

Les Bières

Bières Pression		Bières en Bouteille	
Stella Artois		Jupiler N.A.	2,70 €
Batchu (25cl)	2,50 €	Rodenbach 5°	3,50 €
Calice (33cl)	3,20 €	Blanche de Hoegaarden 4,9°	3,00 €
Sérieux (50cl)	4,80 €	Cuvée des Trolls 7°	3,40 €
Lefte blonde		Surfine 6,5°	3,90 €
33 cl	3,80 €	Bush Caractère 12°	4,40 €
Triple Karmeliet 8,4°		Baptiste 7,7°	3,50 €
33 cl	4,30 €	Kriek Belle-Vue (25cl)	3,70 €
Bière du Moment		Mort Subite 5,2° (37,5 cl)	5,20 €
		Duvel 8,5°	4,20 €
Bières des Trappistes		Saint Bernardus 8°	4,10 €
Chimay rouge 7°	3,90 €	Saint Bernardus 12°	4,50 €
Chimay bleue 9°	4,50 €		
Orval 6,2°	4,50 €		
Westmalle triple 9°	4,20 €		

Les Apéritifs

Apéritif Maison	6,40 €	Martini Rouge, Blanc, Fiero	4,90 €
(Gin, Liqueur d'Abricot, Jus d'Orange)		Pisang Orange	6,20 €
Coupe de Champagne	9,00 €	Ricard (3cl)	4,80 €
Milly Brut Grand Cru		Cidre	4,50 €
Kir Royal (au Champagne)	9,00 €	Rum Brugal Anejo (4cl)	6,50 €
Americano Maison	7,60 €	Rum Brugal Blanco (4cl)	6,50 €
Picon Maison (Gin, Cointreau)	7,60 €	Whisky The famous Grouse (4cl)	6,50 €
Picon Vin blanc ou Bière	6,40 €	Whisky The Naked Grouse (4cl)	8,00 €
Campari orange ou soda	6,80 €	Whisky Highland Park 12 years (4cl)	9,50 €
Kir	4,90 €	Gin BBR London (4cl)	7,00 €
Porto Rouge ou Blanc	4,90 €	Gin Buss N°509 Raspberry (4cl)	9,00 €
Pineau des Charentes	4,90 €	Vodka «Artic Vodka» (4cl)	7,00 €

A grignoter

A l'apéro

Pilons de Poulet (8 pièces)	6,00 €
Planchette Mixte Fromage, Saucisse sèche, Saucisson de Cheval	6,50 €
Américain maison (150 g) & Pain grillé	7,40 €
Pâté maison à la Bière du moment (180 g) & Pain grillé	8,40 €
Mini Croquettes maison aux Crevettes grises (6 pièces)	9,80 €
Planchette de Fromage «La Cloche» (220 g) (4 à 6 pers.)	9,80 €

Les vins au verre

Découverte Blanc	4,60 €	Ch. Les Arroucats (sucré)	5,80 €
Découverte Rouge	4,60 €	Ch. Tour Chantecaille	6,90 €
Découverte Rosé	4,60 €	St Emilion Grand Cru	

Les sans Alcools

Chaudfontaine	¼L	½L	1L	Nordic Mist Tonic	2,80
plate ou gazeuse	2,20	4,00	6,00	Nordic Mist Bitter Lemon	2,80
Coca-Cola regular, zero, light				Nordic Mist Ginger Ale	2,80
Sprite - Fanta orange				Jus d'Orange frais	4,30
Fuzetea lemon (pétillant)				Jus de Fruits Minute Maid	2,80
Fuzetea Pêche (liscus)				Appletiser	3,80

Les Alcools & Digestifs

Get 27 (6cl)	6,40 €	Grand Marnier (4cl)	6,90 €
Baileys (6cl)	6,40 €	Genièvre de Houille (4cl)	6,90 €
Tia Maria (6cl)	6,40 €	Eau-de-vie de Poire (4cl)	8,00 €
Limoncello (4cl)	6,40 €	Cognac (4cl)	6,90 €
Disaronno Amaretto (4cl)	6,90 €	Calvados (4cl)	6,90 €
Cointreau (4cl)	6,90 €	Armagnac (4cl)	6,90 €



scan me

Les Menus de La Cloche

Petite Salade à l'œuf poché
aux Lardons et Croûtons
Salade met gepocheerd ei
met spekjes en croutons

ou

Croquette aux Crevettes grises
Garnalengkroketje (1 pièce)

.....

Waterzooi de Volaille à la Bière Blanche
Waterzooi van Gevogelte met witbier

ou

Lasagne de Saumon
aux Tomates fraîches

ou

Beefsteak Sauce Poivre crème
Beefsteak met pepperroomsaus

.....

Pâtisserie du jour
Daggebak

ou

Mousse au Chocolat
Chocolademousse

ou

Iles Flottantes

24 €

6 Escargots à l'ail
6 Slakken met look

ou

Croquettes aux Crevettes grises
Garnalengkroketjes (2 pièces)

.....

Souris d'Agneau à la Rodenbach
Lamsmuis met Rodenbach

ou

Pavé de Bœuf, Sœe Roquefort
Rundspavé met Roquefortsaus

ou

Saumon rôti aux Chiconnettes
Gebraden Zalm met witloof

.....

Soufflé glacé au Grand Marnier
Ijsoufflé met Grand Marnier

ou

Pâtisserie du jour
Daggebak

ou

Tiramisu au Spéculoos
Tiramisu met Speculoos

34 €

Foie Gras frais «Maison»
Huisbereid Ganzenlever

ou

Saumon Gravlax,
Crevettes grises,
Salade de Chicons
Gravlax Zalm en Grijze Garnalen

ou

Cassiolette de Scampis
à l'Américaine
Scampis op Amerikaanse wijze

.....

Filet de Bœuf
aux 2 Poivres
Rundfilet met pepperroomsaus
(+3 €)

ou

St Jacques, Effilochée de
Poireaux, Noilly Prat
Sint Jacobsnoten

ou

Carré d'Agneau
à la Crème d'Ail doux
Lamskroon met knoflookroom

.....

Irish Coffee
ou

Dessert au choix
Nagerecht naar keuze

41 €

Les Desserts Maison

Pâtisserie du Jour	4,50 €
Tarte aux Pommes chaude,	
Glace Vanille, Chantilly	6,90 €
Mousse au Chocolat	5,50 €
Iles Flottantes	5,60 €
Tiramisu au Spéculoos	6,40 €
Carpaccio d'Ananas & Glace Vanille	6,50 €
Soufflé glacé au Grand Marnier	6,80 €
Crème brûlée	6,90 €

Glaces & Sorbets

Panaché de 3 Sorbets	6,00 €
Coupe Brésilienne	6,80 €
Dame blanche et Chocolat Maison	6,90 €
Dame Noire	6,80 €
Profiteroles au Chocolat	7,50 €
Colonel (Sorbet citron & Vodka)	7,40 €

Les Gaufres de Bruxelles

Maison	
(Uniquement samedis, dimanches et fériés - jusqu'à 18h)	
Gaufre au Sucre	5,20 €
Gaufre Chantilly	6,50 €
Gaufre Chocolat chaud	6,80 €
Gaufre Mikado	7,80 €
(Chocolat chaud, Glace Vanille, Chantilly)	



Planchette
(220g)
9,80€

Boissons chaudes

Petit Espresso	2,50 €
Grand Espresso	2,50 €
Cappuccino	3,00 €
Thé, Infusion	2,90 €
Irish Coffee	7,50 €

Café Gourmand
7,30 €

Les Entrées

Tête Pressée Maison / Huisgemaakt Hoofdvlées	10,20 €
Salade de saison à l'Œuf poché et aux Lardons et Croûtons / Spekreepjes, gepocheerd ei	10,80 €
6 Huîtres creuses de Carnac / 6 oesters uit Carnac	13,50 €
Saumon 'fumé maison' et Toasts / Huis gerookte zalm met toastjes	15,60 €
Saumon Gravlax, Crevettes grises, salade de chicons / Gravlax zalm, grijze garnalen	15,80 €
Duo de Tomate et Croquette aux Crevettes grises / Duo van tomaat- en garnalenkroketjes	16,80 €
Foie Gras frais Maison et toasts briochés / Verse huisbereid ganzenlever	16,90 €
Tomates aux Crevettes grises / Tomaten met grijze garnalen	17,50 €
Potage du jour / Dagsoep	4,90 €
Os à Moelle et Pain grillé / Mergpijpje met toastjes	10,70 €
6 Escargots « petits gris » frais au Beurre à l'Ail / 6 Slakken met knoflookboter	11,60 €
1/2 Camembert frit et sa confiture d'Airelles/ Gebakken halve Camembert	11,90 €
Cassolette de Scampis à l'Américaine (5 pièces) / Scampis op Amerikaanse wijze	15,70 €
Croquettes aux Crevettes grises (2 pièces) / Garnalenkroketjes (2 stuks)	15,80 €

Accompagnement féculent / Garnituur 3,00 €

C'est de Saison

	Plat
1/2 Camembert frit et jambon cru, pdt Grenailles / Gebakken halve Camembert	15,10 €
Cassoulet des Hurlus aux 3 viandes (Canard, porc, agneau)	18,50 €
Choucroute Maison (Montbéliard, Jarretton, Frankfurt, Lard braisé)	17,50 €

Les Plats froids & salades

Assiette Anglaise « Maison », Assortiment de Charcuteries & Crudités	14,20 €
Assiette Terre-Mer Tomate aux Crevettes, Salade de Crabe, Saumon fumé, Bœuf, Porc, Bacon, Terrine, Crudités Garnaléntomaat, krabsalade, gerookte zalm, rundvlees, varkensvlees, spek, Terrine, Groenten	18,50 €
Assiette Nordique Saumon fumé, Truite fumée, Tomate aux Crevettes, Crudités Gerookte zalm, gerookte Forel, garnaléntomaat, Groenten	18,80 €
Tomates aux Crevettes grises / Tomaten met grijze Garnalen	22,00 €
Salade Périgourdine Foie gras frais, Magret fumé, Foie de Canard poêlé, Gésiers confits Huisbereide ganzenlever, gerookte eendenborst, gebakken ganzenlever, gekonfijte spiermaag	19,80 €

Le Végétarien

Déclinaison de Légumes de saison & Légumineuses / Assortiment van Groenten van het seizoen & Peulvrucht	12,20 €
Lasagne de Légumes	12,40 €

Les grands Classiques

Filet Américain fait maison, nature ou préparé Huisgemaakte Filet Américain, natuur of préparé	15,20 €
Chicons au Gratin / Witloof gegratineerd	14,70 €
Demi-Poulet rôti et son jus, Salade, Frites / Halve Kip, Sla, Frietjes	14,80 €
Steak Frites Salade / Steak, verse Frietjes, Sla	15,00 €
Vol-au-vent (Poulet, Jambon, Champignons de Paris) / Koninginnehapje	15,90 €
Croquettes aux Crevettes grises (3 pièces) / Garnalenkroketjes (3 stuks)	19,60 €

Accompagnement Frites fraîches / verse frietjes

Les Moules !!!

En saison - « Prins & Dingemanse »

Moules à la Bush ambrée, crème et lardons / Mosselen met Bushbier, roomsaus en spekreepjes	
L'assiette (1 kg) : 19,60 € La Casserole (1.2 kg) : 21,80 €	
Moules au Vin blanc, recette Maison / Mosselen met Witte Wijn	
La Casserole (1.2 kg) : 19,90 €	

Cuisinés à la Bière

Waterzooï de Volaille à la Bière Blanche / Waterzooï van Gevogelte met witbier	15,20 €
Potée des Brasseurs (Confit de Canard, Saucisse, Lard braisé,...) Potée van de Bierbrouwer	16,10 €
Carbonnades à la Flamande / Stoofvlees op zijn vlaams	15,90 €
Joues de Porc à la Cuvée des Trolls / Varkenswangetjes met Cuvée des Trolls	17,40 €
Souris d'Agneau à la Rodenbach, Légumes de Saison / Lamsnuijs met Rodenbach.	17,90 €

Ça «Veau» le détour

Langue de Veau (Sauce Tomate, Champignons (2 pers.) Kalfstong met tomatensaus	17,20 €/p.pers.
Rognons de Veau Baugé (sauce au Porto) / Kalfsnieretjes met Portosaus	18,70 €
Ris de Veau Dijonnaise / Kalfszwezerik met mosterdsaus	28,20 €

Le Plat du Jour

www.lacloche-resto.be & Facebook
pour être informé de nos plats du jour

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

9,50 €

En cas d'allergie,
n'hésitez pas
à en parler
à votre serveur(se)

Le Menu du Jour

Plat du Jour / Dagschotel	
+ 1 boisson / Drank (Stella ou verre de vin maison ou soft)	
+ Café (si café gourmand : + 4,80 €)	
Uniquement les midis en semaine (excepté les jours fériés) Enkel 's middags tijdens de week (behalve feestdagen)	
12,50 €	

Les Viandes

Onglet (Irlande) à l'Echalote façon bordelaise / Onglet met sjalotjes op Bordelaise Wijze	18,90 €
Queue du Tigre Pointe de filet de bœuf aux épices exotiques/Einde van de Filet pur met exotische kruiden	24,90 €
Côte à l'Os 2 pers. (Irlande) sauce au choix, salade / Côte à l'os 2 pers, saus naar keuze	p.pers. 25,70 €
T-Bone (Irlande) sauce au choix, salade / T-bone, saus naar keuze	27,70 €
Carré d'Agneau Crème d'Ail doux, Gratin dauphinois / Lamskroon met knoflookroom	27,90 €

Beefsteak

220 gr
12,50 €

Pavé de Bœuf

220 gr
15,80 €

Noix d'Entrecôte

Irlande
Rib Eye 320 gr
20,90 €

Filet pur

Irlande
220 gr
26,90 €

Sauces en accompagnement	+2,90 €
Béarnaise, Poivre crème, Dijonnaise, Champignons crème, Roquefort	
Os à moelle sur la viande de bœuf / Mergpijp op rundvlees	+3,70 €

Tous nos plats sont accompagnés de Frites fraîches ou Grenailles en robe des champs
ou Croquettes ou Purée maison ou Gratin dauphinois maison 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

Accompagnement Légumes / Garnituur :			
Laitue, Salade mixte +3,50 €	Crudités +4,40 €	Poêlée de Légumes +4,50 €	
Slaatje	Rauwkost	Warme groenten	

Les Poissons

Lasagne de Saumon d'Ecosse aux Tomates fraîches / Lasagne met zalm en verse tomaten	16,20 €
Scampis 'American Gigolo' - Taglioni artisanales / Scampis met lichte gekruid tomatensaus	19,20 €
Saumon rôti aux chiconnettes / Gebraden Zalm met witloof	18,90 €
Dos de Cabillaud à la Graine de Moutarde / Kabeljauw met mosterdsaus	19,90 €
St-Jacques, Effilochée de Poireaux, Noilly Prat / St.jacobsnoten,	22,40 €

pour les enfants

Enfants (moins de 11 ans)
Kinderen (minder dan 11 jaar)

Jambon, frites / Ham, frietjes	6,50 €
Omelette nature, frites / natuurOmelet, frietjes	6,50 €
Omelette garnie, frites / Omelet, frietjes	7,00 €
Steak haché (100 gr), frites / Gehakte beefsteak, frietjes	8,20 €
Vol-au-vent, frites / Koninginnehapje, frietjes	8,50 €