



Le BISTROT d'En Face

Les ENTRÉES



CLAFOUTIS AU CHÈVRE FRAIS ET COURGETTES • 5,50€

OEUF COCOTTE au Maroilles • 5,50€

FRITURE D'ÉPERLANS sauce tartare • 6€

BRUSCHETTA • 6€
Mozzarella, pesto et tomates

RILLETTES DE SAUMON • 6€

Les PLATS du BISTROT 14,90€

Accompagnement au choix : frites maison, tagliatelles, riz & salade à volonté !

POIRE DE BOEUF sauce au choix



TARTARE DE BOEUF TRADITIONNEL

ou **TARTARE ITALIEN**

copeaux de parmesan, artichauts confits, tomates confites, pignons de pin, pesto

ou **TARTARE CORÉEN**

pignons de pin, oignons, sauce soja, huile de sésame, coriandre, vinaigre de riz, graines de sésame

ESCALOPE DE VOLAILLE façon basquaise

CUISSE DE CANARD CONFITE

POÊLÉE DE ROGNONS DE VEAU
champignons, sauce porto

CARPACCIO DE BOEUF

POTJVLEESCH

AUBERGINES À LA PARMIGIANA

PAPILLOTE DE SAUMON

TARTARE DE SAUMON
citron, ciboulette, échalotes, pommes acidulées, huile d'olive

COCOTTE DE MOULES

Au choix : Marinières, crème, Maroilles

FISH & CHIPS sauce tartare

11,90€ Formule kids



Plat au choix

NUGGETS DE VOLAILLE
ketchup

FISH & CHIPS
sauce tartare

BURGER
Buns, steak haché minute, cheddar & sauce cocktail

GLACE BARBE À PAPA
et smarties

MOUSSE AU CHOCOLAT

Dessert au choix

Au choix : riz, frites ou pâtes !

Boisson au choix

JUS DE FRUITS
Orange/Pomme/Ananas

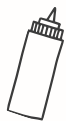
SODA
Coca-Cola/Coca zéro/Coca cherry/Fuze Tea

CRISTALLINE
Plate/Gazeuse

Nos suppléments :

SAUCES

+ 1€



Tartare, échalote, Maroilles, mayonnaise, cocktail, ketchup, moutarde, barbecue, poivre, beurre maître d'hôtel



FROMAGES
Parmesan, gruyère

+ 1€



GARNITURES

Purée de pommes de terre
Gratin dauphinois
Ratatouille
Tomates provençales
Endives braisées

+ 3€

Les SPÉCIALITÉS

2 garnitures au choix

FILET DE BAR sauce vierge • 20€



CÔTES D'AGNEAU • 22€
grillées au thym



SPAGHETTIS À L'ENCRE DE SEICHE • 25€
Saint Jacques et crevettes

LA BELLE ENTRECÔTE 300gr • 29€
sauce au choix

14,90€

Les BURGERS



servis avec frites et coleslaw

• Supplément steak + 5€

• Supplément cheddar, comté, Maroilles, poitrine fumée + 1€

COCO

Buns, volaille panée, tomates confites, roquette, crème de parmesan AOP, courgette, mayonnaise au curry

BROOKLYN

Buns, cheddar, steak haché minute, laitue iceberg, poitrine fumée, compotée d'oignons, sauce barbecue maison

JOSÉ

Buns, galette végétarienne, chou rouge, tzatziki, tomme de vache fermière

MATELOT

Buns, poisson pané, cheddar, sauce tartare maison, roquette, pickles de courgettes

QUINQUIN

Buns, Maroilles AOP, steak haché minute, compotée d'oignons, poitrine de lard fumé

GASTON

Buns, comté, steak haché minute, tomate, laitue iceberg, cornichons, compotée d'oignons et sauce cocktail maison

BABE

Buns, effiloché de porc, laitue iceberg, sauce barbecue maison, pickles de courgettes et chou rouge

Les SALADES



GUISEPPE

roquette, poivrons, courgettes et tomates confites, jambon Serrano, burrata, pignons de pin, oignons rouges, parmesan, pesto

CESAR

romaine, volaille panée, parmesan, sauce César, tomates, croûtons de pain

OCÉANE

mesclun, saumon fumé, crevettes, champignons de Paris, oignons rouges, avocat et tomates

CHEVRETTE

salade, pain grillé au pesto, chèvre, miel, lardons et oignons rouges

Les DESSERTS



MOUSSE AU CHOCOLAT • 5,50€

CRÈME BRÛLÉE • 5,90€

TIRAMISU AUX FRAISES • 5,90€

MOELLEUX AU CHOCOLAT • 5,90€
crème anglaise

BRIOCHE PERDUE • 6,90€
aux pommes caramélisées & glace vanille

GAUFRE DU NORD • 7,90€
à la crème brûlée

CAFÉ ou THÉ GOURMAND • 7,90€
mousse au chocolat, tiramisu, cake, panna cotta

IRISH GOURMAND • 13€

SUPPLÉMENTS

chantilly, crème anglaise, sauce chocolat maison + 1€



Les GLACES

6,50€

TOUT CAMEL

1 boule vanille et 2 boules caramel, caramel laitier maison, amandes effilées, chantilly

DOUCEUR DES ÎLES

2 boules mangue et 1 boule citron vert, coulis de mangue, amandes effilées, chantilly

FRAISIER

1 boule vanille et 1 boule fraise, fraises fraîches, coulis de fruits rouges, amandes effilées, chantilly

DAME NOIRE

Triple boule chocolat, chocolat fondu, amandes effilées, chantilly

DAME BLANCHE

Triple boule vanille, chocolat fondu, amandes effilées, chantilly

PARFUMS:

Vanille, chocolat, café, caramel, spéculoos, pistache, pomme, poire, rhubarbe, mangue, abricot, pêche, cassis, fraise, framboise, citron vert, rhum raisin, barbe à papa

2€ la boule



CAFÉ LIÉGEOIS

Triple boule café, café glacé, amandes effilées, chantilly

PROFITEROLES

Choux maison, glace vanille de Madagascar, chocolat chaud fondu, amandes effilées, chantilly

COLONEL • 8,90€

Triple boule citron vert, vodka 2cl