

H

l'Hexagone

le resto' du terroir

CARTE D'HIVER

Les entrées

Duo de terrine de campagne maison et Jambon d'Ardenne, brochette de fruits de saison	13,50
Aumônière de chèvre, mesclun au miel et balsamique	15,50
Noix de Saint Jacques aux chicons et curry léger	17,00
Foie gras de canard au torchon, chutney de mangues au gingembre	16,50
Le duo de croquettes artisanales au fromage et crevettes grises	16,50

Les patelles*

La patelle d'Antan	14,50
<i>Volaille aux petits légumes, paprika et pain perdu au fromage</i>	
La patelle Indienne	15,50
<i>Riz basmati pts légumes scampis, émincé de volaille, sauce tandoori</i>	
La patelle Toulousaine	17,50
<i>Cassoulet et cuisson de canard confite</i>	
La patelle Forestière	21,50
<i>2 Escalopes de foie gras poêlés persillade sur lit de pleurotes et charlottes</i>	

* Ustensile de cuisson en fonte qui va du jour à la table

Les plats

Mer et rivière

La truite en papillote, grenailles safranées	18,50
Pavé de saumon mariné grillé, crème citronnée à la moutarde, spaghetti de légumes et pommes fondantes	19,50

Prairie, basse-cour et forêt

Suprême de pintade, huile de poireaux et topinambour	19,50
Grenadin de veau de lait sauce au boudin noir et purée de panais	20,50
Filet de canette caramel de banuyls au chocolat amer, frites de patates douces	19,50
Rumsteak (250g) nature, salade-frites	19,00
— en sauce béarnaise maison ou mimosa ou champignons	22,50
Entrecôte d'Angus irlandais (250g) nature, salade-frites	26,00
— en sauce béarnaise maison ou mimosa ou champignons	29,50

Les plats sympas!

Velouté du jour pain-beurre	6,50
Le croque-monsieur	8,50
Le vol au vent maison, Pommes frites	15,00
Les tagliatelles aux scampis et crème de pesto rouge	18,50

Les desserts

La mousse au chocolat	8,00
L'harmonie de sorbet framboise, espuma de chocolat blanc, coulis de mangue et spéculoos	8,50
La dame blanche tradition	8,50
Le café glacé	8,50
Le Javanais sur son drapeau!	8,50

Les plats enfants

Pâtes fromage/jambon	7,00
Steak de boeuf pommes frites	9,00
Vol au vent pommes frites	8,00

Les desserts

Soupe de fruits exotiques, glacé maison à la betterave	8,50
--	------

N'hésitez pas à demander notre choix de crêpes, gaufres et glaces

Et n'oubliez pas...

L'ardoise de fromages d'ici et d'ailleurs	10,00
---	-------

Menu du marché

(2 personnes minimum)

Lassiette apéritive
•
Noix de Saint Jacques aux chicons et curry léger
•
Le grenadin de veau de lait sauce au boudin noir et purée de panais
•
Corole de nougat glacé aux mendiants, fenouil confit à l'orange

€ 35,00

Les Apéritifs

Aperitif maison (Aperitif van het huis)	5,5
Kir	4,4
Rosé « piscine »	4,4
Cocktail de la semaine	6
Cocktail sans alcool	4,2
Martini rouge (Rode Martini)	4,2
Martini blanc (Witte Martini)	4,2
Porto rouge (Rode Port)	4,2
Porto blanc (Witte Port)	4,2
Pineau des Charentes	4,2
Ricard	4,5
Campari nature (Campari natuur)	4,2
Gancia nature (Gancia natuur)	4,2
Batida de coco nature (Batida de coco natuur)	4,2
Coupe de Cava (brut)	5,2
Pisang orange (Pisang met sinaas)	5,2
Picon nature (Picon natuur)	4,2
Picon vin blanc (met witte wijn)	6,2
Picon bière (Picon met bier)	6,2
Vin de fleurs de Sureau (Vlierbloesemwijn)	5

Supplément:

jus de fruits, coca, tonic	1,7
----------------------------	-----

Les boissons non alcoolisées

Eau de Chaudfontaine plate ou pétillante (plat of sprankelend)	1/4 L ... 1,9	1/2 L ... 3,4	1 L ... 5,9
Perrier	2,3		
Perrier citron (Perrier citroen)	2,5		
Orangeade (sinaaslimonade)	2,2		
Citronnade (Citroenlimonade)	2,2		
Coca	2,2		
Coca-light	2,2		
Coca-zero	2,2		
Ice-tea	2,5		
Ice-tea pêche (perzik)	2,5		
Schweppes tonic	2,5		
Schweppes agrum	2,5		
Jus orange (Sinaasappelsap)	2,5		
Jus tomate (Tomatensap)	2,5		
Jus pomme (Appelsap)	2,5		
Jus pomme cerise (Appel-kerssap)	2,5		
Jus ananas (Ananassap)	2,5		
Cécelmel	2,6		

Accompagnement bières:

Saucisse gaumaise	3,5
Portion de fromage	3,5

Les Bières

Carlsberg - 25 cl	3,5
La Ramée blonde - 33 cl	4,2
La Ramée ambrée - 33 cl	4,2
Blondé de Han - 25 cl	3,6
Blondé de Han - 75 cl	10
Chimay 8° - 33 cl	4,2
Chimay 9° - 33 cl	4,5
Rochefort 8 - 33 cl	4,5
Rochefort 10° - 33 cl	5,4
Orval - 33 cl	4,5
Hoegaarden - 25 cl	3,2
Hoegaarden rosée - 25 cl	3,2
Lefe blonde - 33 cl	4,2
Lefe brune - 33 cl	4,2
Tourtel (N.A.) - 25 cl	2,5
Kriek Lindemans - 25 cl	3,2
Chinette - 33 cl	4
Cambrée - 33 cl	4

Vin rouge, rosé ou blanc

Verre	3,7
Pichet 1/4 litre	6,5
Pichet 1/2 litre	12

Boissons chaudes

Café	2,5
Décaféiné	2,5
Cappuccino	3,7
Lait russe	4
Chocolat chaud	4
Thé	2,5
Italian coffee	8
Irish coffee	8
French coffee	8

Alcools et liqueurs (4 cl)

Limoncello	4,5
Amaretto	4,5
Vodka	4,5
Cognac	5,7
Calvados	5,2
Whisky J&B	5,2
Whisky Jack Daniels	6,5
GIN	4,5
Grand-Marnier	6,5
Cointreau	6,5
Liqueur de framboise (frambozalikeur)	5,5
Drumhule	8
Eau de vie de poire Williamine	8
Eau de Villée	8
Marc de Gewurztraminer	8

l'Hexagone

le resto' du terroir