

# Menu Français



*Maximum 4 plats différents par table*

*1 table 1 facture*

*Notre cuisine est ouverte jusqu'à 21h30*

*Demander des informations sur les allergènes*

## Bières pression

CRISTAL PILS 5% 25CL / 50CL	3,00 / 5,80
BOURGOGNE DES FLANDRES 5% 25CL / 50CL	4,30 / 8,50
BRUGES BLONDEN OS 6,5% 25CL / 50CL	4,80 / 9,00

## Bières on bouteille

BRUGSE ZOT BLOND 6%	4,80
CHIMAY BLUE 9%	5,60
CHIMAY TRIPLE 8%	5,60
DUVEL 8,5%	4,80
KRIEK 3,5%	4,00
KWAK 8,4%	5,60
OMER 8%	4,80
ORVAL 6,2%	6,00
ST-BERNARDUS 10%	5,60
WESTMALLE DOUBLE 7%	5,60
WESTMALLE TRIPLE 9,5%	5,60

## Sodas

EAU PLATE 25CL / 1L	3,00 / 9,00
EAU GAZEUSE 25CL / 1L	3,00 / 9,00
JUS DE POMME	3,00
JUS DE FRUITS	3,00
ICE-TEA	3,20
ICE-TEA GREEN	3,20
MIRANDA	3,00
PEPSI	3,00
PEPSI MAX	3,00
TONIC	3,20
TÖNISSTEINER CITRON	3,20

## Bières sans alcool

CRISTAL 0,0%	3,00
AFFLIGEM 0,0%	4,80

## Spiritueux

*+ soda 2,50*

AMARETTO	9,00
BACARDI	8,50
<i>blanc / brun</i>	
BAILEYS	9,00
CALVADOS	9,00
COGNAC	8,50
COINTREAU	9,00
GRAND MARNIER	9,00
GENIÈVRE JEUNE	7,00
LIMONCELLO	8,50
QUARENTA Y TRES	9,00
RICARD PETIT / GRAND	6,00 / 8,50
VODKA	8,50
WHISKY WILLIAM LAWSON	8,50
SUGGESTION RUM	14,00
SUGGESTION WHISKY	14,00

## Apéritifs

APÉRITIF MAISON	9,00
APEROL	8,50
CAMPARI	8,50
<i>soda / orange</i>	
CAVA VERRE / BOUTEILLE	8,00 / 45,00
KIR / KIR ROYAL	6,50 / 8,50
MARTINI	6,50
<i>rouge / blanc</i>	
PASSOA ORANGE	8,50
PICON	8,50
PORTO	6,50
<i>rouge / blanc</i>	
CHAMPAGNE	75,00
<i>par bouteille</i>	

## Gin

*tonic inclus*

BOMBAY	12,00
HENDRICKS	13,00
MOMM	14,00
BLACK SWAN	16,00

## Apéritifs sans alcool

GIN 0,0%	11,00
PISSANG 0,0% / ORANGE	9,00 / 11,00
CAMPARI 0,0% / ORANGE	9,00 / 11,00

## À partag

*pas possible comme plat principal*

CÔTER DE PORC AVEC SAUCES	16,00
GAMBAS AVEC SAUCE TARTARE <i>4 pièces</i>	18,00
JAMBON LAQUÉ	14,00
BOUDIN BLANC AVEC SAUCE	10,00
BROCHETTE MIXTE BACON & POULET	12,00
ENTRÉES MIXTE <i>olives, salami, fromage, jambon &amp; amuse-gueules frits</i>	22,00

## Entrées

*servi avec du pain*

CROQUETTES DE FROMAGE 2 / 3	17,00 / 23,50
CROQUETTES DE CREVETTES 2 / 3	19,50 / 25,00
DUO DE CROQUETTES	19,00
SCAMPIS À L'AIL <i>5 pièces</i>	19,50
CARPACCIO DE BŒUF	22,00

## Salades

*servi avec du pain*

SALADE DE POULET	23,00
SALADE DE SCAMPI	26,00

## Plats végétariens

PÂTES VÉGÉTARIENNES	24,00
SALADE VÉGÉTARIENNES	22,00

# Plats de viande

*servi avec des frites Belges & une salade, les sauces froides sont incluses*

## SUR LE GRILL

STEAK NATURE	27,00
RIB EYE ARGENTIN	38,00
CHATEAUBRIAND <i>pour 2 personnes</i>	78,00
CÔTES ASSAISONNÉES	24,00
JAMBON SALÉ	29,00
CÔTE À L'OS <i>pour 2 personnes</i>	72,00
CARRÉ D'AGNEAU	39,00
GRANDE BROCHETTE MIX-GRILL	26,00

## À CÔTÉ DU GRILL

STEAK TARTARE	26,00
VOL-AU-VENT	24,00
CARBONADE FLAMANDE	24,00

SAUCES CHAUDES 2,50

BÉARNAISE

CHAMPIGNONS

POIVRE NOIR

ROQUEFORT

SUPPLÉMENTS 2,50

POMME DE TERRE À L'AIL

COQUETTES

PÂTES

FRITES BELGES

## Plats de poisson

*servi avec des frites Belges & une salade, les sauces froides sont incluses*

### SUR LE GRILL

BROCHETTE DE SCAMPIS	27,00
SAUMON	33,00
GAMBAS À LA PLANCHA	36,00
PAPILLOTE DE POISSON DU SUD	34,00

### À CÔTÉ DU GRILL

GRATIN DE POISSON	27,00
SOLE MEUNIÈRE	33,00
SCAMPIS À L'AIL <i>9 pièces</i>	28,00

SAUCES CHAUDES	2,50
BÉARNAISE	
CHAMPIGNONS	
POIVRE NOIR	
ROQUEFORT	

SUPPLÉMENTS	2,50
POMME DE TERRE À L'AIL	
COQUETTES	
PÂTES	
FRITES BELGES	

## Boissons chaudes

ESPRESSO	2,50
AMERICANO	3,00
DÉCA	3,00
CAPPUCCINO <i>avec crème fouettée</i>	3,50
CAFÉ AU LAIT	3,50
CAFÉ BAILEYS	10,00
CAFÉ IRLANDAIS <i>whisky</i>	10,00
CAFÉ FRANÇAIS <i>grand marnier</i>	10,00
CAFÉ ITALIEN <i>amaretto</i>	10,00
CAFÉ RUSSE <i>vodka</i>	10,00
CAFÉ ESPAGNOL <i>quarenta y tres</i>	10,00
CAFÉ BRUGES <i>genièvre jeune</i>	10,00
THÉ <i>nature / vert / menthe / d'égalantier</i>	3,50

## Desserts

MOUSSE AU CHOCOLAT	11,00
COUPE ADVOCAT	12,00
COUPE BRÉSILLIENE	11,00
COUPE VANILLE	10,00
CRÈME BRÛLÉE	11,00
DAME BLANCHE	11,00
DAME NOIR	11,00
MOELLEUX	15,00
SABAYON	15,00
TIRAMISU	14,00

## Vins maison

verre / quart / demi / bouteille

---

### BLANC

---

BOUCHARD AÎNÉ & FILS, BLANC DE BLANCS 5,00 / 9,50 / 18,00 / 25,00  
*Vin De France, France*

DOMAINE BOUSQUET, CHARDONNAY TORRONTES 6,50 / 11,00 / 21,00 / 29,00  
*Mendoza, Argentine (Bio)*

VIN BLANC DOUX 5,00 / 9,50 / 18,00 / 25,00

---

### ROUGE

---

BOUCHARD AÎNÉ & FILS, ROUGE RUBIS 5,00 / 9,50 / 18,00 / 25,00  
*Vin De France, France*

DOMAINE BOUSQUET, MALBEC "RESERVE" 8,00 / 12,00 / 22,00 / 30,00  
*Mendoza, Argentine (Bio)*

---

### ROSÉ

---

BOUCHARD AÎNÉ & FILS, ROSÉ 5,00 / 9,50 / 18,00 / 25,00  
*Vin De France, France*



## Vins à la carte

par bouteille

### BLANC

DOMAINE DES GÉNAUDIÈRES, MUSCADET SUR LIE <i>Loire, France</i>	33,00
PLAISIR DE MERLE, CHARDONNAY <i>Paarl (Cap-Occidental), Afrique du Sud</i>	39,00
DOMAINE LAPORTE, POUILLY FUMÉ "LES DUCHESSES" <i>Loire, France</i>	55,00
DOMAINE MIA (LA MARCHE), RULLY BLANC <i>Bourgogne, France (Bio)</i>	70,00

### ROUGE

OGIER, CÔTE DU RHÔNE "ARTESIS" <i>Vallée du Rhône, France (Bio)</i>	31,00
CANTINA VILLA SOBRANO, BAPTA MERLOT UMBRIA <i>Todi, Italie</i>	34,00
LA TORRE, CURIOUS DONKEY SUSUMANIELLO / MAGNUM 1,5L <i>Puglia, Italie</i>	39,00 / 75,00
ENATÉ, RESERVA CABERNET-SAUVIGNON <i>Aragon, Espagne</i>	48,00
CHÂTEAU DESMIRAIL, MARGAUX <i>Bordeaux, France</i>	65,00
CHÂTEAU FRANC-MAILLET, POMEROL <i>Bordeaux, France</i>	85,00
CHÂTEAU CANON, CROIX CANON SAINT-ÉMILION GRAND CRU <i>Bordeaux, France</i>	90,00
DOMAINE THIERRY MORTET, GEVREY CHAMBERTIN ROUGE <i>Bourgogne, France</i>	140,00

### ROSÉ

GRIS BLANC, GÉRARD BERTRAND <i>Languedoc-Roussillon, France</i>	38,00
--	-------



*Suivez-nous sur les réseaux sociaux*

 /terhallebrugge

 /terhallebrugge

*Laisser un avis  
sur Google*

[www.terhallebrugge.be](http://www.terhallebrugge.be)