

Chez Pierre & Claude

CHEF ÉRIC DUROI
CHEF EN SECOND RUBIN NDREU
CHEF DE RANG MICHEL PARRY

AUTOMNE - HIVER
2024 - 2025



À BON ENTENDEUR...

NOTRE OBJECTIF ? VOUS FAIRE PASSER UN BON MOMENT EN NOTRE COMPAGNIE.
TOUTE L'ÉQUIPE EST À VOTRE ENTIÈRE DISPOSITION.

POUR LE CONFORT DE TOUS, VEUILLEZ ÉTEINDRE OU METTRE SUR SILENCE VOS GSMS, SMARTPHONES, TABLETTES ET AUTRES FLEURONS DE LA NOUVELLE TECHNOLOGIE. PAS D'APPELS SKYPE, PAS DE VIDÉOS OU JEUX AVEC LE SON OU AUTRES NUISANCES SONORES DANS L'ÉTABLISSEMENT.

IL EST INTERDIT DE FUMER OU VAPOTER À L'INTÉRIEUR DE L'ÉTABLISSEMENT ET À L'EXTÉRIEUR AU JARDIN. LE SEUL ESPACE FUMEUR SE TROUVE SUR LA TERRASSE COUVERTE EN FAÇADE.

IL NE SERA REMIS QU'UNE SEULE NOTE TVA PAR TABLE
COMME MODE DE PAIEMENT, NOUS ACCEPTONS L'ARGENT LIQUIDE. SINON LES ALTERNATIVES SONT MAESTRO (BANCONTACT), VISA ET MASTERCARD. NOUS N'ACCEPTONS PAS LES TICKETS RESTAURANT, LES CHÈQUES CONSOMMATION OU AUX AUTRES TYPES DE CHÈQUES.

DANS LA MESURE DU POSSIBLE, MERCI DE NE PRÉSENTER QU'UNE SEULE CARTE DE PAIEMENT PAR TABLE (UNE CARTE + CASH OK). IL VOUS EST FACILE DE NOS JOURS DE FAIRE UN TRANSFERT/VIREMENT ENTRE VOUS.

SI VOUS AVEZ DES ALLERGIES OU CONTRAINTES ALIMENTAIRES, VEUILLEZ NOUS EN PARLER AVANT DE PASSER LA COMMANDE. NOUS FERONS TOUT CE QUE L'ON PEUT POUR SATISFAIRE À VOS DEMANDES

LES PLATS MARQUÉS PAR CE SIGLE SONT VÉGÉTARIENS



MERCI DE RESPECTER **LE PROTOCOLE SANITAIRE** EN VIGUEUR LORS DE VOTRE VISITE CHEZ NOUS. NE PAS LE RESPECTER C'EST METTRE EN PÉRIL L'ÉTABLISSEMENT, SON PERSONNEL ET SES CLIENTS.

NOS METS ONT ÉTÉ SOIGNEUSEMENT PENSÉS, CRÉÉS ET RÉALISÉS TELS QUE DÉCRIT DANS LA CARTE PAR NOTRE CHEF ÉRIC DUROI. IL N'EST DONC PAS POSSIBLE D'EN CHANGER LA NATURE, LA PRÉPARATION OU LES INGRÉDIENTS.
NÉANMOINS TOUT CHANGEMENT DE PRÉPARATION OU D'ACCOMPAGNEMENT ENTRAÎNERA UN SUPPLÉMENT,

NOS PLATS SONT PRÉPARÉS À LA MINUTE. SI VOTRE TEMPS EST COMPTÉ, PARLONS-EN À LA COMMANDE. CERTAINS METS SONT PRÊTS PLUS RAPIDEMENT QUE D'AUTRES.

NOUS VOUS SOUHAITONS UN AGRÉABLE MOMENT EN NOTRE COMPAGNIE.

AVIS IMPORTANT : DEPUIS PLUSIEURS MOIS DÉJÀ, LE PRIX DE CERTAINS PRODUITS OU MATIÈRES PREMIÈRES FLUCTUENT AU JOUR LE JOUR. IL NOUS EST PARFOIS DIFFICILE DE MAINTENIR DES PRIX COHÉRENTS ET JUSTES. C'EST POUR CETTE RAISON QUE VOUS POURRIEZ VOIR CERTAINS SUPPLÉMENTS APPARAÎTRE EN COURS DE SAISON. NOUS EN SOMMES LES PREMIERS DÉSOLÉS ET NOUS ESSAIERONS DE RÉDUIRE CELA AU MINIMUM.
MERCİ POUR VOTRE COMPRÉHENSION.

POCHETTE

LES BULLES LES
PLUS PRISÉES DE
BELGIQUE . . .

RUFFUS

LA COUPE

12,00 €

LA BOUTEILLE (75 CL)

65,00 €



LES BULLES

CAVA DU MOMENT (BIO)	
LA COUPE BLANC OU ROSÉ	7,50 €
KIR-CAVA (CASSIS, VIOLETTE OU CUBERDON)	8,00 €
LA BOUTEILLE (75 CL)	38,00 €
LA COUPE DE CHAMPAGNE DU MOMENT	15,00 €
CHAMPAGNE DU MOMENT	
LA BOUTEILLE (75 CL)	70,00 €

CHAMPAGNE PASCAL MAZET « CUVÉE ORIGINEL » 80,00 €
*UNE CUVÉE ISSUE DES NOMBREUSES ANNÉES D'EXPÉRIENCE DE PASCAL POUR
APPRÉHENDER LE PINOT BLANC, CÉPAGE DATANT DES ORIGINES DU
CHAMPAGNE. UNE FOIS ASSEMBLÉ, CE CÉPAGE SAURA FAIRE RESSORTIR DES
SAVEURS D'ABRICOT ET UNE BELLE SOUPLESSE EN BOUCHE. 15 % PINOT
MEUNIER, 15% PINOT NOIR, 35 % CHARDONNAY, 35 % PINOT BLANC*

**BENICO
VINS**

LE PLAISIR AVANT TOUT



Un caviste près de chez vous, à Rixensart

WWW.BENICO.BE

*L'alcool est un ennemi.
Fuir l'ennemi, c'est lâche !*

LES APÉRITIFS

KIR	7,00 €
KIR CAVA	8,00 €
KIR CHAMPAGNE	15,50 €
PINEAU DES CHARENTES BLANC	7,00 €
PORTO ROUGE	7,00 €
SHERRY	7,00 €
MARTINI BLANC OU ROUGE	7,00 €
PICON VIN BLANC OU BIÈRE	8,00 €
RICARD ORIGINAL OU LONG DRINK	7,00 €
CAMPARI	7,00 €
GANCIA	7,00 €
CYNAR	7,00 €
PISANG AMBON	7,00 €
MALIBU	7,00 €
BATIDA	7,00 €
CUVÉE "PRESTIGE" CÔTE DE GASCOGNE (VIN BLANC DOUX)	7,50 €

ERISTOFF PREMIUM VODKA, ERISTOFF RED, BACARDI BLANC, J&B, WILLIAM LAWSON'S, JOHNNY WALKER RED LABEL, BOMBAY SAPPHIRE 8,00 €

BACARDI 4 AÑOS (BRUN), JACK DANIEL'S, JAMESON IRISH WHISKEY, JOHNNY WALKER BLACK LABEL, ROKU GIN, TANQUERAY GIN 9,00 €

ALCOOLS PREMIUM, ARTISANAUX OU DE PETITES PRODUCTIONS – VEUILLEZ NOUS CONSULTER À PARTIR DE 10,00 €

SUPPLÉMENTS SOFTS

COCA-COLA, SCHWEPPEs, SPA, JUS	2,50 €
SCHWEPPEs PREMIUM, FEVER-TREE	3,50 €

L'APÉRITIF MAISON

12,00 €

LIMONCELLO SPRITZ

(LIMONCELLO DE CLAUDE & CAVA)

LES COCKTAILS

12,00 €

SPRITZ (APEROL & CAVA)

MOJITO (EN SAISON)

TI PUNCH

BLOODY MARY

NEGRONI

LES MOCKTAILS

(COCKTAILS NON-ALCOOLISÉS)

MOJITO 0 %	8,50 €
VIRGIN PINK GIN 0 %	9,50 €
VIRGIN CRISPY GIN 0 %	9,50 €
SURPRISE VIRGIN MIX 0 %	8,50 €
MARTINI 0 % VIBRANTE OU FLORÉAL & TONIC	8,00 €



BUREAU COMPTABLE

BUREAU COMPTABLE

Comptabilité, Fiscalité, Conseils, Optimalisation....

Petites et Grandes sociétés, Particuliers.

Vous cherchez un bureau comptable à votre écoute, contactez-nous

0472/97.85.75



des massages pour la santé
à Rixensart

0476/40.57.63

LE PARC Rixensart

LEOPOLD7

BRASSERIE ARTISANALE



LES BIÈRES NOS BIÈRES AU FÛT

LUTGARDE LULU (5 %)	5,00 €
BERTINCHAMPS TRIPLE (8 %)	5,50 €
LÉOPOLD 7 TRIPLE (8,5 %)	6,50 €

BIÈRES BOUTEILLE

LUTGARDE BLANCHE (6 %)	5,50 €
LUTGARDE BLONDE (6 %)	5,50 €
LUTGARDE IPA (6,5 %)	6,00 €
CORNET OAKED (8,5 %)	6,00 €
WATERLOO SAISON (6 %)	5,50 €
LA CHOUFFE (8 %)	6,00 €
TRIPLE KARMELIET (8,4 %)	6,00 €
WESTMALLE TRIPLE (9,5 %)	6,50 €
ORVAL (6,2 %)	6,50 €
DUVEL (8,5 %)	6,00 €
CHIMAY BLEUE (9 %)	6,50 €
ROCHEFORT 10° (11,3 %)	6,50 €

KRIEK

KRIEK 25 CL (4 %)	5,00 €
-------------------	--------

BIÈRES SANS ALCOOL

BERTINCHAMPS 0,0 (0 %)	5,00 €
BERTINCHAMPS PASSION 0,0 (0 %)	5,00 €

LES EAUX & LES SOFTS



BRU PLATE OU PÉTILLANTE 50 CL	5,50 €
SPA CITRON 100 % NATUREL	3,50 €
SPA ORANGE 100 % NATUREL	3,50 €
SCHWEPPES TONIC	3,80 €
SCHWEPPES SODA	3,50 €
SCHWEPPES AGRUMES	3,80 €
SCHWEPPES BITTER LEMON	3,80 €
SCHWEPPES PINK	3,80 €
SCHWEPPES PREMIUM TONIC (PLUSIEURS ARÔMES)	5,00 € [®]
LIPTON ICE TEA (CLASSIC)	3,50 €
COCA-COLA CLASSIC OU ZÉRO	3,50 €
FEVER-TREE (PLUSIEURS ARÔMES)	5,00 €
BIÈRE NA BERTINCHAMPS 0 %	5,00 €
JUS DE TOMATE	3,80 €
JUS D'ORANGE	3,80 €
JUS DE POMME	3,80 €

NOUS PORTONS UNE ATTENTION PARTICULIÈRE À LA SÉLECTION DE NOS VINS.

PARCE QUE C'EST AVANT TOUT UNE PASSION, NOUS CHOISSISSONS LES VINS AVEC NOTRE CŒUR ET NOS GOÛTS PERSONNELS.

CHEZ PIERRE & CLAUDE PAS DE DISCOURS TECHNIQUES DE SOMMELIERS TRADITIONNELS, MAIS DE L'ÉMOTION, DES SAVEURS ET DES HISTOIRES À VOUS RACONTER ET À PARTAGER SURTOUT.

CHEZ NOUS LES VINS SONT DE PASSAGE...

CONSULTEZ-NOUS POUR LES DERNIERS ARRIVAGES

Le Vin au Vert
bio - humain - européen

LA SÉLECTION DE PIERRE & CLAUDE

NOTRE SÉLECTION DE VINS SE DÉGUSTE

AU VERRE (12,5 CL) , EN POT LYONNAIS (50 CL) OU À LA BOUTEILLE (75 CL)

BLANCS	VERRE	POT	BTLE
CUVÉE MARINE <i>DOMAINE DE MÉNARD (FRANCE)</i> UN VIN FIN, NET AVEC UNE BELLE COMPLEXITÉ OÙ SE MÊLENT DES ARÔMES DE FRUITS EXOTIQUES, D'ANANAS, ET DE PAMPLEMOUSSE. 60 % COLOMBARD, 20 % SAUVIGNON, 20 % GROS MANSENG	6,50 €	26,00 €	34,00 €
PECORINO <i>DOMAINE MENICUCCI (ITALIE)</i> DÉLICIEUSEMENT FRAIS ET FLORAL, AVEC DES NOTES DE FLEURS ET DE FRUITS BLANCS, AVEC UNE FINALE AMPLE ET SAVOUREUSE. CE VIN EST À L'IMAGE DE LA VIGNERONNE QUI LE PRODUIT: GÉNÉREUX ET SOLAIRE	7,00 €	28,00 €	39,00 €
VERDEJO <i>DOMAINE ARRIEZU RUEDA (ESPAGNE)</i> CÉPAGE BLANC EMBLÉMATIQUE D'ESPAGNE, CELUI-CI VIENT DE RUEDA, LE LIEU IDÉAL POUR CE VIN AU NEZ ÉCLATANT DE FRAÎCHEUR, PUIS PAR SA FINALE EN BOUCHE PLUS AMPLE ET LONGUE. UN COUP DE CŒUR ! 100 % VERDEJO	7,20 €	28,80 €	40,00 €
COTEAUX DU GIENNOIS <i>DOMAINE CÉDRICK BARDIN (FRANCE)</i> LE COTEAUX DU GIENNOIS EST UNE APPELLATION TOUT À FAIT MÉCONNUE, SITUÉE POURTANT À DEUX ENCABLURES DU CÉLÈBRE POUILLY-FUMÉ. D'UNE ROBE JAUNE D'OR PÂLE, CE VIN BLANC S'OUVRE SUR UN NEZ TYPÉ ASSOCIANT FLEURS BLANCHES, AGRUMES ET FRUITS EXOTIQUES (PAMPLEMOUSSE, FRUITS DE LA PASSION). 100 % SAUVIGNON	7,50 €	30,00 €	42,00 €
MÂCON-VILLAGES <i>DOMAINE DE VERPAILLE VIEILLES VIGNES (FRANCE)</i> CE VIN DE BOURGOGNE EST ISSU DE VIGNES DE PLUS DE 100 ANS. SA ROBE EST JAUNE PAILLE ET ÉTINCELANTE, SON NEZ EST FIN ET FRUITÉ ET EN BOUCHE UNE SAVEUR DE FRUITS JAUNES, VANILLÉ ET GRAS LUI DONNENT UNE FINALE PLEINE DE FRAÎCHEUR. 100 % CHARDONNAY (BIO)	8,00 €	32,00 €	45,00 €
CUVÉE PRESTIGE <i>DOMAINE DE MÉNARD (FRANCE)</i> UN VIN MOELLEUX PAS COMPLIQUÉ POUR L'APÉRO, LE FOIE GRAS OU LE DESSERT ? LE VOICI. UN ASSEMBLAGE TYPIQUE DE PETIT ET DE GROS MANSENG QUI RAVIT LES PAPILLES PAR SES NOTES DE MIEL, D'ABRICOTS, DE NOIX DE COCO, DE VANILLE ET DE PAIN GRILLÉ	7,50 €	30,00 €	42,00 €
ROSÉ			
ROSÉ DES MAELS <i>DOMAINE DES MAELS (FRANCE)</i> UN ROSÉ DE COTEAUX, IL EST EXPOSÉ SUR LA COLLINE DU MONTESCLAT À CÔTÉ DU VILLAGE D'ARGENS. PETIT DOMAINE DANS LE MINERVOIS, NON LOIN DU CANAL DU MIDI. UN MINERVOIS ROSÉ AU NEZ PÉTULANT ET FLEURI DE FRAISES VERTES ET DE FLEURS DE CITRONNIER, LA BOUCHE AMPLE ET SAPIDE RESTE LÉGÈRE ET GOURMANDE. 70 % GRENACHE 30 % SYRAH (BIO)	6,50 €	26,00 €	34,00 €

LA SÉLECTION DE PIERRE & CLAUDE

NOTRE SÉLECTION DE VINS SE DÉGUSTE

AU VERRE (12,5 CL) , EN POT LYONNAIS (50 CL) OU À LA BOUTEILLE (75 CL)

ROUGES	VERRE	POT	BTLE
TEMPRANILLO DE LA FINCA LORANQUE <i>(ESPAGNE)</i> ÉLÉGANTE ROBE SOMBRE, NEZ INTENSE DE FRUITS NOIRS AVEC UNE BELLE NOTE ÉPICÉE, EXPRESSION TYPIQUE DU TEMPRANILLO. PETIT DOMAINE TRICENTENAIRE NICHÉ AU CŒUR D'UNE RÉSERVE NATURELLE, À CÔTÉ DE TOLÈDE EN ESPAGNE 100 % TEMPRANILLO (BIO)	6,50 €	26,00 €	34,00 €
MERLOT DES MAELS <i>DOMAINE DES MAELS (FRANCE)</i> UN VIN FRUITÉ AUX TANINS SOUPLES ET SOYEUX, POLYVALENT. PETIT DOMAINE DANS LE MINERVOIS, NON LOIN DU CANAL DU MIDI. VINIFIÉS SANS SOUFFRE. 100 % MERLOT (BIO)	7,00 €	28,00 €	39,00 €
MONTEPULCIANO D'ABRUZZO <i>DOMAINE MENICUCCI</i> TERRE DI CHIETE <i>IGP (ITALIE)</i> CE VIN A UNE ROBE RUBIS AVEC DES REFLETS CERISE. IL EST PUISSANT MAIS FRUITÉ AUX TANINS SOUPLES, PLEIN DE SOLEIL ! 100 % MONTEPULCIANO (BIO)	7,20 €	28,80 €	40,00 €
COTEAUX DU GIENNOIS <i>DOMAINE CÉDRICK BARDIN (FRANCE)</i> UN VIN D'UN ROUGE VIOLINE, AU NEZ INTENSE ET AUX ARÔMES DE FRUITS ROUGES CUITS. UNE FINALE SOLAIRE ET CHALEUREUSE SE FAIT SENTIR. 50% PINOT ET 50% GAMAY	7,50 €	30,00 €	42,00 €
LE SILLON <i>DOMAINE MAS ONÉSIME (FRANCE)</i> TOUTE LA RICHESSE DE CE VIN S'EXPRIME DE PAR SA MAGNIFIQUE ROBE SOMBRE AUX NUANCES VIVES. LE GRENACHE APORTE CES NOTES DE FRUITS CONFITS ÉPICÉS. BOUCHE RONDE, AMPLE ET HARMONIEUSE. LA FRAÎCHEUR DU CARIGNAN ET LA COMPLEXITÉ AROMATIQUE DE LA SYRAH SUR DE FAIBLES RENDEMENTS FONT LA GÉNÉROSITÉ DE CE VIN. 70 % GRENACHE, 10 % CARIGNAN, 10 % SYRAH, 10 % MOURVÈDRE	8,00 €	32,00 €	45,00 €

Le Vin au Vert
bio - humain - européen



« TO SHARE » À PARTAGER... OU PAS !

SCAMPI FRITTI
20,00 €

BRUSCHETTA
9 PIÈCES (POISSON, VIANDE ET VÉGÉ)
20,00 €

LA PLANCHE DU CHEF
UNE PLANCHE SAVAMMENT GARNIE
SELON L'INSPIRATION DE NOTRE CHEF
30,00 €

LES ENTRÉES

TENTACULE DE POULPE RÔTIE, MOUSSELINE DE PANAIS,
PLEUROTES ET CRUMBLE AUX NOISETTES
22,00 €

POÊLÉE DE SCAMPI, CRÈME DE CHÂTAIGNES AU CAFÉ ET AMANDES
EFFILÉES
22,00 €

CROUSTILLANT D'EFFILOCHÉ DE CUISSE DE CANARD CONFITE,
LÉGUMES DU MARCHÉ, POTIMARRON ET JUS AU SIROP DE LIÈGE
22,00 €

LES CROQUETTES « MAISON »
10,00 € / PIÈCE

CREVETTES GRISES DE LA MER DU NORD

PARMESAN 48 MOIS D'AFFINAGE
DE LA CASEIFICIO SAN SIMONE REGGIO EMILIA 



BUREAU COMPTABLE

BUREAU COMPTABLE

Comptabilité, Fiscalité, Conseils, Optimalisation....

Petites et Grandes sociétés, Particuliers.

Vous cherchez un bureau comptable à votre écoute, contactez-nous

0472/97.85.75



LES SALADES

LA GENVAL-LES-BAINS

ST JACQUES SNACKÉES, SCAMPI, GRÄVAD LAKS DE SAUMON

30,00 €

LA CHÈVRE

FROMAGE DE CHÈVRE ET LÉGUMES EMBALLÉS DANS UNE FEUILLE DE BRICK

22,00 €

L'HIVERNALE

MÂCHE, BRIE FRIT, JAMBON CRU, FRUITS SECS, ET ÉMULSION AU SIROP D'ÉRABLE

25,00 €

CÔTÉ VÉGÉ

LE MONSIEUR SEGUIN

PAVÉ DE CHÈVRE RÔTI AU MIEL, SALADE, TOMATES ET MAYONNAISE «MAISON»

23,00 €

LE WRAP CROUSTILLANT

FRAÎCHEUR DE CHOU ROUGE CRU, GRENADE, HERBES FRAÎCHES ET BURRATA

22,00 €

273* GENVAL-LES-BAINS Le Quartier de la Ga

CÔTÉ BRASSERIE

LES SPARE RIBS DE PORC IBÉRIQUE

24,00 €

NOTRE CÉLÈBRE « JAMBONNEAU CONFIT DANS LA MAISON »,
CRÈME À LA MOUTARDE À L'ANCIENNE ET CROQUETTES

25,00 €

LE PAIN DE VIANDE ET SON STOEMP

22,00 €

LE VOL AU VENT « MAISON »

ACCOMPAGNÉ DE FRITES OU CROQUETTES

24,00 €

CÔTÉ MER

NOTRE FAMEUX « FISH & CHIPS » COMME À LONDON

DOS DE CABILLAUD PANÉ, FRITES, SAUCE TARTARE

24,00 €

LE FILET DE RASCASSE RÔTI SUR PEAU,
GRENAILLES ET BOUILLON COMME UNE BOUILLABAISSE

28,00 €

LE TRIO DE SOLETTES MEUNIÈRE ET POMMES GRENAILLES

PDJ



Rue Auguste Lannoy, 36
1332 Genval

Bagatelle
Éco-boutique Hommes • Femmes • Enfants
Nos vêtements ont une histoire
faites-en partie!



www.bagatelle-stew.be



Ici, vous retrouvez nos pains et buns à table
découvrez aussi toutes nos autres créations
artisanales en boulangerie, pâtisserie,
quiches, glaces, biscuits et sandwiches...

NOS MAGASINS
PRÈS DE CHEZ
VOUS ET SUR LES
MARCHÉS
DE LA RÉGION

www.laurentdumont.be

LES TARTARES

NOS TARTARES SONT ACCOMPAGNÉS DE FRITES ET D'UNE SALADE

LE BELGE

LE TARTARE CLASSIQUE PRÉPARÉ À LA BELGE

ACCOMPAGNÉ DE MAYONNAISE, CORNICHONS, OIGNONS ET CÂPRES

24,00 €

L'ITALIEN

PARMESAN, PIGNONS DE PIN, TOMATES SÉCHÉES, BASILIC

24,00 €

LE THAÏ

ÉPICES THAÏ (NON PIQUANTES), CACAHUÈTES, CORIANDRE

24,00 €

LES GOURMETS BURGERS DE L'HÔTEL DE LA GARE

TOUS NOS BURGERS SONT ACCOMPAGNÉS DE FRITES ET D'UNE SALADE

LE BROOKLYN NYC (BŒUF)

HALF-POUND STEAK HACHÉ, OIGNONS FRITS, CHEDDAR ET

UNE SAUCE COMPOSÉE MAISON

24,00 €

TRIO DE MINI « CHICKEN BURGER »

POULET FRIT FAÇON CÉSAR

PULLED CHICKEN (EFFILOCHÉ DE POULET) ET COLESLAW

CHICKEN CAJUN BLT (BACON, LAITUE, TOMATE)

24,00 €



CÔTÉ GRILL

NOS VIANDES SONT TOUTES D'APPELLATION CONTRÔLÉE. VEUILLEZ NOUS CONSULTER POUR PLUS D'INFORMATIONS. **VEUILLEZ NOTER...** IL N'Y A QUE LES CUISSONS SUIVANTES POUR NOS VIANDES, «BLEU», «SAIGNANT», «À POINT» OU «BIEN CUIT». IL N'Y A PAS D'ENTRE-DEUX ET LE «BLEU CHAUD» NE RESPECTE PAS LES NORMES ET RÈGLES D'HYGIÈNE QUI SONT REQUISES PAR L'AFSCA
MAIS NOUS FERONS TOUJOURS AU MIEUX.

NOS VIANDES SONT ACCOMPAGNÉES DE SALADE ET DE FRITES.

PAVÉ DE BŒUF IRLANDAIS 1^{ER} CHOIX 26,00 €

CUBEROLL IRLANDAIS 1^{ER} CHOIX 34,00 €

FILET PUR DE BŒUF IRLANDAIS 37,00 €

NOS SAUCES « MAISON » SONT PRÉPARÉES À LA MINUTE 3,50 €

BÉARNAISE

C'EST UNE SAUCE ÉMULSIONNÉE TIÈDE FAITE AVEC DES JAUNES D'ŒUFS MONTÉS À CHAUD SUR UNE RÉDUCTION DE VINAIGRE À L'ESTRAGON ET DE VIN BLANC À LAQUELLE ON INCORPORE DU BEURRE. CETTE SAUCE EST SERVIE TIÈDE, LE SAVIEZ-VOUS? IL SEMBLERAIT QUE CETTE SAUCE NE SOIT PAS DU TOUT D'ORIGINE DU BÉARN MAIS AURAIT ÉTÉ NOMMÉE AINSI EN MÉMOIRE DU ROI HENRI IV DIT LE " GRAND BÉARNAIS ".

CHORON

COMME POUR LA BÉARNAISE MAIS ON Y AJOUTE DE LA PURÉE DE TOMATES. CETTE SAUCE EST SERVIE TIÈDE.

POIVRE VERT

SAUCE CRÈME AU POIVRE VERT DE MADAGASCAR.

ROQUEFORT

SAUCE CRÈME AU ROQUEFORT SOCIÉTÉ.

ARCHIDUC

SAUCE CRÈME AUX CHAMPIGNONS DE PARIS.

ÉCHALOTE

SAUCE VIN ROUGE ET ÉCHALOTES.

BEURRE MAÎTRE D'HÔTEL

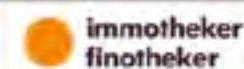
BEURRE DE FERME AUX FINES HERBES.

MAYONNAISE « MAISON » OU KETCHUP 1,50 €

VOTRE PIÈCE DE VIANDE PRÉPARÉE FAÇON « ELMER » 4,50 €

CROÛTÉE AUX 5 POIVRES, POÊLÉE ET PUIS FLAMBÉE AU CALVADOS. SAUCE CRÉMÉE.

LE SAVIEZ-VOUS ? CETTE PRÉPARATION EST NÉE ICI DANS CETTE MAISON. CRÉÉE PAR LE PREMIER PROPRIÉTAIRE DE L'ÉTABLISSEMENT « LE CHEF ELMER », LA RECETTE N'A PAS PRIS UNE RIDE ET RESTE TRÈS POPULAIRE. C'EST EMBLÉMATIQUE DE L'HÔTEL DE LA GARE.



067 4709 27 - genappe@immothekefinotheke.be - Chaussée de Bruxelles 4 Bte 4K/003 - 1470 Genappe

Découvrez notre gamme de crédits et d'épargne sur immothekefinotheke.be ou à notre bureau de Genappe

KIDS CORNER

EH LES ENFANTS! ON MANGE QUOI?

17,00 € JUSQU'À 12 ANS

PETITE PIÈCE DE BŒUF, FRITES ET SALADE

CHEESE-BURGER, FRITES

FISH'N CHIPS

MINI SPARE RIBS

PS: NOUS N'AVONS NI PÂTES NI SPAGHETTI

LES SUPPLÉMENTS

REPASSE FRITES 2,00 €

PORTION DE FRITES 4,00 €

CROQUETTES, POMMES GRENAILLES 4,00 €

SALADE VERTE OU MIXTE 5,00 €

BOUQUETIÈRE DE LÉGUMES 8,50 €

MAYONNAISE « MAISON », KETCHUP OU MOUTARDE 1,50 €

RÉUNION DE FAMILLE, ANNIVERSAIRE,
MARIAGE OU TOUTES AUTRES
CÉRÉMONIES,
LUNCH, DÎNER D'ÉQUIPE
OU ÉVÈNEMENTS PROFESSIONNELS,
TOURNAGES (CLIPS, PUBS, FILMS)...

NOUS SOMMES À VOTRE DISPOSITION
POUR TOUS RENSEIGNEMENTS.

DIVERSES FORMULES POSSIBLES
MENU SERVI À TABLE
BUFFET
APÉRO DÎNATOIRE
PRIVATISATION

NOTRE TÉLÉPHONE 02/6525015 OU PAR MAIL
CONTACT@HOTELDELAGARE.BE

LES DESSERTS 11,00 €

L'ASSIETTE DE FROMAGES

L'ÎLE FLOTTANTE

LA GAUFRE DE BRUXELLES,
GLACE AU CAMEL BEURRE SALÉ

L'INCONTOURNABLE DAME BLANCHE, DAME NOIRE OU DAME MÉTISSE

NOTRE « MERVEILLEUX MAISON » GLACÉ

LE MOELLEUX AU CHOKOTOFF ET SA GLACE VANILLE

CAFÉ GLACÉ « HÔTEL DE LA GARE »

LE COLONEL
(SORBET CITRON ET VODKA)

LE CARABINIERI
(SORBET CITRON ET LIMONCELLO MAISON)

LE CAFÉ OU THÉ GOURMAND
(CINQ MINI-DESSERTS AU GOÛT DU JOUR)

LES CAFÉS ARRANGÉS 12,00 €

IRISH COFFEE (JAMESON IRISH WHISKEY)
FRENCH COFFEE (COGNAC OU GRAND MARNIER)
ITALIAN COFFEE (DISARONNO)
RUSSIAN COFFEE (ERISTOFF VODKA)
CARIBBEAN COFFEE (RHUM BRUN)
ESPRESSO MARTINI (VODKA, KAHLÚA, CAFÉ)

LES CAFÉS MÁSALTO

ESPRESSO OU CAFÉ	4,00 €
DOUBLE ESPRESSO	6,00 €
ESPRESSO OU CAFÉ DÉCA	4,00 €
DOUBLE ESPRESSO DÉCA	6,00 €
CAPPUCCINO	4,50 €
LAIT RUSSE	4,50 €

CAFÉ « PIPETTE », UN CAFÉ OU ESPRESSO ACCOMPAGNÉ
D'UN SHOT DE BAILEYS 9,00 €

LES THÉS 4,00 €

CHAÏ IMPÉRIAL
GRAND JASMIN CHUN FENG

LE THÉ DES LORDS
(EARL GREY)

THÉ DES AMANTS
(THÉ NOIR, POMME, ÉPICES)

THÉ DES ALIZÉS
(THÉ VERT, PÊCHE, FLEUR
D'ORANGER)

THÉ DES SONGES
(OOLONG, CARTHAME, LAVANDE,
MAUVE, ÉCORCE DE CITRON)

THÉ DU HAMMAM
(THÉ VERT, DATTES, FLEUR
D'ORANGER, ROSE, FRUITS ROUGES)

THÉ DES SABLES
(THÉ VERT, ROSE ET FRUITS JAUNES)

LES INFUSIONS 4,00 €

(SANS THÉINE)

JARDIN TROPICAL
(MANGUE, ANANAS, PAPAYE, PÊCHE)

L'HERBORISTE No 46
(CAMOMILLE, POMME, ÉPICES)

L'HERBORISTE No 74
(TILLEUL, CAMOMILLE, FLEUR
D'ORANGER)

L'HERBORISTE No 95
(CITRONNELLE, GINGEMBRE,
CAROTTE)

L'HERBORISTE No 119
(CURCUMA, RÉGLISSE, VERVEINE)

NOTRE THÉ MENTHE FRAÎCHE ET
FLEUR D'ORANGER 4,50 €



Specialty Coffee - 100% Arabica

Torréfaction artisanale en Belgique

Découvrez Másalto sur
shop.masalto.be



LES POUSES ET AUTRES ALCOOLS

NOUS RENTRONS RÉGULIÈREMENT DES NOUVEAUX ALCOOLS, DEMANDEZ-NOUS CE QUE NOUS AVONS À VOUS PROPOSER EN DEHORS DE LA CARTE

COGNAC	10,00 €
ARMAGNAC	10,00 €
CALVADOS	10,00 €
POIRE WILLIAMS	10,00 €
FRAMBOISE	10,00 €
VIEILLE PRUNE	10,00 €
MARC DE GEWURZTRAMINER	10,00 €
EAU DE VILLÉE	10,00 €
GRAPPA BLANCHE OU AMBRÉE	9,00 €
SAMBUCA	8,50 €
AMARETTO DISARONNO	8,50 €
LIMONCELLO « MAISON »	8,50 €
COINTREAU	8,50 €
BAILEYS	8,50 €
CHARTREUSE	9,00 €
JÄGERMEISTER	8,50 €
KAHLÚA	8,00 €
RUM DON PAPA	12,00 €
DIPLOMATICO RUM RESERVA	12,00 €
CARDHU 12 ANS	10,00 €
GLENFIDDICH SINGLE MALT 12 ANS	10,00 €
GLENFIDDICH SINGLE MALT 15 ANS	13,00 €
SINGLETON	11,00 €
AUCHENTOSHAN	12,00 €
TALISKER	13,00 €
LAGAVULIN 16 ANS	14,00 €
LA ROUTE DU RHUM – NOTRE DÉGUSTATION “PREMIUM” EN TROIS SHOTS – JAMAÏQUE, MARTINIQUE ET RÉUNION	21,00 €

REMERCIEMENTS À NOS SPONSORS SANS QUI NOUS NE POURRIONS PAS PRODUIRE CETTE CARTE

SPADEL (BRU & SPA)

LE VIN AU VERT (VINS 100% BIO)

BERTINCHAMPS (BIÈRES ARTISANALES)

MÁSALTO (CAFÉ)

LUTGARDE (BIÈRES ARTISANALES)

BAGATELLE (ECO-BOUTIQUE À GENVAL)

LÉOPOLD 7 (BIÈRES ARTISANALES)

DESCY (BUREAU COMPTABLE)

LE PARC (MASSAGES & BIEN-ÊTRE À RIXENSART)

BENICO (UN CAVISTE PRÈS DE CHEZ VOUS À RIXENSART)

IMMOTHEKER – FINOTHEKER (CONSEILS FINANCIERS)

BOULANGERIE-PÂTISSERIE LAURENT DUMONT

UN TOUT GRAND MERCI !

Cher client,

Si vous êtes allergique ou intolérant à un ou plusieurs produits alimentaires, veuillez en informer le personnel. Merci.

Voici la liste des allergènes principaux :

Quatorze substances sont reprises dans la liste des allergènes principaux, responsables des allergies ou intolérances alimentaires les plus importantes :

- 1. Céréales contenant du gluten, à savoir blé (comme épeautre et blé de Khorasan), seigle, orge, avoine ou leurs souches hybridées, et produits à base de ces céréales, à l'exception des :
 - a) sirops de glucose à base de blé, y compris le dextrose ;*
 - b) maltodextrines à base de blé ;*
 - c) sirops de glucose à base d'orge ;*
 - d) céréales utilisées pour la fabrication de distillats alcooliques, y compris d'alcool éthylique d'origine agricole.**
- 2. Crustacés et produits à base de crustacés.*
- 3. Œufs et produits à base d'œufs.*
- 4. Poissons et produits à base de poissons, à l'exception de:
 - a) la gélatine de poisson utilisée comme support pour les préparations de vitamines ou de caroténoïdes ;*
 - b) la gélatine de poisson ou de l'ichtyocolle utilisée comme agent de clarification dans la bière et le vin.**
- 5. Arachides et produits à base d'arachides.*
- 6. Soja et produits à base de soja, à l'exception:
 - a) de l'huile et de la graisse de soja entièrement raffinées ;*
 - b) des tocophérols mixtes naturels (E306), du D-alpha-tocophérol naturel, de l'acétate de D-alpha-tocophéryl naturel et du succinate de D-alpha-tocophéryl naturel dérivés du soja ;*
 - c) des phytostérols et esters de phytostérol dérivés d'huiles végétales de soja ;*
 - d) de l'ester de stanol végétal produit à partir de stérols dérivés d'huiles végétales de soja.**
- 7. Lait et produits à base de lait (y compris le lactose), à l'exception :
 - a) du lactosérum utilisé pour la fabrication de distillats alcooliques, y compris d'alcool éthylique d'origine agricole;*
 - b) du lactitol.**
- 8. Fruits à coque, à savoir: amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, pistaches, noix de Macadamia ou du Queensland, et produits à base de ces fruits, à l'exception des fruits à coque utilisés pour la fabrication de distillats alcooliques, y compris d'alcool éthylique d'origine agricole.*
- 9. Céleri et produits à base de céleri.*
- 10. Moutarde et produits à base de moutarde.*
- 11. Graines de sésame et produits à base de graines de sésame.*
- 12. Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/litre en termes de SO2 total pour les produits proposés prêts à consommer ou reconstitués conformément aux instructions du fabricant.*
- 13. Lupin et produits à base de lupin.*
- 14. Mollusques et produits à base de mollusques.*

The logo for Leopold 7 features a stylized black arrow pointing to the right, followed by the brand name 'LEOPOLD7' in a large, bold, black, sans-serif font.

JOURS ET HEURES D'OUVERTURE

LE MIDI

DU MARDI AU VENDREDI

DE 12H00 À 14H30 (DERNIÈRE COMMANDE À 14H00)

FERMETURE DU RESTAURANT À 15H00

LE SOIR

DU MARDI AU SAMEDI

DE 19H00 À 22H30 (DERNIÈRE COMMANDE 22H00)

FERMETURE DU RESTAURANT À 23H00

NOUS SOMMES FERMÉS LE DIMANCHE ET LE LUNDI

TOUTE LA JOURNÉE

RÉSERVATIONS

02/652 50 15

CONTACT@HOTELDELAGARE.BE



by Resto-Pub