
Pour accompagner l'apéritif

Les bulots - 8,50

Les bigorneaux - 8,50

Les crevettes grises non-épluchées - 8,50

Les crevettes grises « Pandalus » - 6,50

Les crevettes « Bouquets Cristals » - 12,50

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 - 16,00

Les entrées

Les croquettes « fondue au fromage » et garnitures - 12,00

Les croquettes aux crevettes grises du Nord et garnitures - 16,00

Le mixte de croquettes : Croquette aux crevettes et fondue au fromage - 14,00

Les croquettes de homard aux légumes du moment - 17,00

Le carpaccio de boeuf Holstein, éclats de pistache, roquette et copeaux de parmesan - 17,00

Les tranches de saumon fumé (tranché main), toasts et garnitures - 18,00

La tomate aux crevettes grises du Nord et ses garnitures - 17,00

Les scampis à l'ail ou façon « Coup d'Coeur » - 15,50

Les asperges

Asperges à la vinaigrette - entrée : 16,00 // plat : 22,00

Asperges à la flamande - entrée : 16,00 // plat : 23,00

Asperges mousseline - entrée : 16,00 // plat : 22,00

Asperges mousseline et saumon fumé - entrée : 18,00 // plat : 25,00

Les Salades

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

La « Coup d'Coeur » - Salade, asperges, jambon de Parme, mozzarella di Bufala - 18,50

La « caprese » - Carpaccio de tomates, mozzarella di Bufala - 15,00

L'assiette « Terre et Mer » - Saumon fumé, bulots, crevettes grises, crevettes « bouquets cristals », beignets de légumes, crudités - 19,00

Les Pâtes

Linguine aux scampis et pomodorini, roquette - 17,50

Linguine alle vongoles - Ail, persil, vin blanc, palourdes - 18,00

Les ravioles « Veggies » - farcies aux légumes, tomates, basilic - 16,00

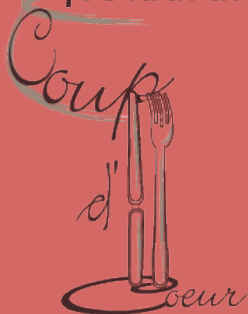
Pour les p'tits

Le mini Burger de boeuf, potatoes - 10,00

La ballotine de volaille - compote, pommes croquettes - 10,00

Le duo de solettes meunières - p. frites - 19,00

BRasserie
restaurant



Les plats de la mer

Le demi homard en Belle-Vue - crudités, mayonnaise, cocktail - 26,00

Le demi homard rôti alla tartufata - risotto au parmesan - 28,00

Le demi homard gratiné aux asperges - risotto au parmesan - 28,00

Le tourteau en Belle-Vue - crudités, mayonnaise, cocktail - 22,00

Le tourteau farci gratiné - sauce homardine, crevettes grises, risotto au parmesan - 25,00

Poêlée de St Jacques et scampis

- sauce homardine, crevettes grises, poireaux, risotto au parmesan - 25,00

Le trio de solettes simplement meunières - pommes purée - 24,00

Les deux tomates aux crevettes grises du Nord - pommes frites, crudités - 27,00

Les plats du boucher

Le filet américain préparé ou pas – crudités, p. frites - 19,00

Le tartare à l'italienne – carpaccio de tomates, p. frites - 19,00

Le filet mignon de bœuf - beurre maitre d'hotel, p. frites - 19,00

Le cuberoll (entrecôte) irlandais (+/- 350 gr) - beurre maitre d'hotel, p. frites - 25,00

La cassolette de rognons de veau trifolati – champignons, vin blanc, ail, persil - 19,00

L'escalope « Sorrentina » – Pesto, parmesan, jambon de parme, mozzarella - 18,50

Le burger de bœuf du moment – salade, p. frites - 17,50

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 - 4,50

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

! Cuisine non-stop de 12h à 22h !

Tous nos plats peuvent être également emportés ou livrés* !

**Vous avez une allergie ou une intolérance ?
Merci de le signaler auprès de votre serveur.**

BRasserie
restaurant

