Au fût – Van‘ t vat

Bofferding 25 cl	2,20€
Bofferding 50 cl	4,30€
Mazout 25 cl	2,20€
Mazout 50 cl	4,30€
Panaché 25 cl	2,20€
Panaché 50 cl	4,30€
Blanche de Namur 25 cl	2,40€
Blanche de Namur 50 cl	4,40€
Scotch (CTS) 33 cl	4,40€
Battin Extra	3,50€
Battin Fruitée (en saison)	3,50€
Supplément sirop /supplement siroop (grenadine ou/of menthe /munt)	0,30€

Nos Trappistes

Chimay bleue / blauw 9°	5,00€
Chimay Blanche 8°	5,00€
Orval 6,2°	5,50€
Rochefort 8°	5,00€
Rochefort 10°	5,50€
Westmalle triple 9,5°	5,50€

Nos bières bouteilles

Maredsous brune 8°	4,90€
Leffe 6,5°	4,90€
St Bernardus 10°	5,00€
Mc Chouffe 8°	4,90€
Bush de Noël (en saison) 12°	5,00€
Red Ardenne	5,00€
Marchoise triple 8.5°	5.60€
Blanche de Namur rosée 3,4°	2,50€
Triple Battin 8°	4,60€
Carlsberg 5,5°	2,90€

Chouffe 8°	4,90€
Duvel 8,5°	4,90€
Cuvée du Grand Georges 6,5°	4,90€
Bière locale , exclusivité du Cercle / streekbier van het huis	
Triple Karmeliet 8,4°	4,90€
Maredsous blonde 6°	4,90€
Val Dieu 6°	4,60€
La Marchoise 6,5°	4,60€
Bière locale de Aye / Streekbier van de Aye	
Cuvée des Trolls 7°	4,80€
Super Sanglier 4,5°	4,60€
Pèche Mel Bush 8,5°	4,90€
Corona	5,00€
Desperados	6,00€
Chouffe cherry	4,90€

Nos Gueuzes Lindemans

Nature / klassiek 5,5° 25 cl	3,20€
Bouchonnée (Mort Subite) / met kurk 4,5° 37,5 cl	5,20€
Framboise / Frambozensmaak 2,5°	3,20€
Pèche / Perzikensmaak 2,5°	3,20€

Nos Softs – Onze frisdranken

Chaudfontaine pétillante / bruisend 25 cl	2,40€
Chaudfontaine pétillante / bruisend 50 cl	4,40€
Chaudfontaine plate / plaat 25 cl	2,40€
Chaudfontaine plate / plaat 50 cl	4,40€
Perrier	2,60€
Coca Cola	2,40€
Coca Cola Zero	2,40€
Fanta	2,40€
Sprite	2,40€
Gini	3,00€
Fuze tea	3,00€
Fuze tea pêche / met perzikensmaak	3,00€
Fuze tea green	3,00€
Red Bull	3,60€

Nordic Tonic	3,00€
Nordic Agrumes	3,00€
Schweppes Ginger Ale	3,00€
Schweppes Premium Mixer Hibiscus 20 cl	4,60€
Schweppes Premium Mixer Pink Pepper 20 cl	4,60€
Cécémel	2,60€
Supplément sirop / supplément sirop (grenadine ou / of menthe / munt)	0,30€

Nos jus de fruits Minute maid – Onze fruitsappen Minute maid

Orange / Sinaasappel	2,90€
Ananas / Ananas	2,90€
Multi-fruits / Multi fruit	2,90€
Pamplemousse / Grapefruit	2,90€
Pomme / Apple	2,90€
Pomme cerise / Apple cherry	2,90€
Tomate / Tomaat	2,90€
Citron pressé / Vers citroensap	5,60€
Orange pressée / Vers sinaasappelsap	5,60€

Nos boissons chaudes – Onze warme dranken

Café ou Expresso / Koffie of Espresso	2,20€
Café chantilly / Koffie met slagroom	2,80€
Décaféiné / Cafeïnevrije koffie	2,30€
Décaféiné chantilly / Cafeïnevrije koffie met slagroom	2,90€
Lait Russe / Koffie Verkeerd	3,20€
Latte macchiato	3,20€
Latte macchiato noisette	4,20€
Latte macchiato caramel	4,20€
Latte macchiato spéculoos	4,20€
Ice latte macchiato	4,20€
Ice latte macchiato noisette	4,20€
Ice latte macchiato caramel	4,20€
Ice latte macchiato spéculoos	4,20€
Cécémel chaud / Warme Cécémel	2,50€
Cécémel chaud chantilly / Warme Cécémel met slagroom	3,10€
Soupe minute Tomates / Minute soep Tomaat	2,50€

Soupe minute Volaille / Minute soep Gevolgelte	2,50€
Soupe minute Champignons / Minute soep Champignon	2,50€
Soupe minute Légumes / Minute soep Groenten	2,50€
Soupe minute St-Germain / Minute soep Erwten	2,50€
Oxo	2,50€
Grand assortiment de thé / Uitgebreid thee assortiment	2,70€
Vin chaud / Warme wijn	5,00€
French coffee (cognac)	7,00€
Irish coffee (whisky)	7,00€
Double Irish coffee (whisky)	9,99€
Italian coffee (amaretto)	7,00€
Expresso-Martini	7,50€

Nos Apéritifs – Onze Aperitieven

Maison « le Oui – Oui » (Tropical + Vodka)	7,50€
Campari	4,50€
Cidre	2,90€
Pisang	4,50€
Pisang sans alcool / Alcoholvrije Pisang	3,90€
Kir	3,90€
Maitrank	3,90€
Ricard 4cc	3,50€
Martini Blanc	4,50€
Martini Rouge	4,50€
Martini Fiero	4,50€
Picon	3,70€
Picon vin blanc / Witte wijn met Picon	5,70€
Picon bière / Bier met Picon	5,70€
Pineau des Charentes	4,50€
Porto Rouge / Porto Rood	4,50€
Porto Blanc / Porto White	4,50€
Couille de singe	4,50€
Gin Bombay Dry 4cc	5,00€
Rhum Bacardi Carta Blanca 4cc	4,50€
Batida de Coco	4,50€
Malibu	5,00€
Safari	5,00€
Vodka Eristoff Blanche / Vodka Eristoff White 4cc	4,50€
Vodka Eristoff Rouge / Vodka Eristoff Rood 4cc	4,50€

Get 27	4,00€
Aperol Spritz	9,00€
Mojito (en saison)	8,00€
Mojito Fraise (en saison)	8,00€
Mojito sans alcool (en saison)	8,00€
Cruche de Mojito/ Mojito fraise (2L)	75,00€
Suze 4cc	3,50€

Nos Gins

Gin Mare (Tonic Fever Tree Méditéranéen)	11,00€
Gin Bombay	10,00€
Gin Bombay Sapphire	10,00€
Gin Bosford	10,00€

Nos tonics: Classique / Pepper / Hibiscus

Nos Alcools

Amaretto 4cc	5,50€
Baileys 4cc	5,50€
Calvados 4cc	5,00€
Cointreau 4cc	5,00€
Eau de Villée 4cc	5,00€
Péket / Graanjenever 4cc	3,20€
Vodka Grey Goose 4cc	8,00€
Grand Marnier 4cc	5,00€
Tequila blanche 4cc	4,00€
Tequila brune 4cc	4,00€

Nos Rhums

Bacardi Carta Blanca 4cc	5,00€
Bacardi brun Spicy 4cc	5,00€
Bacardi Carta Oro 4cc	6,00€
Bacardi Cuatro 4cc	7,00€

Nos Whiskys

Chivas 12 ans d'âge 4cc	8,50€
Aberlour 16 ans d'âge 4cc	10,00€
The Glenlivet 15 ans d'âge 4cc	12,00€
Johnny Walker 4cc	5,00€
William Lawson 4cc	5,00€
Jack Daniels 4cc	6,00€
Jack Daniels Fire 4cc	8,00€
Dewar's 12 ans d'âge 4cc	9,00€

Pour grignoter – Hapjes

Portion de saucisson / Portie salami	6,00€
Portion de fromage / Portie kaas	6,00€
Portion mixte / Gemengde portie	7,50€
Portion mousse et tapenade	7,00€
Chips	2,00€

Nos Bulles- Onze Bubbels

Piper Heidsieck 35cl	39,00€
Piper Heidsieck 75cl	69,00€
Prosecco Bosco Del Merlo verre *Brut Millesimato DOC*	6,50€
Prosecco Bosco Del Merlo btl *Brut Millesimato DOC*	42,00€

Nos vins Maison - Onze huiswijnen

	Verre	¼ L	½ L	Bouteille
Blanc	3,90€	7,50€	14,80€	21,00€
Rouge	3,90€	7,50€	14,80€	21,00€
Rosé	3,90€	7,50€	14,80€	21,00€
Moelleux	4,90€			25,00€

Nos vins Blancs – Onze Witte wijnen

Kuehn Pinot Gris ½ btl 17,00€
Alsace, il exhale des notes de fruits mûrs, de fruits secs, d'abricot, de miel et de cire d'abeille
Kuehn Pinot Gris btl 29,00€
Alsace, il exhale des notes de fruits mûrs, de fruits secs, d'abricot, de miel et de cire d'abeille
L'Authentique, Collin Bourisset, Mâcon-Chardonnay 33,00€
Bourgogne (France)
Caprices d'Antoine Ogier 26,00€
Côtes du Rhône (France)
Estates Series Errazuriz 29,00€
Aconcagua Valley (Chili)

Nos vins Rosés – Onze Rosé wijnen

Gris Blanc, IGP d'OC, Gérard Bertrand 25,00€
Languedoc Le grenache gris, l'un des cépages emblématiques du Roussillon, donne des vins d'une grande fraîcheur et d'une belle minéralité, un vin résolument moderne, un rosé pour déguster en toute occasion

Nos vins Rouges Frais – Onze Verse Rode wijnen

Kuehn Pinot Noir 29,00€
Alsace, ce Pinot Noir d'Ammerschwihr a été vinifié dans les plus anciennes caves d'Alsace (1675). Léger, frais avec son bouquet fruité. Il est fait pour accompagner les plats d'été et une cuisine sans frontière.
Saint-Nicolas de Bourgueil, Clos du Vigneaux 28,00€
Loire (France)

Nos vins Rouges – Onze Rode wijnen

Château Les Aublines, Blaye ½ btl 14,00€
Bordeaux, ce vin est composé de 75 % de Merlot, complété par 25 % de Cabernet-Sauvignon. Nez de fruits noirs bien mûrs avec beaucoup de fraicheur
Château Les Aublines, Blaye btl 23,00€
Bordeaux, ce vin est composé de 75 % de Merlot, complété par 25 % de Cabernet-Sauvignon. Nez de fruits noirs bien mûrs avec beaucoup de fraicheur
Le Bordeaux de Larrivet,Haut-Brion 28,00€

Merlot Réserve Spéciale Gérard Bertrand 25,00€

Languedoc, son bouquet classique de fruits rouges et d'épices est légèrement soutenu par un fond boisé.

Caprices d'Antoine Ogier ½ btl 17,00€

Côtes du Rhône (France)

Caprices d'Antoine Ogier btl 29,00€

Côtes du Rhône (France)

Lirac, Lou Camine,Ogier 31,00€

Carménère Estate Series, Errazuriz 28,00€

Aconcagua Valley (Chili),il s'agit d'un assemblage de Carménère à 89 % rehaussé avec 9 % de petite Syrah et 2 % de Tempranillo. Le vin est marqué par les fruits noirs, les figues avec une touche épicée de muscade et de poivre.

Tea – Room (15h – 18h)

Mikado 7,50€

(2 boules de glace vanille, chocolat chaud, chantilly)

Sucre 6,50€

(sucre blanc ou brun)

Brésilienne 7,50€

(2 boules de glace moka, caramel, noix brésilienne, chantilly)

Dame Blanche 7,00€

(3 boules de glace vanille, chocolat chaud, chantilly)

Dame Noire 7,00€

(3 boules de glace chocolat, chocolat chaud, chantilly)

Brésilienne 7,00€

(2 boules de glace vanille,1 boule de glace moka, caramel liquide, noix brésilienne, chantilly)

Café glacé 7,50€

(2 boules de glace vanille,1 boule de glace moka, expresso, baileys, chantilly)

Coupes aux fraises (en saison) 8,00€

(2 boules de glace vanille,1 boule de glace fraise, morceaux de fraises, coulis de fraise, chantilly)

Les plats enfants + une boule de glace Max 12 ans

La boulette tomate + frites / Gehaktbal tomaten + frieten	12,00€
Le spaghetti bolognaise / De spaghetti bolognese	12,00€
Steak sauce champignons + frites	12,00€

Nos plats traditionels – Onze lokale gerechten

Boulettes tomate, frites	14,90€
Boulettes liégeoise, frites	14,90€
Américain (préparé par vous-même), frites, salade	16,50€
Rognons de veau à la liégeoise	18,50€
Rognons de veau à la dijonnaise	18,50€
Jambonneau moutarde	21,00€
Jambonneau béarnaise	21,00€
Entrecôte argentine *(300g, servie bleu ou saignante uniquement)*	27,00€
Burger de ribbs (*salade, tomate, oignon rouge, crispy, sauce ribbs)*	15,00€
Pavé de bœuf grillé (± 250 gr)	18,50€
Croquettes de fromage	13,00€
Croquettes de crevettes	14,50€
Spaghetti bolognaise	14,50€
Salade aux lardons *(Lardons, vinaigre de framboise, œuf poché)*	14,50€
Salade aux chèvre chaud *(Fromage de chèvre, lard fumé, caramel de vinaigre, miel d'acacia,)*	15,90€
Salade niçoise *(Thon, anchois, œuf parfait, oignon rouge, haricots)*	15,00€
Salade italienne *(Roquette, burrata, tomates d'antan, volaille jaune, fregola, pistou)*	15,00€
Salade César *(sucrine, volaille jaune, œuf parfait, parmesan, lard grillé, hanchois, dressing César)*	15,90€

Nos plats végétariens

Carpaccio végétal (*bettraves, quinoa, andamané, vinaigrette fumée)*	13,00€
Pièce rôtie de céleri, jus corsé de légumes, jardinière de légumes	13,00€

Nos suppléments

Champignons	3,00€
Crème poivre vert	3,00€
Roquefort	3,00€
Béarnaise	3,00€
BMH	2,00€
Mayonnaise « maison »	1,50€
Ketchup	1,50€
Frites ou croquettes	2,00€
Salade composée	2,00€
Légumes chauds	3,00€

**Toutes nos viandes et autres plats peuvent être accompagnés au choix de frites, croquettes, pâtes*
**Al onze vlees en andere gerechte kunnen geserveerd worden met frieten, kroketten, deegwaren*

Moules : ***21,00€*** ***(Casserole de 1.2kg, frites, sauce moules)***

- Marinière
- Vin blanc
- Ail
- Ail crème

Plats servis à l'unité ou composez votre propre Menu, celui-ci sera au prix de 33€

Menu servi par table entière, aucun changement ne sera possible !!

Entrées

Filets de maquereaux façon gravelax, cuit à la flambée, gel de citron brûlé, sushi déstructuré, sorbet thé matcha	15,00€
Risotto crèmeux, langoustina snackée au thé noir	13,50€
Maki de bœuf aux saveurs belges, tartare d'huitres, gel de bière, mousse de chèvre, sucrine grilée	14,50€

Plats

Onglet de bœuf *(servi saignant)*, bœuf fumé, purée de céleri, jus de bœuf framboise basilic	22,00€
Côte de veau « Terre-Rivière » nantua, garniture écrevisses, pomme au beurre citron	22,50€
Lotte basse température, croûte de noisette, huile de pied de vigne, pommes grenailles, beurre blanc à l'ail noir	21,50€

Desserts

Baba imbibé au sirop d'amande, compotée rhubarbe, crème de Mascarpone	12,00€
Madelaine façon tiramisu, crème de café	12,00€
Brownies noix de pécan, figues rôties, glace Oréo	12,00€
Milk-shake framboise, citron vert	9,00€
Moelleux au chocolat	8,50€

Merci de signaler au personnel de salle si vous êtes sujet à une allergie alimentaire

La composition de nos produits peut varier !

We vragen u om ons te laten weten of u allergish bent aan een of ander voedingsmiddel

De samenstelling van onze produkten kan variêren !

Pour le bon fonctionnement du service, nous demandons un maximum de 5 choix différents pour les entrées et les plats pour l'ensemble des tables de 10 personnes et plus

Merci pour votre compréhension

Brasserie Restaurant Le Cercle
Ouvert 7/7
084/31 .15.87

TVA BE 444106778

Code WIFI : VGUCXEJB