



MENU

RESTAURANT

GIN & SCHWEPES PREMIUM (COMBINAISONS)

DRUMSHANBO GUNPOWDER : (Ireland)	14,00
BULLDOG LONDON DRY GIN: (Angleterre)	14,00
BUS N° 509 PINK GRAPEFRUIT: (Belgique)	14,00
BUS N° 509 RASPBERRY: (Belgique)	14,00
BOMBAY SAPPHIRE: (Angleterre)	14,00
HENDRICK'S GIN: (Ecosse)	14,00

SCHWEPES SELECTION :

Hibiscus, Orange Blossom & Lavender, Pink Pepper, Indian Tonic

LES COCKTAILS

Maison (à base de Cointreau)	9,00
Mojito	10,50
Mojito Fraise	11,00
Espresso Martini	12,00
Negroni	12,00
Pornstart Martini	12,00
Hugo	12,00
Pina Colada	10,00
Violet Sour	12,00
Cuba libre	11,00

LES MOCKTAILS

Mocktail Maison	7,50
Mojito Virgin	7,50
Mojito Virgin Strawberry	8,00
Hugo Virgin	8,00
Violet Sour	8,00
Florida	8,00
Pina Colada	8,00

Maximum 6 plats différents par table.

Lors du paiement, demandez toujours votre preuve de paiement. 1 compte par table. Allergènes : Infos sur les allergènes sur demande.

La composition des produits peut changer. La liste des allergènes est établie sur la base des informations reçues du fournisseur.

Attention : des contaminations croisées ne peuvent jamais être complètement exclues.

LES PASSE-TEMPS

Nachos

(2 pers.)

Salsa - Fromage - Piments - Avocat

13,50

Calamars à la Romana

(2 pers.)

Tartare Maison

19,00

Amuses-bouche à partager

(2 pers.)

Calamars frits - Tempura de scampis

Croquettes de fromage - Nuggets de poulet maison - Sauce tartare

19,00

Assortiments

(2 pers.)

Charcuterie - Olives - Fromage

20,00



LES APERITIFS

Apéritif maison	8,00
Aperol Spritz	9,50
Limoncello Spritz	9,50
Vin blanc moelleux	5,50
Cava	7,50
Negroni	12,00
Kir	7,50
Kir Royal (au Cava)	8,50
Pineau des Charentes	7,00
Porto Rouge, Blanc	7,00
Martini Rouge, Blanc	8,00
Campari	7,00
Picon	7,00
Picon Vin Blanc	8,50
Ricard	8,50
Batida de Coco	7,50
Pisang	7,50
Safari	7,50
Passoa	7,50

Accompagnement 2,50

LES APERITIFS SANS ALCOOL

Aperol Spritz 0°	8,50
Pisang 0°	6,00
Cava 0°	7,00
Crodino	5,00
Crodino, Tonic	7,00

Maximum 6 plats différents par table.

Lors du paiement, demandez toujours votre preuve de paiement. 1 compte par table. Allergènes : Infos sur les allergènes sur demande.

La composition des produits peut changer. La liste des allergènes est établie sur la base des informations reçues du fournisseur.

Attention : des contaminations croisées ne peuvent jamais être complètement exclues.

LES ENTREES FROIDES

Carpaccio de Saint Jacques

Huile d'Olive - Citron vert - Fruit de la Passion

22,50

Carpaccio de Boeuf tranché minute

Crème à la Truffe Noire

Parmesan - Tomates - Roquette

19,90

Saumon Gravelax

Aneth - Mousse de chèvre

Pomme - Betterave

21,50

Vittelo Tartufata

Veau - Tartufata - Vinaigrette au thon - Câpres - Roquette

21,50

Carpaccio de Poire et de Betterave

Roquefort - Noix - Miel - Roquette - Sorbet Poire

18,50

LES ENTREES CHAUDES

Ravioles de Joes de Veau

Façon Thai

19,50

Cassolette de Scampis

Crème ail aux petits légumes

19,50

Croquettes de Crevettes

2 pièces

23,50

Duo de Croquettes

22,50

Croquettes de Fromage 

2 pièces

18,50

Parmigiana à l'Aubergine 

Mozzarella - Tomates séchées - Parmesan

19,50

Soupe Maison 

Octobre à mars

6,50



LES POISSONS

Bouillabaisse Maison

Croûtons - Fromage - Rouille

29,50

Lieu Noir

Petits légumes - Purée à la Ciboulette

29,50

Trio de Solettes

Meunière

32,50

Saumon en Mozaïque et Beurre Blanc

Légumes tournés - Aneth - Caviar de Saumon - Grenailles

29,50

Brochette de Scampis

8 pièces

Poêlée de Légumes croquants

27,50

Fish & Chips Maison

Cabillaud et Calamar - Tartare au Citron

24,50

LES PLATS DE VIANDES

Chateaubriand (2 couv.)

Légumes chauds - Accompagnements

62,00

Entrecôte

33,00

Entrecôte Uruguay

38,90

Spare Ribs Barbecue au Sambal

27,50

Brochette de Boeuf

28,50

Brochette de Poulet

22,90

Steak de Boeuf nature

28,50

Steppegras Premium

Steak - Sauce steppegras - Steppegras

33,90

Steppegras Original

Entrecôte - Sauce steppegras - Steppegras

38,90

Sauce au choix :

Bordelaise truffée, poivre vert-crème, champignons-crème ou poêlé, roquefort,
estragon-crème, dijonnaise, béarnaise maison, beurre maître d'hôtel, provençale

4,00

LES PLATS DE VIANDES

Tagliata de Boeuf

Roquette - Parmesan - Tomates séchées - Sauce Bordelaise à la Truffe

29,90

Couronne de Porcelet au Sirop d'Erable

Purée de céleri

26,50

Gigot d'Agneau Farcis

Aux Pommes et Romarin - Cuisson 7 heures - Gratin Dauphinois

26,50

Magret de Canard à la Mandarine

Réduction orange et mandarine - Gratin Dauphinois

30,50

Poulet Crispy

Volaille jaune panée farcie au pesto - Mozzarella - Tomates séchées

25,50

Noix de Dinde aux Ecrevisses

Crème provençale - Frites de patate douce

25,50

Nos accompagnements :

Frites, croquettes, pâtes, purée, pommes de terre rissolées,
frites de patate douce

Supplément accompagnements **4,00**

Ou

Gratin dauphinois **4,00**

Steppegras **4,00**

Mayonnaise, ketchup, tartare **1,00**

LES TRADITIONNELS

Rognons de Veau à la Liégeoise ou à la Dijonnaise

24,50

Osso Bucco de Veau et ses Rigatoni

28,00

Escalope Parmigiana

Courgette - Aubergine - Jambon Italien - Roquette

24,50

Escalope façon pizza

25,50

Smash Bacon Burger

2 viandes - Cheddar - Bacon - Sauce giant

22,50

L'américain « Le Féroce »

Relevé

21,90

L'américain préparé

20,90

Boulets à la liégeoise

19,90

Boulets à la provençale

19,90

Le vol-au-vent maison

21,50

Les carbonades flamandes

octobre à mars

21,50

Gratin de chicons au jambon

3 pièces - octobre à mars

21,50

LES MOULES

De juillet à octobre

Nature

29,00

Ail, crème-ail, vin-blanc, crème-estragon, dijonnaise

31,00

LES SALADES

Salade Niçoise

Tataki de thon rouge - Roquette - Tomates séchées

23,50

Homard Belle-Vue

Demi 26,50 - Entier 36,50

Poulet César

Iceberg - Parmesan - Oeufs cuits durs - Vinaigrette - Bacon

21,50

Salade de Scampis Royale

Lardons flambés au Cointreau - 8 pièces

25,50

Salade San Daniele

Jambon Italien - Melon - Fruits - Porto

22,50

Salade maison

Scampis, saumon fumé, lard, pommes & croûtons

23,50

Frisée aux lardons

Oeuf poché

21,50

Salade de chèvre chaud

21,50

Burrata

Roquette - Tomates séchées - Pesto - Basilic

20,50

LES PATES FRAICHES

Spaghetti végétarien

Légumes du jour - Parmesan - Epices méditerranéennes

20,50

Rigatoni à la burrata

Tomates cerise - basilic

21,50

Rigatoni au saumon

23,50

Rigatoni 4 fromages

20,50

Spaghetti aux scampis

8 pièces

25,50

Spaghetti bolognaise

18,50

LES PLATS ENFANTS

Plats réservés uniquement aux enfants de moins de 12 ans.

Boulet à la Liégeoise

12,50

Boulet sauce tomate

12,50

Le Vol-au-Vent Maison

13,00

Spaghetti Bolognaise

12,50

Pâtes Jambon Crème

12,50

Nuggets de Poulet - Ketchup

Maison

13,50

Steak de Boeuf nature

19,50

Moules nature

(de juillet à octobre)

21,00

Moules autres

(de juillet à octobre)

23,00

Burger enfant - Cheddar - Ketchup

16,50

LES BIERES

Portion de fromages 4,50

AU FÛT

Jupiler 25 cc 3,40

Jupiler 50 cc 6,00

Scotch C T S 4,10

Leffe Blonde 25 cc 4,20

Leffe Blonde 33cc 4,90

Karmeliet Triple 25 cc 4,90

Karmeliet Triple 33 cc 5,70

EN BOUTEILLE

Carlsberg 0,0 % 4,20

Leffe Blonde 0,0 % 4,90

Leffe Brune 4,90

Liefmans Fruitesse on the rocks 4,70

Hoegaarden Blanche 4,00

Hoegaarden Rosée 4,20

Kriek Belle Vue 4,70

Carlsberg 4,50

La Corne du Bois des Pendus 5,90

Curtius 37,50 cc 6,70

Val Dieu Blonde 33 cc 5,00

Val Dieu Triple 5,70

Duvel 5,70

LES TRAPPISTES

Trappiste de Rochefort 10° 6,20

Trappiste de Westmalle Triple 6,20

Trappiste d'Orval 6,70

Trappiste de Chimay Bleue 6,00

Eaux ET LIMONADES

Coca-Cola Zero Sugar 3,30

Schweppes Zero Agrum 3,80

Coca-Cola 3,30

Sprite 3,30

Fanta Orange 3,30

Chaudfontaine Plate 3,10

Chaudfontaine Plate 0.5l 5,30

Chaudfontaine Pétillante 3,10

Chaudfontaine Pétillante 0.5l 5,30

Bru Pétillante 0.5l 5,30

Liégeois 3,80

Schweppes Tonic 3,80

Schweppes Agrum 3,80

Royal Bliss Berry 3,80

Fuzetea Sparkling (pétillant) 3,80

Fuzetea Green 3,80

Fuzetea Pêche Hibiscus 3,80

Aquarius Lemon 4,30

Perrier 3,80

LES JUS DE FRUITS

Jus d'Orange Frais 8,00

Jus de Citron Frais 8,00

Jus d'Orange & Citron Frais 8,00

LOOZA

Ace - Orange - Fraise - Pomme Cerise 4,10

Tomate

LES BOISSONS CHAUDES

Café	3,50
Expresso (petit café serré)	3,50
Ristretto	3,50
Décaféiné	3,50
Cappuccino Crème-Fraiche	4,30
Cappuccino Crème-Fraiche Déca	4,30
Café Gourmand	14,90
Irish Cofee (Whisky)	11,00
Café Ile de la Réunion (Rhum Vanille ou Coco)	11,00
Café Jamaïcain (Rhum brun)	11,00
Café Français (Cognac)	11,00
Café De Paris (Grand Marnier)	11,00
Café Italien (Amaretto)	11,00

LES THÉS

Majes-T (100 % bio)	3,50
Green Mint Tea	
English Breakfast (thé noir), Gun Powder, Rosehip, Golden Chamomile, Earl Grey, Citrus Cinnamon, Linden, Pure Lemon.	
Soupe Maison (octobre à mars)	6,50
Vin chaud	5,50

LES LATTÉS

Lait russe	4,20
Latte Macchiato	4,20
Cappuccino Italien	4,20
Cappuccino Italien Déca	4,20
Latte Dolce Caramel	4,60
Latte Belgian Speculoos	4,60
Latte Pretty Lady Praliné	4,60
Love Latte	4,70
(sauce chocolat blanc, chantilly)	
Chocolat Chaud	3,60
Chococino	4,00

LES ALCOOLS

LES RHUMS

Havana Club Blanc (cuba)	7,50
Havana Club Especial (cuba)	7,50
Riviere du Mât (Vieux Grande Réserve)	9,00
Riviere du Mât (Arrangé Vanille)	9,00
Riviere du Mât (Arrangé Coco Toréfié)	9,00
Diplomatico Réserve exclusiva 12 ans	12,00
Matusalem 15 ans (Rép. Dominicaine)	10,00
Dictador 12 ans (Colombie)	11,00

LES WHISKYS

J & B (Ecosse)	7,00
Jack Daniel's (usa)	8,00
Glenfiddich 12 ans (Ecosse)	9,00

LES COGNACS

Cognac Courvoisier VS	8,00
Cognac Remy Martin VSOP	10,00

LES DIGESTIFS

Genièvre	5,00
Limoncello	7,50
Sambuca	8,50
Amaretto	8,50
Amaretto Sour	9,00
Calvados	8,50
Cointreau	8,50
Grand Marnier	8,50
Baileys	8,00
Poire Williams	8,50
Grappa ou Grappa au miel	8,00

LES DESSERTS

Sabayon

(2 couverts)

22,00

Tartelette fine aux Pommes

Fourré à la Crème d'Amandes

13,90

Tartelette fine aux Pommes flambée

15,90

Pain perdu revisité

A la crème pâtissière et Amaretti - Glace Speculoos

13,90

Ananas rôti au Rhum et Romarin

Glace Vanille

11,90

Café gourmand ou Thé gourmand

14,90

Moelleux au chocolat maison

13,90

Mousse au chocolat

11,00

Tiramisu maison

11,00

Crème brûlée

Parfumée à la Violette

11,00

Coupe aux fruits frais de saison

11,90

Palette de sorbets

12,90

Dame blanche

Glace vanille et sauce chocolat chaud

12,90

Délice de fraises (en saison)

13,90

Le Colonel

Vodka & Sorbet citron

11,00

Glace enfant

2 boules

7,50

Plateau de Fromages Belge

Brioche - Confiture - Noix - Fruits

15,90



L'étang

Cuisine ouverte de 11 h 30 à 14 h 30 et de 17 h 30 à 21 h
Petite restauration du mercredi au samedi de 11 h 30 à 18 h
Tea-room de 14 h 30 à 17 h 30
Fermé le lundi et le mardi

Tél. 019/32 33 86
Rue des Prés 43/B b- 4300 Waremmes
brasserieletang@gmail.com
www.etang-brasserie.be