

La Table du Carp

Lundi 10 mars

Entrecôte sauce poivre,
gratin de courgettes, croquettes

Mardi 11 mars

Quiche lorraine, salade

Mercredi 12 mars

Côte de porc, rata d'épinards

Jeudi 13 mars

Parmentier de chicons au jambon
et aux champignons

Vendredi 14 mars

Salade océane, frites

Lundi 17 mars

Steak beurre maître
d'hôtel, salade, frites

Mardi 18 mars

Pâtes grecques aux légumes grillés
et boulettes

Mercredi 19 mars

Brochette de poulet
sauce aigre-doux, riz

Jeudi 20 mars

Steak hâché,
rata de poireaux

Vendredi 21 mars

Pâtes
aux deux saumons

14.50€

15.50€

14.50€

Plat du jour: 11.90€

Potage: 2.00€

Dessert: 4.00€

(Tout changement dans le plat
entraîne un supplément de 3,50€)

(Avec le plat du jour)

**Frites fraîches
maison**

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	5.00€

Les plats

Bouchée à la reine	13.50€
Boulettes sauce tomate ou à la liégeoise	13.00€
Entrecôte de boeuf (400g) et ses garnitures	19.50€
Steak nature	14.50€
Américain minute	16.50€
Croquettes de fromage d'Abbaye et leurs garnitures (4 pces)	18.00€
Croquettes de crevettes et leurs garnitures (4 pces)	22.00€

Gyros végétarien 12.50€

Les poissons

Filet de saumon sauce béarnaise et ses garnitures	16.50€
Filet de plie meunière et ses accompagnements	15.50€

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, beurre maître d'hôtel	3.00€
Mayonnaise, ketchup, moutarde	0.70€

Les suppléments

Crudités, sauces	3.00€
Frites, croquettes, pommes de terre	3.50€

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

Les boissons

Les apéritifs

Apéritif maison	6.50€
Douceur des Fagnes	6.50€
Kir	5.00€
Ricard	5.00€
Picon vin blanc - Picon bière	6.00€
Pineau des Charentes	4.50€
Martini blanc ou rouge	5.00€
Porto blanc ou rouge	4.50€
Campari nature	4.50€
Campari orange	6.50€
Whisky	5.50€
Whisky coca	7.50€
Gin	6.50€
Gin Tonic	7.50€
Pisang nature	4.50€
Pisang orange	6.50€
Pisang sans alcool	4.50€
La bouteille de bulles	19.00€

Les bières

Jupiler / Jupiler NA	2.50€
Lefte Blonde ou Brune	4.00€
Høegaarden Rosée	2.50€
Fagnes Triple	4.90€
Fagnes Blonde	4.50€
Fagnes Griottes	4.00€
Chimay Dorée 5°	4.00€
Orval	5.00€
Piedbœuf Blonde ou Brune	2.50€
Non Peut-être (ambrée) 33 cl	4.50€

Les softs

Villers plate - pétillante (20 cl)	2.00€
Villers grenadine (20 cl)	2.20€
Villers plate - pétillante (50 cl)	4.00€
Coca - Coca Zéro	2.20€
Villers Orange (pétillant)	2.20€
Villers Lemon (pétillant)	2.20€

Schweppes Tonic	2.20€
Schweppes Agrum	2.40€
Ice tea Pêche	2.20€
Jus d'orange	2.40€

Les vins

Blancs 75 cl	
Pinot gris (Alsace)	19.00€
Marigny (Pays d'Oc)	17.00€
Château Pouyanne (Graves)	19.00€
Sélection du chef	17.00€
Rosés 75 cl	
Pinot noir (Alsace)	20.00€
Sélection du chef	17.00€
Rouges 75 cl	
Château Pouyanne (Graves)	19.00€
Sélection du chef	17.00€

Le vin du patron

Vin au verre	3.50€
Pichet 25 cl	6.00€
Pichet 50 cl	10.00€
Pichet 1l	16.00€

Les boissons chaudes

Café	2.50€
Expresso	3.00€
Cappuccino	3.50€
Décaféiné	2.50€
Thé	2.50€
Irish Coffee du chef	8.00€

Les pousse-café

Calvados	6.00€
Cognac	6.00€
Triple sec	6.00€
Amaretto	6.00€
Eau de Villée	7.00€