

CARTE DES METS

INGRÉDIENTS DE SAISON & CUISINE MAISON, BIÈRES, APÉRITIFS, DIGESTIFS & COCKTAILS

ENTRÉES ET SALADES



Crème de maïs à la bière rousse
Petits croûtons, lardons
.....10.00

Salade fraîcheur
Coeur tendre de salade, légumes croquants
.....8.00

Salade gourmande
Salade fraîcheur, tomates, feta, foie gras, jambon cru, croûtons, gruyère, oeuf semi-cuit
.....entrée : 15.00 | plat : 28.00

Salade gourmande detox
Salade fraîcheur, tomates, betteraves, pommes, fruits, quinoa, radis noir, céleri branche, fruits secs, sauce yaourt acidulée
.....entrée : 13.00 | plat : 24.00

Tartare de saumon gravlax (Norvège)
aux agrumes et à l'avocat
Bouquet de salade, pain grillé, beurre maison aux condiments (+ frites en plat)
.....entrée (120 gr.) : 18.00 | plat (160 gr.) : 29.00

Le « Pâté en croûte Richelieu »
de notre ami boucher
Bouquet de salade, cornichons
.....18.00

EN GRANDE POMPE



Notre foie gras maison (entrée)
Bouquet de salade, pain grillé
.....24.00

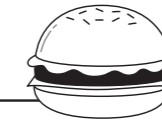
Filet de boeuf « à la plancha », 200g,
avec son os à moelle gratiné
Béarnaise soufflée ou sauce au poivre vert ou beurre maison aux condiments, frites, légumes du moment
.....44.00

Côte de boeuf Tomahawk pour deux
Béarnaise soufflée ou sauce au poivre vert ou beurre maison aux condiments, frites, légumes du moment
.....(par personne) 49.00

ALLERGÈNES

Notre personnel est à votre disposition pour toute information sur la présence d'allergènes dans nos produits.

INGENOURNABLES PLATS DE BRASSERIE



Poulet croustillant, sauce BBQ à la bière
Bouquet de salade, (+ frites en plat)
.....entrée : 18.00 | plat : 32.00

Tartare de boeuf Officine
Bouquet de salade, pain grillé, beurre maison aux condiments (+ frites en plat)
.....entrée : 19.00 | plat : 36.00

Entrecôte de boeuf parisienne, 250g
Béarnaise soufflée ou sauce au poivre vert ou beurre maison aux condiments, frites, légumes du moment
.....35.00

Notre Burger de boeuf
Salade coleslaw, bacon, oignons croustillants, frites
.....24.00

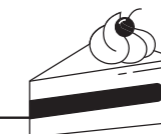
Cochon laqué à la bière et au miel
Frites, légumes du moment
.....28.00

Choucroute Officine
Chou cuisiné avec notre bière, lard salé, lard fumé, saucisse de Vienne, saucisson vaudois, jambonneau, pommes nature, persil
.....29.00

Filet de daurade royale (Grèce), sauce vierge méditerranéenne aux tomates et olives
Pommes nature, légumes du moment
.....29.00

Aubergine farcie aux légumes provençaux et au fromage de cajou (100% végétal)
Pommes nature, quinoa
.....entrée : 16.00 | plat : 26.00

PETITE TOUCHE SUCRÉE



Nos desserts sont amenés à changer régulièrement en fonction des arrivages et des coups de coeur du Chef. Notre personnel de restaurant saura vous conseiller.

La tarte ou le gâteau du moment
.....8.00

Trilogie de gourmandises
.....trilogie : 10.00
.....unité : 4.00

Planchette de fromage
.....14.00

BIÈRES DU MOMENT

PRESSION

Officine — Spéciale 4.8% vol.
.....25cl 4.50 50cl 8.00

Officine — Blanche 4.8% vol.
.....25cl 5.00 50cl 9.00

Cardinal — Blonde 4.8% vol.
.....25cl 4.50 50cl 8.00

Valaisanne — Pale Ale 5.2% vol.
.....25cl 6.00 50cl 10.00

Brooklyn — IPA 5.9% vol.
.....25cl 6.00 50cl 10.00

Grimbergen — Blanche 6.0% vol.
.....25cl 6.00 50cl 10.00

BOUTEILLES

Guinness — Hop House 13 5.0% vol.
.....33 cl 8.00

Brooklyn — Defender IPA 5.9% vol.
.....35.5 cl 9.00

Nya Carnegie B — Amber Ale 4.8% vol.
.....33 cl 9.00

HORAIRES & FERMETURE

DU DIMANCHE AU MERCREDI 09h-00h

JEUDI 09h-01h

VENDREDI & SAMEDI 09h-02h

HORAIRES CUISINE

DU LUNDI AU SAMEDI 11h30-14h
18h30-22h30

DIMANCHE BRUNCH 11h-15h

Apéritifs gourmands servis de 11h30 à 00h

PROVENANCE DE NOS VIANDES & POISSONS

Boeuf : Suisse – France – Allemagne

Porc : Suisse

Volaille : Suisse – France

Saumon : Norvège

Daurade : Grèce

NOS APÉRITIFS GOURMANDS À PARTAGER

HORS D'OEUVRES

Petite planchette de saucisson
.....10.00

Planchette « Pâté en croûte Richelieu »
.....18.00

Planchette « sélection de fromages »
.....14.00

Duo de rillettes (viande & poisson)
.....16.00

Planchette « sélection de charcuterie »
.....18.00

Duo Vegan (houmous & guacamole)
.....18.00

Tartare de boeuf Officine
.....16.00

Notre foie gras, tout simplement
.....24.00

CHAUD DEVANT

Mini-burger de boeuf x4 pièces
.....18.00

Brochettes de baby saucisses,
croûte moutarde
.....14.00

Ailerons de poulet marinés et frites,
sauce BBQ à la bière
.....18.00

Beignets de légumes, sauce yaourt
.....16.00

Spare ribs marinés
.....18.00

