



Le Coin
Gourmet
••
RESTAURANT

Restaurant & service traiteur

Plats à emporter

C'est aussi :

Coffee Room dès 8h30

Organisation de repas de société



Apéritifs

L'apéritif maison

Gin, jus de citron vert, Schweppes Hibiscus et fruits rouges 7.50 €

Hugo

Cava, sirop de fleur de sureau, jus de citron vert et feuille de menthe 6.50€

Spritz

Apérol , Cava 6.50€

Gin pepper

Gin Bombay, Schweppes pink pepper, grain de poivre rose et rondelle de pamplemousse 8,00€

Kir 6.00€

Martini blanc ou rouge 4.50€

Porto blanc ou rouge 4.50 €

Ricard 4.50 €

Pisang / Campari + accompagnements 7.00€

Picon 6.00€

Pineau des Charentes 4.50 €



Boissons

Les softs

Bru plate, pétillante 0.20cl	2.30 €
0.50 cl	4.60 €
1 L	6.90 €
Coca, coca zéro, coca light	2.50 €
Fanta orange	2.50 €
Ice Tea, Ice Tea pêche	2.50 €
Schweppes Tonic	2.50€
Schweppes Pink pepper/ Hibiscus	3.00€
Jus Looza orange, tomate, pomme cerise	2.50€

Les cafés

Café	2.40 €
Thé (Maison de thé – Mariage Frères)	2.70 €
Cappuccino	3.00 €

Les bières

Jupiler 25cl	2.40 €
Hoegaarden Blanche	2.50 €
Hoegaarden Rosée	2.50€
Liefmans on the rocks	3.00€
Leffe royale	4.30 €
La Chouffe	4.50 €
Leffe blonde/brune	4.00 €



Les entrées froides

Salade de bœuf B.B.B mariné au miel et sésame (haricots, soja, champignons, oignons rouges)	13.00€
Ronde de légumes grillés au fer, mozzarella de bufflonne et roquette	15.00€
Carpaccio de saumon « norvégien » à l'aneth, citron vert et baies roses	15.00€

Les entrées chaudes

Profiterole garni aux foies de volaille confits, roquefort et sauce au Pineau des Charentes	13.00€
Cassolette de « petits gris », poêlée de chicons et Ricard	13.00€
Beignets de scampis dans leur bisque de langoustine	15.00€

Les pâtes et panini

Gnocchis aux scampis, crème tomates	13.00€
Portfeuille de volaille et champignons	15.00€
Tagliatelles au chèvre et courgettes rissolées	13.00€
Pâtes sauce bolognaise	12.00€

Panini grillé Méditerranéen	10.00€
Panini grillé végétarien	10.00€

Les salades

Salade aux parfums d'orient Merguez, feta, poivrons, oignons	15.00€
Salade de légumes grillés et côtes d'agneau au romarin. Vinaigrette au sirop d'érable	16.00 €
Caesar Dés de volaille, croûtons, parmesan et vinaigrette au yaourt	15.00 €
Terre et mer Scampi et volaille au vinaigre de Xérès, crème	16.00 €
Végétarienne Au gré du marché	15.00 €
Salade de bœuf B.B.B mariné au miel et sésame (haricots, soja, champignons, oignons rouges)	17.00€

Les incontournables

Boulets lapin ou tomate (1 pièce/2pièces)	11€ /14€
Vol au vent, frites	14€
Tartare de bœuf, frites	20.00€
Américain, frites	15.00€
Steak de bœuf, sauce au choix	19.00€
Tagliata de bœuf, huile de truffe, roquette et parmesan	22.00€
Cuberoll à la grille, poêlée de champignons	28.00€

Blanquette de veau à l'ancienne	18.00€
Paſtilla de lapin à la figue	16.00€
Rognons à la liégeoise, Peket et baies de genévrier	18.00€



Les desserts

Colonel	7.00€
Tarte tatin	6.00€
Moelleux au chocolat	6.00 €
Café Liégeois	7.00€
Café gourmand	7.00€
Feuilleté « Belle Hélène »	7.00 €
Irish Coffee	7.00 €

Les 'pousse-café'

Limoncello, Amaretto	5.00 €
Cointreau, Grand Marnier, Bailey's	6.00€
Distrillerie Biercée (Eau de Villée, Poire Williams)	6.00€
Grappa miel, Grappa pomme	6.00€
Grappa Alexander	8.50 €

J&B, Johnny Walker Red Label	6.00€
Jack Daniels, Chivas Regal	7.50 €
Armagnac Larressingle	7.00€
Cognac Hennessy	7.00€
Calvados Pays d'Auge	7. 00€
Whisky Goldlys belgian (10 ans d'âge)	8.50 €