

LE PETIT
BE
LGE



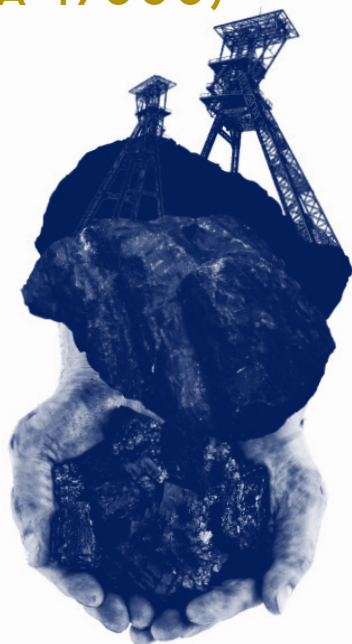
L'AUREORE (JUSQU'À 11U30)
A De L'or Dans La Bouche

Pistolet	
Fromage (V)	3.5
Jambon (P)	3.5
Nutella (V)	3.5
Confiture (V)	3.5
Croissant (V)	3
Confiture ou Nutella ou beurre	
Œufs au plat ou brouillés (V)	8
Deux œufs servis avec du pain	
+ bacon (P)	3

Le petit déjeuner (P)	20
Oeufs au plat ou brouillés avec du bacon	
Pistolet et croissant	
Assortiment de charcuterie et confiture	
Jus d'orange frais et café	
+ Supplément prosecco	7

LES PAINS BELGES (JUSQU'À 17U00)

Club Le Petit Belge (P)	18
Poulet — bacon croustillant — tomate — cœur de laitue — poivre mayonnaise	
Toast aux champignons (V)	18
Champignons — persil — jeunes oignons	
Toast au thon (S)	18
Salade de thon — oignon rouge — capres — oignon frit	
Toast cannibale (R)	18
Cannibale — oignon rouge — câpres	
Croque monsieur (P)	15
Jambon — fromage jeune — salade classique	
Croque madame (P)	17
Jambon — fromage jeune — 2 œufs — salade classique	



NOTRE CUISINE EST OUVERTE DE 11H30 À 20H30

ENTRÉES Pour vous seul, ou pour partager

Calmars panés (S)	17
Calamares — sauce tartare	
Croquettes de fromage artisanales (2)(V)	18
Persil frit — Miette de Westmalle — citron — tartare — salade	
Extra croquette de fromage	6
Croquettes de crevettes grises (2)(S)(A)	22
Persil frisé — Crevette grise — Citron — Sauce cocktail — Salade	
Extra croquette de crevette grises	8
Duo croquettes de fromage et crevettes grises (2)(V)(S)(A)	20
Persil frit — croquette de fromage — croquette aux crevettes grises	
Carpaccio (R)	20
Mayonnaise à la truffe — roquette — parmesan	
Burrata (V)	19
Mozzarella de buffle belge — tomate — oignon rouge — balsamico — salade de roquette	
Brochettes de poulet	15
Persil frit — oignon frisé	

Planche « Apéro » (P)	22
Assortiment des plus savoureux fromages et viandes fines	
Planche “Je ne sais pas choisir” (P)(N)	28
Vous choisissez, vous perdez. Goûtez le meilleur de nos entrées	

SALADES

Niçoise (S)	27
Salade — thon grillé — anchois — tomate — haricots verts — pommes de terre — oignon rouge — olives — œuf	
Chicken Caesar (S)	23
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 *

VIANDE

Rumsteak de blanc-bleu belge	28
blanc-bleu belge	
Côtelettes (Spare ribs) (P)	28
Cuites doucement et glacées	
Steak tartare	25
filet de boeuf cru coupé à la main — câpres — cornichons	
Brochette de poulet	23
Croustillant au four	
Vol-au-vent	24
Poulet — boulettes — champignons — crème — pâte feuilletée	
Ragoût de viande (A)	23
Ragoût de bœuf cuit doucement	

POISSON(SAISON)

Fish & chips (S)	26
Petite sole meuniere (S)	32
Petite sole tartare (S)	32
Steak au thon (S)	28

BURGERS

Crispy Chicken Burger	25
Crispy poulet — salade de chou	
Le Petit Belge Burger	26
Angus beef — cheddar — salade — tomate	

SIDES

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

*POMMES DE TERRE

Frites	3.5
Croquettes	3.5
Patate douce	5

SAUCE

Aux champignons (A)	3.5
Au poivre (A)	3.5
Béarnaise artisanale	4.5

LÉGUMES

Salade classique	3.5
salade de chicorée rouge	3.5
Légumes de saison	5.5

VEGGIE

Burrata (V)	19
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)	18
Persil frit — crumble de VWestmalle — citron — sauce tartare	

VEGAN

Carpaccio de céleri-rave (V)	20
Céleri-rave — tomate cerise — roquette — pignons de pin — vinaigre balsamique	
Toast champignon (V)	18
Champignon — persil — jeunes oignons	
Soupe à la tomate (V)	7.5



LE PÉCHÉ MIGNON

Dame blanche	10
Glace à la vanille — sauce au chocolat — crumble de chocolat	
Mousse au chocolat	9
Chocolat noir — chocolat blanc	
Coupe vanille	8
Glace à la vanille — crumble de chocolat	
Coupe Le Petit Belge	11
Glace à la vanille — caramel salé — flocons de chocolat	

KIDS

Vol-au-vent avec frites ou croquettes	14
Ragout de viande avec frites ou croquettes	14
Chicken nuggets avec frites ou croquettes	12

Gaufre ‘La classique’	9
Sucre glace	
Gaufre ‘La belge’	11
Sauce au chocolat Callebaut — crumble de chocolat — sucre glace	
Gaufre ‘Le Petit Belge’	12
Caramel salé — noix	

(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)	3.4 – 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
Suggestion de biere 33cl	4.8
Kompel Bovengronds 6% 33cl	5
St. Barabara Salvatoris 8.5% 33cl	5.5

TRAPPISTES EN BOUTEILLE

Westmalle Dubbel 7%	5
Westmalle Tripel 9.5%	5.5
Chimay Blauw 9%	5.5
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	La Chouffe Blond 8%	33cl	4.8	Pauwel Kwak 8.4%	33cl	4.8
Leffe Tripel 8.5%	33cl	4.6	Vedett 5.2%	33cl	4.5	Wolf 7 Blond 7.4%	33cl	4.5
Leffe Ruby 5%	33cl	4.6	Liefmans Fruitesse 4.2%	25cl	4.2	Kriek Belle-Vue 5.1%	25cl	4.2
Duvel 8.5%	33cl	5.2	Omer 8%	33cl	4.8	Cherry Chouffe 8%	33cl	4.8
Duvel 6.66%	33cl	4.8	Brugse Zot 6%	33cl	4.6	Palm 5.2%	25cl	4.2
LeFort Tripel 8.8%	33cl	5.2	Vliegend Varken 9%	33cl	5.5	Hoegaarden 4.9%	25cl	4.2
LeFort Bruin 9%	33cl	5.2	Cornet 8.5%	33cl	4.6			

BOISSONS CHAUDES

Café	3.5
Mokka Espresso	3.5
Double espresso	4.5
Espresso Machiatto	3.5
Cappuccino	4
Cappuccino crème chantilly	5
Latte Machiatto	4
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	4
------	---

Thé	3.7
Tropical Fruit – Earl Grey – Golden Chamomile – Pure Lemon – Rosehip – Green – English Breakfast	

Thé frais	5.2
Menthe – Gingembre	

TOUTES LES VARIÉTÉS DE CAFÉ SONT ÉGALEMENT DISPONIBLES CHEZ DÉCAFEÏNÉ

SODAS

Chaudfontaine 0.25cl	3.5
----------------------	-----

Plate – Pétillante

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

Plate – Pétillante

Perrier	3.6
---------	-----

Coca Cola	3.5
-----------	-----

Coca Cola Light	3.5
-----------------	-----

Coca Cola Zero	3.5
----------------	-----

Sprite	3.5
--------	-----

Fanta	3.5
-------	-----



Fuze Tea	3.8
----------	-----

Black Tea – Green Tea – Peach Hibiscus

Tönisteiner	3.8
-------------	-----

Zitrone – Orange – Vruchtenkorf

Cécémel	3.5
---------	-----

Fristi	3.5
--------	-----

Jus d'orange frais	5
--------------------	---

Minute Maid	3.7
-------------	-----

Orange – Pomme – Pomme-Cerise

Royal Bliss	3.5
-------------	-----

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
Martini Fiero	7
Campari	7
Martini Bianco	7
Martini Rosso	7
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	
Lazy Red Cheeks	14
Absolut Vodka – citron vert – sucre	
Cuba Libre	13
Bacardi Carta Blanca – Coca-Cola – citron vert	
Moscow Mule	14
Absolut Vodka – Fever-Tree Ginger Beer – citron vert – menthe	

SPRITZ

Aperol Spritz	9.5
Campari Spritz	10
Limoncello Spritz	10

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%

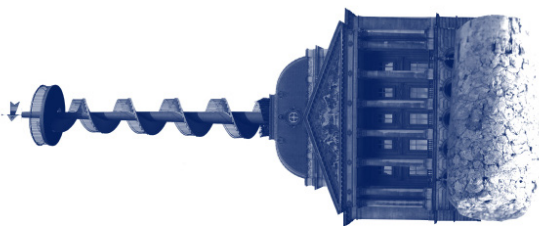
Virgin Mojito	10
Soda – citron vert – menthe – sucre de canne	
Virgin Strawberry Mojito	11
Soda – citron vert – menthe – sucre de canne – fraises	
Crodino	6
+ Royal Bliss Tonic	3.5
Ginger Lemon	10
Fever-Tree Ginger Beer – citron vert – Crodino	

SPECIALS

Somersby Apple	4.7%	33cl	5
Somersby Blackberry	4.5%	33cl	5
Corona	4.5%	33cl	5

BIÈRES SANS ALCOOL

Stella Artois	0.0%	25cl	3.4
Liefmans Fruitesse	0.0%	25cl	4.2
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 5.5 – BOUTEILLE 25
Le Petit Belge Rouge	VERRE 5.5 – BOUTEILLE 25
Le Petit Belge Rosé	VERRE 5.5 – BOUTEILLE 25

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 25
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 26
55% Grenache Noir, 40% Syrah, 5% Mourvèdre	
Le Couchon « Primitivo IGP »	VERRE 6.5 – BOUTEILLE 28
100% Primitivo	
Le Couchon « Puglia Rosso »	VERRE 7 – BOUTEILLE 32
33,3% Primitivo, 33,3% Negroamaro, 33,3% Nero di Troia	

BULLES

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

Moët & Chandon Brut Impérial 75cl	95
-----------------------------------	----

