

Apéritifs

Apéritif Maison.....	6,00 €
(Gin, Liqueur d'Abricot, Jus d'Orange)	
Coupe de Champagne.....	8,70 €
Mailly Brut Grand Cru	
Kir Royal (au Champagne).....	8,70 €
Americano Maison.....	7,40 €
Picon Maison (gin, cointreau).....	7,40 €
Picon Vin blanc ou Bière.....	6,20 €
Campari.....	4,80 €
Kir.....	4,80 €
Porto Rouge ou Blanc.....	4,80 €
Pineau des Charentes.....	4,80 €
Suze.....	4,80 €
Martini Rouge, Blanc, Fiero.....	4,80 €
Pisang Orange.....	6,00 €
Ricard (3 cl).....	4,70 €
Cidre.....	4,20 €

Apéritifs sans alcool

Finley Spritz (sans alcool).....	3,40 €
Finley Mojito (sans alcool).....	3,40 €

Alcools & Digestifs

Gin Gordon (4 cl).....	6,00 €
Gin Bombay Sapphire (4 cl).....	6,80 €
Vodka (4 cl).....	6,00 €
Johnny Walker (4cl).....	6,00 €
J&B (4 cl).....	6,00 €
Chivas Regal 12 ans (4 cl).....	7,50 €
Get 27.....	6,00 €
Baileys.....	6,00 €
Limoncello.....	6,00 €
Amaretto (4 cl).....	6,50 €
Cointreau (4 cl).....	6,50 €
Grand Marnier (4 cl).....	6,50 €
Genièvre de Houlle (4 cl).....	6,50 €
Eau-de-vie de Poire (4 cl).....	7,80 €
Cognac (4 cl).....	6,50 €
Calvados (4 cl).....	6,50 €
Armagnac (4 cl).....	6,50 €
Suppl. Soda ou Jus de fruit.....	1,70 €

Ouvert 7J/7, 365 J/an



Bières Pression

Stella Artois	
Batchu (25 cl).....	2,40 €
Calice (33 cl).....	3,00 €
Sérieux (50 cl).....	4,50 €
Hoegaarden	
25 cl.....	2,60 €
50 cl.....	4,90 €
Leffe blonde	
33 cl.....	3,60 €

Bières des Trappistes

Chimay rouge 7°.....	3,60 €
Chimay bleue 9°.....	4,20 €
Orval 6,2°.....	4,20 €
Westmalle triple 9°.....	4,00 €

Bières en Bouteille

Rodenbach 5°.....	3,30 €
Carlsberg 5,5°.....	3,30 €
Cuvée des Trolls 7°.....	3,20 €
Surfine 6,5°.....	3,40 €
Bush Ambrée 12°.....	4,20 €
Kriek Belle-View (25 cl).....	3,50 €
Gueuze (37,50 cl) 5,2°.....	4,20 €
Duvel 8,5°.....	4,00 €
Saint Bernardus 8.....	3,80 €
Saint Bernardus 12.....	4,20 €
Triple Karmeliet 8,4°.....	4,00 €

Vins au verre

1/5 Essentiel Chardonnay.....	4.00 €
2/5 Essentiel Sauvignon blanc.....	4.00 €
3/5 Essentiel Syrah (rosé).....	4.00 €
4/5 Essentiel Merlot.....	4.00 €
5/5 Essentiel Cabernet Sauvignon.....	4.00 €
Ch. Les Arroucats – (sucré).....	5,50 €
Ch. Tour Chantecaille.....	6,80 €
St Emilion Grand Cru	

Boissons non alcoolisées

Bière : Jupiler N.A.....	2,50 €
Chaufontaine plate ou gazeuse	
¼.....	2,20 €
½.....	4,00 €
1 litre.....	6,00 €
Chaufontaine semi-gazeuse	
½.....	4,00 €
Coca-Cola.....	2,40 €
Coca-Cola Zero.....	2,40 €
Sprite – Fanta.....	2,40 €
Nestea (pétillant).....	2,60 €
Nestea Pêche).....	2,70 €
Nordic Mist Tonic.....	2,70 €
Jus d'Orange frais.....	4,00 €
Jus de Fruits.....	2,60 €
Appeltiser.....	3.20 €

Ouvert 7J/7, 365 J/an



Entrées froides

Terrine à la Bush ambrée et Jambon de Pays / <i>Huisbereid paté met Bush Amber en rauwe ham</i>	10,50 €
Salade de saison à l'Œuf poché et aux Lardons et Croûtons / <i>Spekreepjes, gepocheerd ei</i>	10,50 €
6 Huîtres creuses de Carnac / <i>6 oesters uit Carnac</i>	13,00 €
Saumon 'fumé maison' et Toasts / <i>Huis gerookte zalm</i>	15,60 €
Duo de Tomate et Croquette aux Crevettes grises / <i>Duo van tomaat- en garnalenkroketjes</i>	16,80 €
Mosaïque Scandinave (Saumon, Crabe, Crevettes ...) / <i>Scandinavische schotel</i>	16,80 €
Tomates aux Crevettes grises / <i>Tomaat met grijze garnalen</i>	17,50 €
Foie Gras frais Maison et toasts briochés / <i>Verse huisbereid ganzenlever</i>	16,90 €

Entrées chaudes

Potage du jour / <i>Dagsoep</i>	4,70 €
Soupe de Poissons de la Mer du Nord – ses croûtons et sa rouille / <i>Vissoep van de Noordzee</i>	10,10 €
6 Escargots « petits gris » frais au Beurre à l'Ail / <i>6 Slakken met knoflookboter</i>	10,70 €
½ Camembert frit et sa confiture d'Airelles / <i>Gebakken halve camembert</i>	11,40 €
Os à Moelle et Pain grillé / <i>Mergpijpe met toastjes</i>	10,10 €
Croquettes aux Crevettes grises (2 pièces) / <i>Garnalenkroketjes (2 stuks)</i>	15,50 €
Cassolette de Scampis à l'Américaine (5 pièces) / <i>Scampis op Amerikaanse wijze</i>	14,80 €
Accompagnement féculent (frites fraîches, grenailles, gratin dauphinois, purée maison, pâtes ou riz).....	+ 2,80 €
<i>Garnituur (verse frietjes, krielaardappelen, gratin dauphinois, huisgemaakte puree, pasta of rijst)</i>	

Plats froids

Jambon cuit à l'Os et Crudités / <i>Beenham met rauw schotel</i>	11,00 €
Filet Américain fait maison (nature ou préparé) / <i>Huisgemaakte Filet Américain (natuur of préparé)</i>	15,80 €
Assiette Anglaise « Maison ».....	13,60 €
Assiette Terre-Mer	17,90 €
Assiette Nordique	18,80 €
Tomates aux Crevettes grises / <i>Tomaten met grijze Garnalen</i>	22,00 €
Salade Périgourdine	19,60 €

Salades, Foie gras frais, Magret fumé, Foie de Canard poêlé, Gésiers confits, Pignons de Pin, Tomates - cerises, Huile de Noisette et Vinaigre de Reims / *Slaatje met huisbereid ganzenlever, gerookt eendenborst, gebakken ganzenlever, gekonfijte spiermaag, pijnboompitten, vijg, kerstomaten, notenolie en azijn*



Plats brassicoles

Joues de Porc à la Cuvée des Trolls / <i>Varkenswangetjes met Cuvée des Trolls</i>	16,50 €
Waterzooï de Volaille à la Bière Blanche / <i>Waterzooï van gevogelte met witbier</i>	14,20 €
Carbonnades à la Flamande / <i>Stoofvlees op zijn vlaams</i>	15,40 €
Potée des Brasseurs (confit de canard, saucisse, lard braisé, ...)/ <i>Potée van de Bierbrouwer</i>	15,50 €
Souris d'Agneau à la Rodenbach et Légumes de Saison / <i>Lamsmuis met Rodenbach</i>	16,90 €

Plats canailles

Chicons au gratin	14,30 €
½ Camembert frit et Jambon cru, pdt Grenailles / <i>Gebakken halve camembert</i>	14,70 €
Langue de Veau sauce tomate Champignons (2 pers.)/ <i>Kalfstong met tomatensaus</i>	p.pers. 15,90 €
Rognons de Veau Baugé (sauce au Porto)/ <i>Kalfsniermetjes met Portosaus</i>	17,80 €
Cassoulet des Hurlus aux 3 Viandes (canard, porc, agneau).....	17,80 €
Choucroute Maison (Montbéliard, Jarretton, Frankfurt, Lard braisé).....	16,90 €

Volailles

Vol-au-vent (Blanc de Volaille, Jambon, Champignons de Paris)/ <i>Koninginnehapje</i>	15,40 €
½ Poulet rôti - Salade / <i>Halve kip aan het spit</i>	14,20 €

Poissons

Lasagne de Saumon d'Écosse aux Tomates fraîches / <i>Lasagne met zalm en verse tomaten</i>	15,10 €
Croquettes aux Crevettes grises (3 pièces) – crudités / <i>Garnalenkroketten</i>	18,90 €
Saumon rôti aux Chiconnettes / <i>Gebraden Zalm met witloof</i>	17,20 €
Dos de Cabillaud à la Graine de Moutarde / <i>Kabeljauw met mosterdsaus</i>	18,80 €
Scampis ' American Gigolo '– Taglioni artisanales / <i>Scampis met licht gekruid tomatensaus</i>	18,50 €
St-Jacques , effilochée de Poireaux, Noilly Prat / <i>St jacobsnoten met prei en Noilly Prat</i>	21,00 €
Sole Meunière - Laitue / <i>Zeetong meunière</i>	29,90 €
Moules de Zélande à la Bush ambrée (et lardons)(1 kg) / <i>Mosselen met Bush ambrée</i>	18,80 €
Moules de Zélande au Vin blanc - recette maison (1,3 kg) / <i>Mosselen met Witte Wijn</i>	19,80 €



Viandes

Onglet (Irlande) à l'Echalote façon bordelaise / <i>Onglet met sjalotjes op Bordelaise Wijze</i>	17,50 €
Queue du Tigre (Pointe de filet de bœuf aux épices exotiques) / <i>Einde van de Filet pur met exotische kruiden</i>	24,90 €
Carré d'Agneau Crème d'Ail doux - Gratin dauphinois / <i>Lamskroon</i>	25,70 €
Côte à l'Os 2 pers. (Irlande) sauce au choix - salade / <i>Côte à l'os 2 pers, saus naar keuze</i>	p/pers. 24,90 €
T-Bone (Irlande) sauce au choix – salade / <i>T-bone, saus naar keuze</i>	26,20 €

<p>Beefsteak</p> <p>220 gr</p> <p>12,20 €</p>	<p>Pavé de Boeuf</p> <p>220 gr</p> <p>14,50 €</p>	<p>Noix d'Entrecôte</p> <p>Irlande</p> <p>Rib Eye 320 gr.</p> <p>20,20 €</p>	<p>Filet Pur</p> <p>Irlande</p> <p>220 gr.</p> <p>26,00 €</p>
--	--	--	---

Tous ces plats sont accompagnés de Frites fraîches **ou** Grenailles en robe des champs **ou** Croquettes **ou** Purée maison **ou** Gratin dauphinois **ou** Riz **ou** Taglioni
Met al deze gerechten serveren wij verse frietjes of krielaardapelen of kroketjes of huisgemaakte puree of gratin dauphinois of rijst of Taglioni

<p>Avec une sauce au choix.....+ 2,90 €</p> <p>Béarnaise, Poivre crème, Dijonnaise, Champignons crème, Roquefort</p> <p><i>Saus naar keuze : Béarnaise, peperroomsaus, mosterdsaus, Champignonroomsaus, Roquefort</i></p> <p>Os à moelle sur la viande de bœuf+ 3,50 €</p> <p><i>Mergpijp op rundvlees</i></p>	<p>Accompagnement Légume / <i>Garnituur</i> :</p> <p>Salade Laitue, Mixte / <i>Slaatje</i>.../.....3,50 €</p> <p>Crudités / <i>Rauwkost</i>.....4,40 €</p> <p>Chicons braisés / <i>Witloof</i>.....3,50 €</p> <p>Poêlée de Légumes / <i>Warme groenten</i>.....4,50 €</p>
---	---

Ouvert 7J/7, 365 J/Jan

Plat Végétarien

Déclinaison de Légumes de saison / *Assortiment van groenten van het seizoen*..... 11,80 €



Menu à 26 €

- ½ Camembert frit et Aïrelles - *Gebakken halve camembert*
ou Soupe de Poissons et sa Rouille - *Vissoep met rouille*
ou Salade aux Lardons et Croûtons à l'œuf poché - *Salade met spekjes, croutons met gepocheerd ei*

- Waterzooï** de Volaille à la Bière Blanche - *Waterzooï van gevogelte met witbier*
ou Lasagne de Saumon - *Zalmlasagne*
ou Beefsteak Poivre crème - *Beefsteak met peperroomsaus*

Mousse au Chocolat - *Chocolademousse*
ou Pâtisserie du jour - *Daggebak*
ou Tiramisu au Spéculoos - *Tiramisu au Speculoos*

Menu à 31 €

- Jambon de Pays et Terrine - *Rauwe Ham en paté*
ou Croquettes aux Crevettes grises - *Garnalenkroketjes*

Souris d'Agneau à la Rodenbach - *Lamsmuis met Rodenbach*
ou Pavé de Bœuf – Sce Roquefort - *Rundspavé met Roquefortsaus*
ou Saumon rôti aux Chiconnette - *Zalm met Witloof*

Soufflé glacé au Grand Marnier - *Ijssoufflé met Grand Marnier*
ou Pâtisserie du jour - *Daggebak*
ou Iles Flottantes

Menu à 39 €

- Foie Gras frais « Maison » - *Huisbereid Ganzenlever*
ou Mosaïque Scandinave - *Scandinavische schotel*
ou Cassolette de Scampis à l'Américaine - *Scampis op Amerikaanse wijze*

Filet de Bœuf aux 2 Poivres - *Rundsfilet met pepperroomsaus (+3 €)*
ou St Jacques à l'effilochée de Poireaux, Noilly Prat - *Sint Jacobsnoten met prei*
ou Carré d'Agneau à la Crème d'Ail doux - *Lamskroon met knoflookroom*

Irish Coffee
ou Dessert au choix - *Nagerecht naar keuze*



Plat du Jour à 9 €

Consulter notre site internet
(www.lacloche-resto.be) &
page Facebook pour être informé
de nos plats du jour

*Bezoek onze website en Facebook-pagina
voor nieuws van onze dagschotels*

Menu du Jour à 12 €

Plat du jour / *Dagschotel*
+
1 boisson / *Drank*
(Stella ou verre de vin maison ou soft)
+
Café
(si café gourmand : + 4,50 €)

Uniquement les midis en semaine (excepté les jours fériés)
Enkel 's middags tijdens de week (behalve feestdagen)

Menu Enfant à 8,50 €

Enfants de moins de 10 ans
Kinderen van minder dan 10 jaar

½ Steak haché / *Halve gehakte beefsteak*
ou Vol-au-vent, frites / *Koninginnehapje*
ou Jambon, frites / *Ham met frietjes*
ou Omelette, frites / *Omelet met frietjes*

Glace 2 parfums / *Kinderijs*

Bientôt votre Anniversaire ?

Venez le fêter chez nous !

A partir de six personnes, et en nous
avertissant 24 heures avant, notre chef-
pâtissier vous préparera un superbe gâteau
dont à coup sûr, vous vous souviendrez !

5.30 € /pers.

*Vier uw verjaardag bij ons! Vanaf 6 personen, en op
bestelling 24u vooraf, gaat onze banketbakker U een
super lekker gebak klaarmaken!*

Ouvert 7J/7, 365 J/ran

Nous travaillons uniquement des produits frais.

Tous nos plats sont faits «Maison».

www.lacloche-resto.be



Desserts Maison

Pâtisserie du Jour / <i>Daggebak</i>	4,20 €
Tarte aux Pommes chaude, Glace Vanille, Chantilly / <i>Warme Appeltaart</i>	6,40 €
Mousse au Chocolat / <i>Chocolade mousse</i>	5,30 €
Iles flottantes	5,30 €
Tiramisu au Spéculoos / <i>Tiramisu met Spéculas</i>	5,80 €
Carpaccio d'Ananas et Glace Vanille / <i>Carpaccio van ananas</i>	5,90 €
Soufflé glacé au Grand Marnier / <i>Ijssoufflé met Grand Marnier</i>	6,10 €
Crème brûlée / <i>Crème brûlée</i>	6,20 €
Profiteroles au Chocolat / <i>Soesjes met ijs en chocoladesaus</i>	6,90 €
Dame Blanche / <i>Dame blanche</i>	6,30 €
Dame Noire / <i>Dame noire</i>	6,30 €
Coupe Brésilienne / <i>Coupe Brésilienne</i>	6,30 €
Panaché de 3 Sorbets / <i>3 verschillende sorbets</i>	5,50 €
Colonel (Sorbet citron et Vodka) / <i>Citroensorbet en vodka</i>	6,70 €

Assiette du Fromager / *Kaasboordje*.....6,80 €

Boissons chaudes

Petit Espresso.....	2,40 €
Grand Espresso.....	2,40 €
Cappuccino.....	2,80 €
Thé.....	2,70 €
Infusion.....	2,70 €
Verveine - Menthe - Tilleul - Eglantier - Camomille	

Irish Coffee.....7,00 €

Ouvert 7J/7, 365 J/an

