

## Pour accompagner l'apéritif

Les bulots - 8,50

Les bigorneaux - 9,00

Les crevettes grises non-épluchées - 11,50

Les crevettes « Pandalus » - 7,50

Les crevettes « Bouquets Cristals » - 13,50

Les huitres - voir carte de l'écailler

Portion de Fromage - 6,50

Portion de saucisson - 6,50

Portion mixte - 10,00

Assiette apéritive de l'écailler - 18,00

La boîte de sardines millésimées - 17,00

Assiette de charcuteries fines - 18,00

## Les entrées

Croquettes « fondue au fromage » et garnitures - 14,00

Croquettes aux crevettes grises du Nord et garnitures - 16,00

Mixte de croquettes : Croquette aux crevettes et fondue au fromage - 15,00

Carpaccio de boeuf, éclats de pistache, roquette et copeaux de parmesan - 15,00

Tranches de saumon fumé - (tranché main) - toast et garnitures - 20,00

La tranche de terrine de foie gras - toasts briochés et confiture d'oignons - 20,00

Tomate aux crevettes grises du Nord et ses garnitures - 19,00

Les scampis à l'ail ou façon « Coup d'Coeur » - 16,00

Petits gris de Namur, poêlée de pleurotes, ail doux - 16,00

Moules gratinées à l'escargot - (en saison)

## Les Salades

César à notre façon - salade, œuf, copeaux de parmesan, poulet croustillant - 16,00

Salade de saumon fumé - fromage blanc à la ciboulette, p. natures, crudités - 19,00

L'assiette « Terre et Mer » - Saumon fumé, bulots, crevettes grises, crevettes « bouquets cristals », légumes, crudités - 22,00

Salade de chèvre chaud sur toast - Miel d'Acacia, crudités - 16,00

Périgourdine - canard fumé, canard confit, foie gras - 22,00

Tagliata - tranches de boeuf (bleu/saignant), parmesan, tomates séchées, roquette - 22,00

## Les Pâtes

Linguine bolognaise - 15,00

Linguine « Scoglio » Moules, vongoles, scampis, calamars - 23,00

Linguine alle vongoles - Ail, persil, vin blanc, palourdes - 21,00

Les ravioles de lotte - tombé de poireaux, parmesan, huile aux herbes - 21,00

Linguine au pesto et pomodorini - 14,00

Pasticcio de lasagne maison - 16,00

## Pour les p'tits

Le mini Burger de boeuf, p. frites - 12,00

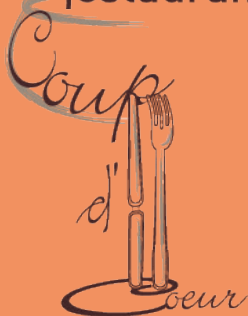
Les boulettes à la sauce tomates - 11,00

Fish & Chips - poisson pané, p. frites - 13,00

Linguine bolognaise - 9,00

Tous nos plats peuvent être également emportés ou livrés\* !  
Vous avez une allergie ou une intolérance ? Merci de le signaler.

BRasserie  
restaurant



---

## Les plats de la mer

---

### Poêlée de St Jacques et scampis

- sauce homardine, crevettes grises, poireaux, risotto au parmesan - 26,00

**Le duo de solettes simplement meunières** - pommes purée - 26,00

**Les deux tomates aux crevettes grises du Nord** - pommes frites, crudités - 29,00

---

### Nos homards et tourteaux

**Le 1/2 homard en Belle-Vue** - crudités, mayonnaise, cocktail - PDJ

**Le 1/2 homard rôti alla tartufata** - risotto au parmesan, poêlée de légumes - PDJ

**Le 1/2 homard gratiné aux herbes** - risotto au parmesan, poêlée de légumes - PDJ

**Le tourteau en Belle-Vue** - crudités, mayonnaise, cocktail - 25,00

**Le tourteau farci gratiné** - sauce homardine, crevettes grises, risotto au parmesan - 28,00

**Le plateau « tout cuit »** - 1/2 homard, 1/2 tourteau, mini-tomates aux crevettes grises, bulots, bouquets cristaux - 52,00

---

### Les moules de Zélande

**Marinières** - 25,00

**Vin blanc** - 26,00

**Ail & crème** - 26,00

**Coup d'Coeur** - 29,00

**Diable** - 26,00

**Roquefort** - 26,00

**Curry** - 26,00

---

## Les plats du boucher

---

**Filet américain préparé ou pas** – crudités, p. frites - 19,00

**Tartare à l'italienne** – carpaccio de tomates, p. frites - 19,00

**Filet mignon de bœuf** - beurre maitre d'hôtel, p. frites - 23,00

**Cuberoll (entrecôte) irlandais** (+/- 350 gr) - beurre maitre d'hôtel, p. frites - 27,50

**Onglet aux échalotes** – crudités, p. frites - 23,50

**Escalope Valdostana gratinée** – jambon à l'os, fromage à raclette, champignons, tagliatelles - 19,00

**Burger pur bœuf** – lard croustillant, cheddar, oignons confits, salade, p. frites - 18,00

**Boulettes à la sauce tomate ou sauce liégeoise** - p. frites - 16,50

**L'osso buco in gremolata** - tagliatelles fraîches - 21,00

**Cuisse de canard confite** - poêlées de légumes, sauce aux échalotes, p. rissolées - 24,50

**Vol au vent** - Bouchée, p. frites - 18,00

**Jambonneau rôti à la moutarde à l'ancienne** - salade, p. croquettes - 22,50

**Les rognons « trifolati »** - p. rissolées - 22,00

---

### Nos sauces (maison) - 4,00

**Béarnaise - Poivre vert - Poivre concassé - Archiduc – Roquefort - Coup d'Coeur**

---

### Nos accompagnements

**Nos féculents** : P. frites – p. croquettes – pâtes – purée de p. de terre maison - 2,50

**Nos accompagnements froids** : Salade de tomates - salade mixte - salade de chicons - 6,50

**Nos accompagnements chauds** : Bouquetière de légumes de saison - 8,00

BRasserie  
restaurant



« Le Coup d'Coeur »



« coupdcoeur.ottignies »