la Jable du Carp

Lundi 01 juillet

Entrecôte sauce béarnaise, 15.50€ betteraves, frites

Mardi 02 juillet

Boulettes sauce liégeoise, croquettes

Mercredi 03 juillet

Roulades d'asperges, crudités, pommes de terre froides

Jeudi 04 juillet

Carbonnades de boeuf à la tomate, pommes de terre nature

Vendredi 05 juillet

Filet de poisson sauce citronnée, brocolis, purée

Potage: 1.50€

(Avec le plat du jour)

Plat du jour: 10.90€ (Tout changement dans le plat

entraîne un supplément de 3 €) Les entrées

Croquettes de fromage d'Abbaye (2 pces)	10.00€
Croquettes de crevettes (2 pces)	14.00€
Scampis à l'ail	12.00€
Scampis du Chef	14.00€
Potage frais du jour et pain beurre	4.50€
C. Moserbern and F.	

Les plats

All and the second of the seco	
Bouchée à la reine	12.50€
Boulettes sauce tomate	12.00€
ou à la liégeoise	
Entrecôte de boeuf (400 g)	19.50€
et ses garnitures	
Steak nature	14.00€
Américain minute	16.50€
Croquettes de fromage d'Abbaye	18.00€
et leurs garnitures (4 pces)	
Croquettes de crevettes	22.00€
et leurs garnitures (4 pces)	OF BE
Gyros végétarien	12.50€

Lundi 08 juillet

Steak sauce moutarde et lardons, chou chinois, pommes de terre rissolées

Mardi 09 juillet

Lasagne

Mercredi 10 juillet

Rôti orloff, haricots au beurre, purée

Jeudi 11 juillet

Poulet sauce coco, ananas, tagliatelle

Vendredi 12 juillet

Cassolette de poissons, croquettes

Dessert: 3.50€

Frites fraîches maison

Les poissons

15.50€
14.50€

Les plats enfants (- de 12 ans),

une boisson offerte

Boulette sauce tomate ou à la liégeoise	9.00€
Vol au vent, frites	9.00€

Les sauces

Archiduc, poivre vert, béarnaise,	3.00€
beurre maître d'hôtel	
Mayonnaise, ketchup, moutarde	0.70€

Les suppléments

Crudités, sauces	3.00€	
Frites, croquettes, pommes de terre	3.00€	

Villers Lemon (pétillant)

L'addition se fait par table entière ! Merci de votre compréhension ! Doggy bag : 0.50€

les boissons

7	Les apéritifs		Schweppes Tonic	2.20
	Apéritif maison	6.50€	Schweppes Agrum	2.40
ř.	Douceur des Fagnes	6.50 €	Ice tea Pêche	2.20
	Kir	5.00 €	Jus d'orange	2.40
t	Ricard	5.00 €	Landa	
	Picon vin blanc - Picon bière	6.00€	Les vins	
	Pineau des Charentes	4.50€	Blancs 75 cl	
P	Martini blanc ou rouge	5.00€	Pinot gris (Alsace)	19.00
	Porto blanc ou rouge	4.50€	Marigny (Pays d'Oc)	17.00 \$
	Campari nature	4.50€	Château Pouyanne (Graves)	19.00
	Campari orange	6.50€	Sélection du chef	17.00 \$
	Whisky	5.50€	Rosés 75 cl	
	Whisky coca	7.50€	Pinot noir (Alsace)	20.00\$
	Gin	6.50€	Sélection du chef	17.00 \$
	Gin Tonic	7.50€		17.00
Se Assess	Pisang nature	4.50€	Rouges 75 cl	
F	Pisang orange	6.50€	Château Pouyanne (Graves)	19.00 \$
	Pisang sans alcool	4.50€	Sélection du chef	17.00 \$
	La bouteille de bulles	19.00€	Le vin du patron	
7	Les bières		Vin au verre	3.50
1			Pichet 25 cl	6.00
ű,	Jupiler / Jupiler NA	2.50€	Pichet 50 cl	10.00 \$
7	Leffe Blonde ou Brune	4.00€	Pichet 11	16.00 \$
	Hœgaarden Rosée	2.50€		
	Fagnes Triple	4.90€	Les boissons chaudes	
	Fagnes Blonde	4.50€	Café	2.50
	Fagnes Griottes	4.00€	Expresso	3.00
ge Se	Chimay Dorée 5° Orval	4.00 € 5.00 €	Cappuccino	3.50
	Piedbœuf Blonde ou Brune	2.50€	Décaféiné	2.50
SI(Non Peut-être (ambrée) 33 cl	2.50 € 4.50 €	Thé	2.50
	Non reut-ette (ambree) 33 ci	4,50€	Irish Coffee du chef	8.00 \$
-	Les softs			
1	Villers plate - pétillante (20 cl)	2.00€	Les pousse-cafés	
	Villers grenadine (20 cl)	2.20€	Calvados	6.00
5	Villers plate - pétillante (50 cl)	4.00€	Cognac	6.00
a	Coca - Coca Zéro	2.20€	Triple sec	6.00
	Villers Orange (pétillant)	2.20€	Amaretto	6.00

2.20€

Eau de Villée

7.00€