6

LATTE / LATTE DÉCAFÉINÉ — 5,50

AMERICANO / AMERICANO DÉCAFÉINÉ — 5

MOCHA — 5,50

CHOCOLAT CHAUD — 5,50

THÉS TAZO — 4,50
Variétés assorties

THÉ CHAI LATTE — 6

Breuvages du matin.

MARGARITA DU MATIN 2 OZ — 15
Tequila Olmeca, Grand Marnier, agave, jus de citron et de pamplemousse, marmelade

BIÈRE-MOSA 4 OZ — 13
Hoegaarden, jus d'orange

CAFÉ MIMOSA 6,75 OZ — 15
Vin blanc pétillant, jus d'orange

MIMOSA AU PAMPLEMOUSSE 6,75 OZ — 15
Vin blanc pétillant, jus de pamplemousse

LE GRAND MIMOSA 7,75 OZ — 17
Vin blanc pétillant, Grand Marnier, jus d'orange

CAFÉ CANADIEN 1,5 OZ — 12,50
JP Wiser's, crème d'érable Cabot Trail, bord ensucré, crème légèrement fouettée et café

IRISH COFFEE 1,5 OZ — 12,50
Whisky irlandais Jameson, bord ensucré, crème légèrement fouettée et café

CAFÉ CLOUD NINE 1,5 OZ — 12,50
Baileys, frangelico, kahlua, bord ensucré, crème légèrement fouettée et café

ESPRESSO MARTINI 2 OZ — 15
Vodka expresso, godiva et kahlua mélangés à un expresso. Servi pur

CAFÉ MOUNTAIN JOE CANETTE DE 250 ML — 12
Vodka, café infusé à froid, lait d'avoine, miel

SANGRIA FRÜLI 1 OZ — 15
Bière Früli à la fraise, Beringer Rose, schnaps de pêche, jus de fruits, le tout agrémenté de baies mixtes et de soda

CÉSAR TRADITIONNEL 1 OZ — 12
Vodka, clamato et épices maison

CÉSAR BBQ 1 OZ — 12
Bourbon, sauce HP, clamato et épices maison

CÉSAR À L'ÉRABLE 2 OZ — 15,50
Seigle d'érable Park, clamato et épices maison

CÉSAR SIGNATURE 2 OZ — 16
Vodka Polar ice et gin Beefeater, mélangés à du jus de haricot épicé, du sambal, des amers de céleri, du jus de clamate et des épices maison.

**Consommer de la VIANDE, de la VOLAILLE, des fruits de mer, des crustacés ou des OEUFS crus ou insuffisamment cuits peut augmenter votre RISQUE de maladie d'origine alimentaire.*

Veuillez informer votre serveur si vous avez une allergie alimentaire et parlez-en au directeur. Nous préparons nos plats dans une zone où des produits contenant du blé, des œufs, du lait, du poisson, des crustacés, des noix, des arachides, du soja, du sésame, de la moutarde et des sulfites sont également préparés. Nous ne pouvons pas garantir que les plats du menu sont exempts d'allergènes et nous encourageons nos clients présentant des allergies alimentaires à faire des choix sécuritaires et éclairés.. 6.18.26