

Bières

	25 cl	33 cl	50 cl
Pression*			
1664 , bière blonde premium.....	3,90€	4,90€	6,90€
Grimbergen Blonde , authentique bière blonde d'Abbaye.....	4,30€	5,20€	7,20€
Grimbergen Rouge , bière d'Abbaye aux arômes de fruits rouges.....	4,30€	5,20€	7,20€
*Pour les établissements ayant la pression			
Bouteilles			
Grimbergen Rouge , bière d'Abbaye aux arômes de fruits rouges.....	5,20€		
(bouteille 33 cl)			
1664 Blanc , bière blanche et fruitée (bouteille 33 cl).....	5,00€		
Desperados , bière aromatisée à la Tequila (bouteille 33 cl).....	5,00€		

	25 cl	33 cl	50 cl
Picon bière	4,30€	5,20€	7,20€
Panaché, Bière sirop, Monaco	4,00€	4,90€	6,90€

Boissons Fraîches

Coca-Cola® light, zero (33 cl).....	3,40€
Fanta orange, Sprite (33 cl).....	3,60€
fuzetea (25 cl).....	3,30€
Jus de fruits Minute Maid (20 cl).....	3,60€
Jus d'orange, pomme, abricot, tomate, nectar d'ananas	
Orangina (25 cl), Oasis tropical (33 cl).....	3,60€
Thé Blanc Bio Pêche et Romarin (33 cl).....	3,60€
Schweppes Agrum', Indian tonic , (25 cl).....	3,60€
Limonade (33 cl).....	2,90€
Diabolo (33 cl).....	3,20€
Limonade + sirop au choix	

Eaux minérales

	1/2 litre	litre
Vittel	3,40€	4,40€
San Pellegrino	3,50€	4,50€
Eau de Perrier	3,60€	4,60€
Vittel (25 cl).....	3,00€	
Perrier (33 cl).....	3,40€	

Apéritifs Classiques

KIR Vin blanc (12 cl).....	3,80€
Chardonnay et crème de cassis ou crème de mirabelle	
KIR pétillant (12 cl).....	3,90€
Prosecco, crème de cassis ou crème de mirabelle	
Martini blanc, rouge ou Campari (6 cl).....	4,90€
Suze, Porto rouge (4 cl).....	4,70€
Bitter San Pellegrino (10 cl) Apéritif sans alcool.....	3,00€
Whisky Ballantines (4 cl).....	6,50€
Pastis, Ricard (2cl).....	3,10€

Cocktails

Avec Alcool 6,90€	Sans alcool 5,90€
Mojito Rhum, citron, citron vert, menthe, eau gazeuse	Virgin Mojito Citron, citron vert, menthe, eau gazeuse
Spritz Apérol Prosecco, Apérol, eau gazeuse	Virgin Spritz Apérol Sirop d'orange amère, eau gazeuse, Bluffant !!!
Sex on the Beach Vodka, mangue, passion, pêche, jus d'ananas, jus d'orange	Virgin Sex on the Beach Mangue, passion, pêche, jus d'ananas, jus d'orange
Hugo Prosecco, fleur de Sureau, menthe, citron, eau gazeuse	Virgin Hugo Fleur de Sureau, menthe, citron, eau gazeuse
Pina Colada Rhum, pulpe de coco, crème, jus d'ananas	Virgin Pina Colada Pulpe de coco, crème, jus d'ananas

Boissons Chaudes

Expresso, Décaféiné L'AVAZZA	2,00€
Thé et Infusion Whittington	3,20€
Chocolat chaud	3,40€

Les Digestifs sur demande à votre serveur

Les Vins

Rouges

	Le verre 12 cl	Le ¼ 25 cl	Le ½ 50 cl	La Bout. 75 cl
Côtes du Rhône AOP 12° Vieux clocher, Maison Arnoux	3,80€	7,30€	14,30€	21,10€
Saint Nicolas de Bourgueil AOP 12° Les Echaillons	3,90€	7,50€	14,70€	21,70€
Comté Tolosan IGP 13° Tarani	3,60€	6,90€	13,50€	19,90€
Bordeaux Saint Emilion AOP 13,5° Les Hauts de la Gaffelière	5,90€	11,50€	22,70€	33,70€
Bourgogne Hautes Côtes de Nuits AOP 12° Les Dames Huguettes	5,50€	10,70€	21,10€	31,30€
Italie-Rosso Di Montepulciano AOC 12,5° Maison Dei	5,80€	11,30€	22,30€	33,10€

Blancs

Chablis AOP 12,5° Le Finage	6,10€	11,90€	23,50€	34,90€
Chardonnay 12° Paul MAS, IGP D'OC	3,90€	7,50€	14,70€	21,70€
Côtes de Gascogne Moelleux 12° Domaine Tariquet 1^{ère} Grives, AOP	4,10€	7,90€	15,50€	22,90€
Italie-Prosecco AOC 11° Maison Riccadonna	3,80€	-	-	21,30€
Champagne Maison Legras AOC 12,5° Blanc de blancs	8,50€	-	-	49,00€

Rosés

Italie-Bardolino Chiaretto AOC 12° Maison Carlo Damiani	3,70€	7,10€	13,90€	20,50€
Côtes de Gascogne IGP 11,5° UBY	3,90€	7,50€	14,70€	21,70€
Vins Corse IGP 11,5° Terra Nativa	3,80€	7,30€	14,30€	21,10€
Côtes de Provence AOP 12,5° "M" De Minuty	6,10€	11,90€	23,50€	34,90€

Planche à grignoter à 2

La Best Of MB

8,50€

Tapenade d'olives noires, crème de ricotta di Bufala au pesto verte, tapenade de tomates marinées, piments farcis au thon, le tout accompagné de focaccia à l'huile d'olive et romarin



Carpaccios et Tartares

Accompagnés de frites croustillantes

Carpaccio de Bœuf Bufala

15,90€

Carpaccio de bœuf 100% pesto verde, mozzarella di Bufala DOP, roquette, Parmeggiano Reggiano DOP 22 mois d'affinage, mélange de graines, oignons rouges, tomates marinées, citron

Carpaccio de Saumon

16,90€

Carpaccio de saumon d'Atlantique, roquette, mélange de graines, oignons rouges, baies roses, tomates marinées, huile d'olive, citron

Carpaccio de Légumes

14,90€

Courgettes, aubergines et poivrons grillés au Pesto Verde, oignons rouges, roquette, tomates marinées, Parmeggiano Reggiano DOP 22 mois d'affinage, mélange de graines

Tartare de Bœuf Classique

14,90€

Pur bœuf haché frais 100% , préparé pour vous, basique ou épicé

Pâtes

Casarecce Volaille et Salami

13,90€

Pâtes, émincé de poulet rôti, salami piquant italien, crème de ricotta au pesto verde, tomates marinées, Parmeggiano Reggiano DOP 22 mois d'affinage

Pappardelle aux Gambas

14,90€

Pâtes, gambas en persillade, sauce tomate Pomodorina cuisinée

Lasagnes de Bœuf gratinées

13,90€

Viande hachée de bœuf 100% et salade verte

Pappardelle aux Gambas



Involtini de Veau, Sauce Crème Champignons



Grandes Salades

Accompagnées de frites croustillantes et de légumes confits cuisinés

Salade des Abruzzes

13,90€

Salade, lardons fumés fermiers, œufs durs **BIO**, croûtons, crème fraîche, tomates cerise et mélange de graines

Salade César

15,90€

Salade, poulet pané maison, œufs durs **BIO**, Parmeggiano Reggiano DOP 22 mois d'affinage, croûtons, tomates cerise, oignons rouges, mélange de graines et sauce César

Salade de Chèvre Chaud et Jambon de Parme

14,90€

Salade, jambon de Parme AOP, toasts de pain grillés au fromage de chèvre au miel et amandes, tomates cerise et mélange de graines



Carpaccio de Bœuf Bufala

Burger

Accompagné de frites croustillantes

Burger Authentique

15,90€

Pain burger, sauce burger italienne, steak haché **Angus** tradition bouchère, cheddar, oignons rouges, salade, tomates



Burger Authentique

Viandes et Poisson

Onglet de Bœuf Mariné

17,90€

Accompagné de frites croustillantes et salade

Involtini de Veau, Sauce Crème Champignons

20,90€

Escalope de veau au jambon blanc, bacon et Comté, accompagnée de pappardelle à la sauce crème champignons

Escalope de Volaille, Sauce Crème Champignons

14,90€

Accompagnée de frites croustillantes

Filet de Saumon à la Plancha, Sauce Red Chili

17,90€

Accompagné de frites croustillantes et salade

Escalope de Volaille, Sauce Crème Champignons



Salade de Chèvre Chaud



La Vieux Garçon



Les Pizzas à la Napolitaine

	Pizza	Couronne		Pizza	Couronne
La Bufala <small>VG</small>	13,10€	13,60€	La 4 Saisons	12,70€	13,20€
Sauce tomate cuisinée, mozzarella, tomates cerise, roquette, mozzarella di Bufala DOP parfumée d'un trait d'huile d'olive extra vierge, filet de crème de vinaigre balsamique, olives et origan			Sauce tomate cuisinée, mozzarella, jambon blanc, champignons frais, poivrons, artichauts à la romaine, pesto verde, olives et origan		
La Piccante	13,50€	14,00€	La Chèvre-Lardons	12,90€	13,40€
Sauce tomate cuisinée, mozzarella, salami piquant italien, mozzarella di Bufala DOP, olives et origan			Sauce tomate cuisinée, mozzarella, lardons fumés fermiers, fromage de chèvre, olives et origan		
La Marguerita	9,90€	10,40€	La Reine des Moulins Bleus	11,50€	12,00€
Sauce tomate cuisinée, mozzarella, olives, basilic frais et origan			Sauce tomate cuisinée, mozzarella, jambon blanc, champignons frais, olives et origan		
La Parma	13,90€	14,40€	La 4 Fromages	12,90€	13,40€
Sauce tomate cuisinée, mozzarella, jambon de Parme AOP, Parmeggiano Reggiano DOP 22 mois d'affinage, filet de crème de vinaigre balsamique, olives et origan			Sauce tomate cuisinée, mozzarella, fromage de chèvre, Gorgonzola DOP, Parmeggiano Reggiano DOP 22 mois d'affinage, olives et origan		
La Saumon	13,90€	14,40€	La Vieux Garçon	13,90€	14,40€
Crème fraîche, mozzarella, saumon d'Atlantique finement tranché, tomates marinées, persillade, olives et origan			Sauce tomate cuisinée, mozzarella, viande hachée pur bœuf cuisinée, oignons rouges, poivrons, salami piquant italien, Parmeggiano Reggiano DOP 22 mois d'affinage, olives et origan		
Supplément		1,00€			

Café et Thé Gourmands

Boisson chaude accompagnée de Verrine Crème légère Fraise Framboise, Gâteau au Chocolat, Crème Caramel et Macaron Italien aux Amandes

Café Gourmand (Expresso) 7,20€
Thé Gourmand 7,90€



Coupes Glacées

Dame Blanche	6,90€
Glace vanille, chocolat chaud, meringue, chantilly maison	
Café Liegeois	6,90€
Glace café, café chaud, chantilly maison	
Chocolat Liegeois	6,90€
Glace chocolat, chocolat chaud, chantilly maison	
La Gourmande	7,50€
Glaces vanille, caramel beurre salé et spéculoos, sauce chocolat et chantilly maison	
Glaces Vanille, fraise, chocolat, café, caramel beurre salé, spéculoos, stracciatella, pistache, praliné noisette	La boule 2,10€ 2 boules 4,00€
Sorbets Citron, mangue, framboise	3 boules 5,90€
La boule supplémentaire	2,00€
Supplément chantilly maison	1,00€

Desserts

Capitole	6,90€
Crème légère, alliance fraises framboises, crumble de spéculoos	
Fondant au Chocolat et sa Boule Vanille	7,50€
Gâteau au chocolat fondant à cœur, glace vanille sur lit de spéculoos, chantilly maison	
Crème Brûlée à la Vanille Bourbon	5,90€
Ananas Frais, Sorbet Framboise	5,90€



Menu Enfant
9,90€

jusqu'à 10 ans

La pizza KID'S au choix
comme les Grands
ou Mini Burger sauce Ketchup
accompagné au choix de frites,
pâtes ou haricots verts

Duo de Glace/Sorbet ou Compote

Boisson au choix : Coca Cola, Fanta,
Oasis, 1/4 Vittel, Jus de fruits Caprisun