



L'AUREORE (JUSQU'À 11U30)

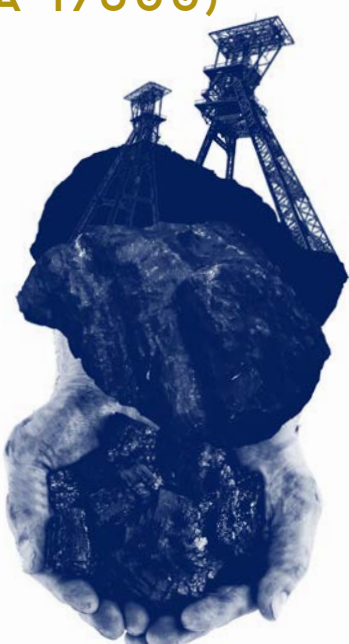
A De L'or Dans La Bouche

Pistolet	
Fromage (V)	3
Jambon (P)	3
Nutella (V)	3
Confiture (V)	3
Croissant (V)	3
Confiture ou Nutella ou beurre	
Œufs au plat ou brouillés (V)	7
Deux œufs servis avec du pain	
+ bacon (P)	3

Le petit déjeuner (P)	19
Oeufs au plat ou brouillés avec du bacon	
Assortiment pistolet et pain	
Assortiment de charcuterie et confiture	
Jus d'orange frais et café	
+ Supplément prosecco	7

LES PAINS BELGES (JUSQU'À 17U00)

Baguette belge (P)	9
Jambon — fromage jeune Westmalle — cœur de laitue — tomate — concombre — œuf — mayonnaise	
Baguette fromage (V)	8
Fromage jeune Westmalle — cœur de laitue — tomate — concombre — œuf — mayonnaise	
Baguette jambon	8
Jambon — cœur de laitue — tomate — concombre — oeuf — mayonnaise	
Club sandwich (P)	16
Poulet — tomate — cœur de laitue — bacon croustillant — poivre mayonnaise — chips	
Toast champignon (V)	16
Champignons — persil — jeunes oignons	
Croque monsieur (P)	13
Jambon — fromage jeune Westmalle — salade classique	
Croque madame (P)	15
Jambon — fromage jeune Westmalle — 2 œufs — salade classique	



NOTRE CUISINE EST OUVERTE DE 11H30 À 20H30

ENTRÉES Pour vous seul, ou pour partager

Gepaneerde inktvis (S)	16
Calamares — tartaarsaus	
Croquettes de fromage artisanales (2)(V)	16
Gefruite peterselie — Westmalle crumble — citroen — tartaar — salade	
Extra croquette de fromage	6
Croquettes de crevettes grises (2)(S)(A)	20
Gefruite peterselie — grijze garnaal — citroen — cocktaildip — salade	
Extra croquette de crevette grises	8
Duo croquettes de fromage et crevettes grises (2)(V)(S)(A)	18
Persil frit — croquette de fromage — croquette aux crevettes grises	
Carpaccio (R)	18
Truffelmayonnaise — rucola — parmezaan	
Tomate mozzarella (V)	16
Mozzarella de buffle belge — tomate — oignon rouge — balsamico — salade de roquette	
Ailes de poulet	14
Persil frit — oignon frisé	

Planche « Apéro » (P)	18
Assortiment des plus savoureux fromages et viandes fines	
Planche “Je ne sais pas choisir” (P)(N)	25
Vous choisissez, vous perdez. Goûtez le meilleur de nos entrées	

SALADES

Niçoise (S)	25
Salade — thon grillé — anchois — tomate — haricots verts — pommes de terre — oignon rouge — olives — œuf	
Chicken Caesar (S)	21
Filet de poulet — cœur de laitue — salade iceberg — sauce César — parmesan — croûtons au levain — câpres — anchois	
Fromage de chèvre (V) (N)	22
Salade — fromage de chèvre Aurélie — noix caramélisées — chicon — myrtilles — pomme — oignon — vinaigrette au miel et à la moutarde	
+ bacon (P)	1.5

SOUPE

Servi avec du pain et du beurre.

Soupe à la tomate (V)	7.5
Soupe du jour	8.5
+ boulettes de poulette	2

PLATS PRINCIPAUX

Pour chaque plat principal, 1 plat de pommes de terre au choix *

Rumsteak de blanc-bleu belge	26
blanc-bleu belge	
Côtelettes (Spare ribs) (P)	24
Cuites doucement et glacées	
Steak tartare	24
filet de boeuf cru coupé à la main — câpres — cornichons	
Chicken supreme	21
Croustillant au four — salade classique	
Vol-au-vent	21
Poulet — boulettes — champignons — crème — pâte feuilletée	
Ragoût de viande (A)	21
Ragoût de bœuf cuit doucement	

MOULES (SAISON)

Moules nature (S)	25
Moules à l'ail (S)	26
Moules crème d'ail (S)	27
Moules vin blanc (S)(A)	27
Moules Le Petit Belge (S)(A)	28
Hoegaarden — citron vert — ail — gingembre	

VIANDE

POISSON

SIDES

Ces plats sont disponibles en supplément, ne peut pas être commandé séparément.

*POMMES DE TERRE

Frites	3
Croquettes	3
Patate douce	4.5

SAUCE

Aux champignons (A)	3.5
Au poivre (A)	3.5
Béarnaise artisanale	4.5
Beurre aux herbes	3.5

LÉGUMES

Salade classique	3
Salade de chou blanc	3
Tomates au four	4
Salsa des tomates	3
Légumes de saison	5

VEGGIE

Burrata (V)	16
Mozzarella de buffle belge — tomate — oignon rouge — balsamico — salade de roquette	
Salade au fromage de chèvre (V) (N)	22
Salade — fromage de chèvre Aurélie — noix caramélisées — chicon — myrtilles — pomme — oignon — vinaigrette au sirop de Liège	
Croquettes de fromage artisanales (2)(V)	16
Persil frit — crumble de VWestmalle — citron — sauce tartare	

VEGAN

Faux tartaar (V)	18
Tartare des tomates — dillemayonnaise (vegan) — salade de roquette — pommes	
Toast champignon (V)	16
Champignon — persil — jeunes oignons	
Soupe à la tomate (V)	6



LE PÉCHÉ MIGNON

Dame blanche	10
Glace à la vanille — sauce au chocolat — crumble de chocolat	
Coupe fraise (saison)	13
Glace à la vanille — fraise	
Coupe vanille	8
Glace à la vanille — crumble de chocolat	
Coupe Le Petit Belge	11
Glace à la vanille — caramel salé — flocons de chocolat	

Gaufre ‘La classique’	9
Sucre glace	
Gaufre ‘La belge’	10
Sauce au chocolat Callebaut — crumble de chocolat — sucre glace	
Gaufre ‘Fraisez-vous’	13
Fraises fraîches — sucre glace	

(V) vegetarian (S) seafood (A) alcohol (N) nuts (R) raw (P) pork

Info over allergenen op aanvraag. De samenstelling van de producten kunnen veranderen. De allergenenlijst is opgemaakt n.a.v. de leveranciersinfo. Opgelet ; kruisbesmetting is niet 100% uit te sluiten

Nous demandons de limiter le choix à 4 plats différents par table. De même, nous nous réservons le droit de ne faire qu'une seule facture par table.

DRANK



BIÈRE PRESSION

Stella Artois 5% (25 – 33 – 50cl)	3.2 – 3.9 – 6
Leffe blond 6.6% (33 – 50cl)	4.6 – 6.8
Leffe bruin 6.5% (33 – 50cl)	4.6 – 6.8
Tripel Karmeliet 8.4% 33cl	4.6
La Chouffe blond 8% 33cl	4.6
Kompel Bovengronds 6% 33cl	4.6
Kompel Ondergronds 6% 33 cl	4.6

TRAPPISTES EN BOUTEILLE

Westmalle Dubbel 7%	5
Westmalle Tripel 9.5%	5.3
Chimay Blauw 9%	5.3
Chimay Tripel 8%	5
Rochefort 10 11.3%	5.8
Orval 6.2%	5.8
Sint Bernardus 12 – 10%	5.3

SUGGESTION DE BIÈRES

Leffe Rituel 9%	33cl	4.6	Cherry Chouffe 8%	33cl	5	Pauwel Kwak 8.4%	33cl	4.6
Leffe Tripel 8.5%	33cl	4.6	Vedett 5.2%	33cl	3.9	Wolf 7 Blond 7.4%	33cl	4.5
Leffe Ruby 5%	33cl	4.6	Liefmans Fruitesse 4.2%	25cl	4.1	Kriek Belle-Vue 5.1%	25cl	3.8
Duvel 8.5%	33cl	5	Omer 8%	33cl	4.6	Kasteelbier Rouge 8%	33cl	4.6
Duvel 6.66%	33cl	4.8	Brugse Zot 6%	33cl	4.1	Palm 5.2%	25cl	3.5
LeFort Tripel 8.8%	33cl	5	Vliegend Varken 9%	33cl	5.5	Hoegaarden Rosé 3%	25cl	3.5
LeFort Bruin 9%	33cl	5	Cornet 8.5%	33cl	4.6			

BOISSONS CHAUDES

Café	3.2
Mokka Espresso	3.2
Double espresso	4.5
Espresso Machiatto	3.5
Cappuccino	3.7
Cappuccino crème chantilly	4.5
Latte Machiatto	3.7
Chocolat chaud	3.7
+ crème chantilly	1
Supplément de lait chaud	1

Latte Machiatto	5
Speculoos – Noisette – Caramel – Vanille	
Irish coffee	8.5
French coffee	8.5
Italian coffee	8.5
Café d’Hasselt	8.5

Flan	3
------	---

Thé	3.5
Tropical Fruit – Earl Grey – Golden Chamomile – Pure Lemon – Rosehip – Green – English Breakfast	

Thé frais	4.5
Menthe – Gingembre	

TOUTES LES VARIÉTÉS DE CAFÉ SONT ÉGALEMENT DISPONIBLES CHEZ DÉCAFEÏNÉ

SODAS

Chaudfontaine 0.25cl	3.2
----------------------	-----

Plate – Pétillante

Chaudfontaine 0.50cl	6
----------------------	---

Plate – Légèrement pétillante – Pétillante

Perrier	3.5
---------	-----

Coca Cola	3.2
-----------	-----

Coca Cola Light	3.2
-----------------	-----

Coca Cola Zero	3.2
----------------	-----

Sprite	3.2
--------	-----

Fanta	3.2
-------	-----



Fuze Tea	3.5
----------	-----

Black Tea – Green Tea – Peach Hibiscus

Tönisteiner	3.8
-------------	-----

Zitrone – Orange – Vruchtenkorf

Cécémel	3.2
---------	-----

Fristi	3.2
--------	-----

Jus d’orange frais	5.2
--------------------	-----

Minute Maid	3.6
-------------	-----

Orange – Pomme – Pomme-Cerise

Nordic Mist	3.6
-------------	-----

Indian Tonic – Agrum – Bitter Lemon

Fever-Tree	4.5
------------	-----

Indian Tonic – Mediterranean Tonic – Ginger Beer – Elderflower – Ginger Ale

APÉRO

Apéro de la maison	8
Crodino (n.a.)	6
Le Couchon Brut Coupe	7
Bellini	8
Campari	6
Martini Bianco	6.5
Martini Rosso	6.5
Ricard	7
Porto Tawny	5.5
Porto White	5.5
Kirr	6
Kirr Royal	8



COCKTAILS

Mojito	13
Bacardi Carta Blanca – soda – menthe – citron vert – sucre de canne	
Strawberry Mojito	14
Bacardi Carta Blanca – soda – menthe – citron vert – sucre de canne – fraises	
Cosmopolitan	13
Absolut Vodka – Cointreau – cranberry – limoensap	
Cuba Libre	13
Bacardi Carta Blanca – Coca-Cola – citron vert	
Moscow Mule	14
Absolut Vodka – Fever-Tree Ginger Beer – citron vert – munt	

SPRITZ

Aperol Spritz
Campari Spritz
Limoncello Spritz

DIGESTIFS (5CL.)

Bacardi Carta Blanca	7
Bacardi 8 Años	8
Absolut Vodka	6
Amaretto Disaronno	7
Amaro Averna	7
Limoncello	7
Baileys	6
Martel VS Cognac	8
Grand Marnier	6.5
Sambuca Ramazzotti	7
Grappa Bianca	7
Smeets Extra	5
Jägermeister	6
Cointreau	7
Jack Daniëls	7
Wild Weasel	9.5

MOCKTAILS ALCOOL 0,0%

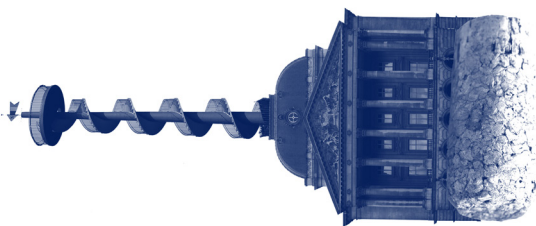
Virgin Mojito	10
Soda – citron vert – menthe – sucre de canne	
Virgin Strawberry Mojito	11
Soda – citron vert – menthe – sucre de canne – fraises	
Crodino	6
+ Nordic Mist Indian Tonic	3.2
Ginger Lemon	10
Fever-Tree Ginger Beer – jus de citron vert – Crodino	

SPECIALS

9 Somersby Apple	4.7%	33cl	4.5
9 Somersby Blackberry	4.5%	33cl	4.5
9 Corona	4.5%	33cl	4.5

BIÈRES SANS ALCOOL

Stella Artois	0.0%	25cl	3.2
Liefmans Fruitesse	0.0%	25cl	4.1
Leffe Blond	0.0%	33cl	4.6
Leffe Bruin	0.0%	33cl	4.6



GIN-TONIC

Bulldog London Dry	12
Nordic Mist Indian Tonic	
Orange sec – zeste de citron vert	
Copperhead Original	14
Fever Tree Mediterranean Tonic	
Cardamon – zeste d’orange	
Gin Mare	14
Fever Tree Mediterranean Tonic	
Tomate – romarin	
Copperhead 0.0%	14
Fever Tree Elderflower – thym	

VINS

VIN DE TABLE

Le Petit Belge Blanc	VERRE 5 – BOUTEILLE 22
Le Petit Belge Rouge	VERRE 5 – BOUTEILLE 22
Le Petit Belge Rosé	VERRE 5 – BOUTEILLE 22

BLANC

Vallée du Rhône « Secret de Famille »	VERRE 6 – BOUTEILLE 26
100% Viognier	
Sicilia Chardonnay « Gerbino » BIO	VERRE 6.5 – BOUTEILLE 28
100% Chardonnay	
Côtes de Gascogne « Été Gascon »	VERRE 5.5 – BOUTEILLE 23
Domaine Pellehaut 2021 70% Gros Manseng, 10% Petit Manseng, 20% Chardonnay	
Rully « Montagne la Folie »	BOUTEILLE 49
100% Chardonnay	

ROUGE

Côtes du Rhône « Parallèle 45 »	VERRE 6 – BOUTEILLE 28
55% Grenache Noir, 40% Syrah, 5% Mourvèdre	
Chianti Colli Senesi « Fattoria San Donato » BIO	VERRE 6.5 – BOUTEILLE 28
95% Sangiovese. 5% Ciliegolo	
Jumilla « Monastrell » Casa Castillo BIO	VERRE 6.5 – BOUTEILLE 32
60% Monastrell, 30% Garnacha, 10% Syrah	

BULLES

Le Couchon Brut Coupe	7
Le Couchon Brut 75cl	35
Le Couchon Rosé 75cl	38

Moët & Chandon Brut Impérial 75cl	75
-----------------------------------	----

