

Cuisine ouverte de 12h à 14h et de 18h à 21h.

De keuken is open van 12u tot 14u en van 18u tot 21u.

The kitchen is open from noon to 2:00pm and from 6:00pm to 9:00pm.



Dans un souci de fluidité du service, nous servons maximum 4 plats différents par table.

Om een vlotte service te verzekeren, dienen wij maximaal 4 hoofdgerechten per tafel.

In order to ensure smooth service, we serve a maximum of 4 main courses per table.

A PARTAGER

Planche mixte | 22

Assortiment de fromage et charcuterie

Assortiment van kazen en charcuterie

Assortment of cheese and charcuterie

Portion de fromage d'Orval | 7



Portie Orvalkaas

Portion of Orval cheese cubes



Calamars frits à la romana, sauce tartare | 13

Calamares à la Romana, tartaarsaus

Calamari à la Romana, tartar sauce

Mini-croquettes, fromage et crevettes | 13

Mini-kroketten | Kaas | Garnalen

Mini-croquettes | Cheese | Shrimps

Ailes de poulets, sauce barbecue | 13

Chicken wings, barbecuesaus

Chicken wings, BBQ sauce

Planche asiatique | 16

Rouleaux de printemps, samosas, scampis frites et sauce aigre-douce

Nems, somaso, scampi fritti, zoetzuur saus

Nems, somaso, Fried scampis, sweet and sour sauce

Planche de friture mixte | 22

Assortiment de calamars, mini-croquettes et wings avec sauces

Assortiment van gefrituurde calamarses, mini kroketten en wings met sausjes

Assortment of Calamari, wings and mini croquettes with sauce



Végétarien / Vegetarisch / vegetarian



Sans gluten / Zonder gluten / Gluten free



Sans lactose / Zonder Lactose / Lactose free

Nos plats contiennent des allergènes. La composition de nos produits peut varier d'un jour à l'autre. Nos prix sont TTC, en euros, service inclus.

Onze gerechten bevatten allergenen. De samenstelling van onze producten kan van dag tot dag variëren. Onze prijzen zijn in euro's, inclusief btw en service.

Our dishes contain allergens. The composition of our products may vary from one day to the next. Our prices are taxes included, in euros, service included.

Cuisine ouverte de 12h à 14h et de 18h à 21h.

De keuken is open van 12u tot 14u en van 18u tot 21u.

The kitchen is open from noon to 2:00pm and from 6:00pm to 9:00pm.



Dans un souci de fluidité du service, nous servons maximum 4 plats différents par table.

Om een vlotte service te verzekeren, dienen wij maximaal 4 hoofdgerechten per tafel.

In order to ensure smooth service, we serve a maximum of 4 main courses per table.

EAUX & SOFTS

Bru plate ou pétillante	
25 CL	2.60
50 CL	4.50
100 CL	7.50
Coca-cola	3.00
Regular / zéro	
Fanta 20cl / Sprite 20cl	3.00
Fuze tea 20cl	3.00
Peach hibiscus / Green tea mango	
Lipton ice tea 25cl	3.20
Pétillant / Zéro	
Minutemaïd 20cl	3.00
Orange / Pomme	
Pomme-cerise / Tomate	
Schweppes 25cl	3.20
Tonic / Agrumes / Agrumes Zero	
Royal Bliss 20cl	3.00
Pink aromatic berry	
Bitter lemon	
Cécémel 20cl	3.50

VINS MAISONS

BLANC | ROUGE | ROSE

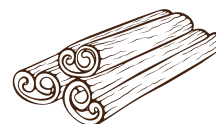
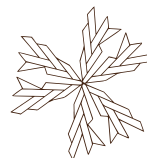
Verre		5.50
Pichet 25cl / 50cl		9.00 / 16.00

APÉRITIFS

Coupe Prosecco DOP	7.00
Porto blanc ou rouge	6.50
Martini blanc ou rouge	7.00
Pineau des Charentes	7.00
Ricard	7.00
Picon bière	5.50
Picon vin blanc	7.50
Maitrank 	7.00
Kir vin blanc	6.50
Kir Prosecco	7.50
Malibu, Batida, Pisang	6.00
Campari	7.00
694 Aperitivo 	9.50
JB	7.00

Accompagnement soft
Tonic, coca, soda ou jus

2.00



Nos plats contiennent des allergènes. La composition de nos produits peut varier d'un jour à l'autre. Nos prix sont TTC, en euros, service inclus.

Onze gerechten bevatten allergenen. De samenstelling van onze producten kan van dag tot dag variëren. Onze prijzen zijn in euro's, inclusief btw en service.

Our dishes contain allergens. The composition of our products may vary from one day to the next. Our prices are taxes included, in euros, service included.

Cuisine ouverte de 12h à 14h et de 18h à 21h.

De keuken is open van 12u tot 14u en van 18u tot 21u.

The kitchen is open from noon to 2:00pm and from 6:00pm to 9:00pm.



Dans un souci de fluidité du service, nous servons maximum 4 plats différents par table.

Om een vlotte service te verzekeren, dienen wij maximaal 4 hoofdgerechten per tafel.

In order to ensure smooth service, we serve a maximum of 4 main courses per table.

COCKTAILS

Spritz	9.50
Sarti Spritz <i>Mangue & fruit de la passion</i>	11.50
Hugo Spritz <i>St-Germain, citron vert et menthe</i>	11.50
Cuba Libre <i>Rhum Kraken, jus de citron vert et coca</i>	10.50
Planteur des Îles <i>Rhum Kraken, jus d'ananas, orange et citron vert</i>	10.00
Moscow Mule <i>Vodka, citron vert et ginger-beer</i>	12.00
Mojito <i>Rhum blanc, menthe et citron vert</i>	12.00
Espresso Martini <i>Vodka, liqueur de café et espresso</i>	12.00
Pornstar Martini <i>Vodka, passion, citron, vanille et shot de prosecco</i>	13.00
Lazy Red Cheeks <i>Vodka, framboise, violette et citron vert</i>	12.00
Sailor'Spice <i>Rhum, cinq épices, noisette et citron vert</i>	12.00
Mai tai <i>Rhum, orgeat, liqueur d'orange et citron vert</i>	12.00

MOCKTAILS (0.00%)

Crodino Spritz	7.00
Copperhead & fever-tree	12.00
Lazy Red Cheeks	9.00
Funny Pisang Orange	7.00
Balicha	9.00
Mojito	9.00
Pornstar	9.00

GIN & TONIC

Mare <i>Fever-Tree Mediterranean</i>	12.50
Copperhead Original <i>Fever-tree Indian Tonic</i>	13.50
Arduenna  <i>Fever-Tree Mediterranean</i>	13.50
Semois Gin <i>Fever-tree Indian tonic</i>	13.50
Bombay Sapphire <i>Fever-tree Raspberry & Rhubarb</i>	11.00



Nos plats contiennent des allergènes. La composition de nos produits peut varier d'un jour à l'autre. Nos prix sont TTC, en euros, service inclus.

Onze gerechten bevatten allergenen. De samenstelling van onze producten kan van dag tot dag variëren. Onze prijzen zijn in euro's, inclusief btw en service.

Our dishes contain allergens. The composition of our products may vary from one day to the next. Our prices are taxes included, in euros, service included.

Cuisine ouverte de 12h à 14h et de 18h à 21h.

De keuken is open van 12u tot 14u en van 18u tot 21u.

The kitchen is open from noon to 2:00pm and from 6:00pm to 9:00pm.



Dans un souci de fluidité du service, nous servons maximum 4 plats différents par table.

Om een vlotte service te verzekeren, dienen wij maximaal 4 hoofdgerechten per tafel.

In order to ensure smooth service, we serve a maximum of 4 main courses per table.

BIÈRES BOUTEILLES

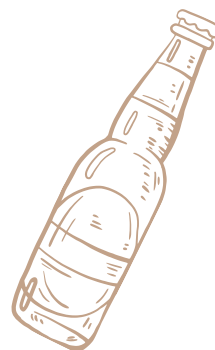
La Flo - Bière Maison 33cl (8,00°)	4.00
Lupulus Brune  33cl (8,50°)	4.90
Lupulus Hibernatus  33cl (9,50°)	4.90
Orval  33cl (6,20°)	5.50
Trappiste de Rochefort 8 33cl (9,20°)	5.50
Chouffe 33cl (8,00°)	4.90
Duvel 33cl (8,50°)	4.90
Duvel 666 33cl (6,66°)	4.80
Maredsous 33cl (6,00°)	4.80
Liefmans Fruitesse 25cl (3,80°)	4.00
Hoegaarden Rosé 25cl (4,00°)	3.00

BIÈRES AU FÛT

Stella Artois (4,80°) 25cl 33cl 50cl	3.00 3.90 5.50
Triple Karmeliet 33cl (8,40°)	4.90
Lupulus blanche  25cl (4,50°)	3.50
Lupulus Hopera  25cl (6,00°)	4.50
Lupulus Organicus  25cl (8,50°)	4.90

BIÈRES SANS ALCOOL

Liefmans Fruitesse on the rock's 25cl (0,0°)	4.00
Stella 0% 25cl (0,0°)	3.00
Lupulus Placebo  33cl (0,0°)	4.40
Chouffe NA 33cl (0,40°)	4.90



Nos plats contiennent des allergènes. La composition de nos produits peut varier d'un jour à l'autre. Nos prix sont TTC, en euros, service inclus.

Onze gerechten bevatten allergenen. De samenstelling van onze producten kan van dag tot dag variëren. Onze prijzen zijn in euro's, inclusief btw en service.

Our dishes contain allergens. The composition of our products may vary from one day to the next. Our prices are taxes included, in euros, service included.

Cuisine ouverte de 12h à 14h et de 18h à 21h.

De keuken is open van 12u tot 14u en van 18u tot 21u.

The kitchen is open from noon to 2:00pm and from 6:00pm to 9:00pm.



Dans un souci de fluidité du service, nous servons maximum 4 plats différents par table.

Om een vlotte service te verzekeren, dienen wij maximaal 4 hoofdgerechten per tafel.

In order to ensure smooth service, we serve a maximum of 4 main courses per table.

Entrées

POTAGE DU JOUR, CROÛTONS | 7



Soep van de dag, croutons

Soup of the day, croutons

CROQUETTES DE COUCOU DE MALINES | 19

Kroketten van Mechelse koekoek

Croquettes of Malines cuckoo

CROQUETTES DE FROMAGE (2 PIÈCES), SALADE | 16



Kaaskroketten (2 stuks)

Cheese croquettes (2 pieces)

CROQUETTES AUX CREVETTES (2 PIÈCES), SALADE | 19

Garnaalkroketten (2 stuks)

Shrimps croquettes (2 pieces)

DUO DE CROQUETTES AU CHOIX (2 PIÈCES) | 18

Duo van kroketten naar keuze (2 stuks)

Duo of croquettes of your choice (2 pieces)

FRISÉE AUX LARDONS, OEUF ET CROÛTONS | 19

Kruidlandijvie met spekjes, salade, ei en croutons

Curly endive with bacon bits, salad, eggs and crouton

CURRY DE SCAMPIS, BISQUE, FONDUE DE POIREAUX ET CROÛTONS DE PAIN À L'AIL | 19

Curry van scampi's, bisque, preifondue en knoflookcroutons

Shrimp curry, bisque, leek fondue and garlic croutons

ESCALOPES DE FOIE GRAS POÊLÉES, CHUTNEY DE MANGUE ET FIGUE, BRIOCHE TOASTÉE | 24

Gebakken foie gras-escalopes, mangochutney en vijg, geroosterd briochbrood

Pan-seared foie gras escalopes, mango and fig chutney, toasted brioche

Bon appétit !

Smakelijk eten!

Pâtes

TAGLIATELLES FRAÎCHES SAUCE BOLOGNAISE et fromage râpé | 19

Verse tagliatelle met bolognese saus en geraspte kaas

Fresh tagliatelles with bolognese sauce and grated cheese

TAGLIATELLES FRAÎCHES À LA CARBONARA | 21

Verse tagliatelle Carbonara

Fresh tagliatelles with carbonara

TAGLIATELLES FRAÎCHES AUX SCAMPIS, BISQUE ET PARMESAN | 23

Verse tagliatelle met scampi's, bisque en Parmezaan

Fresh tagliatelle with shrimp, bisque and Parmesan

TAGLIATELLES FRAÎCHES VÉGÉTARIENNES | 19



Légumes de saison, coulis de tomate et parmesan

Verse Tagliatelle met groentjes, tomaten saus en parmesan

Fresh vegetarian tagliatelle, vegetables, tomato coulis, parmesan



Végétarien / Vegetarisch / vegetarian



Sans gluten / Zonder gluten / Gluten free



Sans lactose / Zonder Lactose / Lactose free

Cuisine ouverte de 12h à 14h et de 18h à 21h.

De keuken is open van 12u tot 14u en van 18u tot 21u.

The kitchen is open from noon to 2:00pm and from 6:00pm to 9:00pm.



Dans un souci de fluidité du service, nous servons maximum 4 plats différents par table.

Om een vlotte service te verzekeren, dienen wij maximaal 4 hoofdgerechten per tafel.

In order to ensure smooth service, we serve a maximum of 4 main courses per table.

Brasserie

CUISSE DE CANARD CONFITE, PURÉE DE PDT, LÉGUMES RACINES ET JUS AUX ÉPICES DOUCES | 25

Gekonfijte eendenbout, aardappelpuree, wortelgroenten en saus met zachte kruiden

Confit duck leg, mashed potatoes, root vegetables and a mild spiced jus

POULET TERIYAKI, NOUILLES ET OIGNONS VERTS | 20

Teriyakikip, noedels en lente-ui

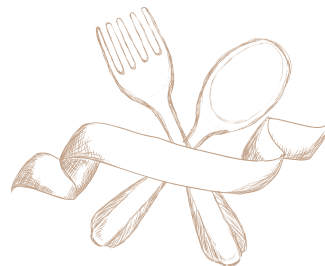
Teriyaki chicken, noodles and spring onions

VOL-AU-VENT DU CHEF | 22

Poule, boulettes de viande, champignons, feuilleté, frites et crudités

Vol-au-vent, kip, gehaktballetjes, champignons en een heerlijke bladerdeeg, frietjes & rauwkost

Typical Belgian dish, chicken stew with meatballs, mushrooms, and crunchy feuilleté/pastry, Belgian fries and salad



LA CARBONNADE À LA FLAMANDE, FRITES | 22

Vlaamse stoverij met frieten

Flemish beef stew with fries

LA SOUPE DE POISSONS FAÇON THAI | 24

Thaise vissoep

Thai-style fish soup

CIVET DE BICHE GRAND-MÈRE, CROQUETTES | 24

Hertenstoofpot "Grootmoeders recept", kroketten

Venison stew "Grandmother's style", croquettes



BURGER BÔ RIVAGE | 21

SUPPLÉMENT CROQUETTE DE FROMAGE | 4

Haché de boeuf 160g, fromage d'Orval, bacon, sauce maison, salade, cornichons, servi à point avec frites et crudités

160 g gehakt rundvlees, orval cheese, bacon, huisgemaakte saus, salade, augurken, geserveerd met frieten en rauwkost

160g minced beef, orval cheese, bacon, homemade sauce, salad, pickles, served medium with fries and raw vegetables

JAMBONNEAU À LA MOUTARDE, ACCOMPAGNEMENT AU CHOIX | 23

Cuisson pendant minimum 20 minutes

Hammetje met mosterd, garnituur naar keuze

Pork knuckle with mustard, side dish of your choice

LES BOULETTES À LA SAUCE TOMATE, CRUDITÉES ET FRITES | 21

Gehakt ballen met tomatensaus, geserveerd met frieten en rauwkost

Meatballs with tomato sauce, raw vegetables and fries

LES BOULETTES À LA LIÉGEOISE, CRUDITÉES ET FRITES | 22

Gehakt ballen met Luiske saus, geserveerd met frieten en rauwkost

Meatballs "à la liégeoise", raw vegetables and fries



TARTARE DE BOEUF, SALADE ET FRITES | 21

Echalote, persil, câpres, jaune d'oeuf, tabasco, sauce anglaise, à préparer vous-même

Rundertartaar, sjalot, peterselie, kappertje, eidooier, Tabasco, Worcestersaus, salade en frieten

Beef tartare not prepared, shallot, parsley, caper, egg yolk, Tabasco, Worcestershire sauce, salad and fries



Végétarien / Vegetarisch / vegetarian



Sans gluten / Zonder gluten / Gluten free



Sans lactose / Zonder Lactose / Lactose free

Nos plats contiennent des allergènes. La composition de nos produits peut varier d'un jour à l'autre. Nos prix sont TTC, en euros, service inclus.

Onze gerechten bevatten allergenen. De samenstelling van onze producten kan van dag tot dag variëren. Onze prijzen zijn in euro's, inclusief btw en service.

Our dishes contain allergens. The composition of our products may vary from one day to the next. Our prices are taxes included, in euros, service included.

Cuisine ouverte de 12h à 14h et de 18h à 21h.

De keuken is open van 12u tot 14u en van 18u tot 21u.

The kitchen is open from noon to 2:00pm and from 6:00pm to 9:00pm.



Dans un souci de fluidité du service, nous servons maximum 4 plats différents par table.

Om een vlotte service te verzekeren, dienen wij maximaal 4 hoofdgerechten per tafel.

In order to ensure smooth service, we serve a maximum of 4 main courses per table.

Viandes

Vlees / Meat

PAVÉ DE RUMSTEAK DE BOEUF +/- 250GR | 25



Runderbiefstuk +/- 250gr

Beef rumsteak +/- 250gr

ENTRECÔTE DE BOEUF +/- 350GR | 31



Entrecôte +/- 350 g

Ribeye +/- 350g

SUPRÊME DE VOLAILLE | 22



Kipfilet suprême

Poultry supreme

MÉDAILLON DE VEAU | 27



Kalfsmedaillon

Veal medallion

PAVÉ DE BICHE, SAUCE GRAND-VENEUR | 29

Hertenkalfsteak, saus grand veneur

Venison steak, grand veneur sauce



SAUCES | 3.50

Béarnaise / Poivre / Sauce moutarde/ Archiduc / Jus de viande

Sauzen : Béarnaise / Peper / Mosterdsaus/ Champignonsaus / Vleesjus

Sauces : Béarnaise / Pepper / Mustard sauce/ Mushrooms / Meat jus

En rossini, sauce tartufata | 6

Rossini-stijl, met tartufatasaus

Rossini style, with tartufata sauce

ACCOMPAGNEMENT AU CHOIX

Frites, croquettes, pommes grenailles ou purée

ET

Salade composée, légumes chauds ou chicon braisés

Frietjes, kroketten, krielaardappelen of aardappelpuree

EN

Gemengde salade, warme groenten of gestoofde witloof

Fries, Croquettes, baby potatoes, or mashed potatoes

AND

Mixed salad, warm vegetables or braised chicory

Poissons

Vis / Fishes

PAVÉ DE SAUMON ÉCOSSAIS LABEL ROUGE, SAUCE BÉARNAISE | 26



Légumes du moment, pommes grenailles aux épices

Schotse zalmfilet Label Rouge, seizoensgroenten, gekruide krielaardappelen

Salmon steak red label, seasonal vegetables, baby potatoes

DORADE ROYALE, LÉGUMES DE SAISONS, PURÉE DE POMME DE TERRE, HUILE D'OLIVE | 26

Goudbrasem, seizoensgroenten, aardappelpuree en olijfolie

Gilthead sea bream, seasonal vegetables, mashed potatoes and olive oil

SOLETTES MEUNIERE | 31 (SELON ARRIVAGE)



Salade et purée

Tongfiletjes meunière, salade en puree

Sole meunière, salad and mashed potatoes



Kid's corner (-12 ans)

15 €

CROQUETTE DE FROMAGE (SI TES PARENTS PRENNENT UNE ENTRÉE, TOI AUSSI !)

TAGLIATELLES BOLOGNAISE OU CARBONARA

OU

BOULETTES À LA LIÉGEOISE OU TOMATE, AVEC FRITES

OU

VOL AU VENT AVEC FRITES

BOULE DE GLACE AU CHOIX



Végétarien / Vegetarisch / vegetarian



Sans gluten / Zonder gluten / Gluten free



Sans lactose / Zonder Lactose / Lactose free



Dans un souci de fluidité du service, nous servons maximum 4 plats différents par table.

Om een vlotte service te verzekeren, dienen wij maximaal 4 hoofdgerechten per tafel.

In order to ensure smooth service, we serve a maximum of 4 main courses per table.

Desserts

CAFÉ / THÉ GOURMAND | 12

COULANT CHAUD CARAMEL BEURRÉ SALÉ | 10

Caramel, chocolat et glace vanille

Karamel, chocolade en vanille-ijs

Caramel, chocolate and vanilla ice cream

PAIN PERDU, GLACE VANILLE | 10

Wentelteefjes met vanille-ijs

French toast with vanilla ice cream

TIRAMISU SPÉCULOOS | 9

MOUSSE AU CHOCOLAT | 10

CRÈME BRULÉE | 9



MOELLEUX AU CHOCOLAT | 9

PAIN PERDU, GLACE VANILLE | 10

Wentelteefjes met vanille-ijs

French toast with vanilla ice cream

CRÊPES MIKADO (2PIÈCES) | 11.50

Glace vanille et chocolat chaud, chantilly

Pannekoeken met vanille-ijs, warme chocoladesaus en slagroom

Vanilla ice cream, hot chocolate sauce and whipped cream

CRÊPES AU SUCRE (2PIÈCES) | 8

Pannekoeken met suiker

Crepes with sugar

GAUFRE DE BRUXELLES AU SUCRE | 7

Wafel met suiker

Waffle with sugar



ACCOMPAGNEMENTS DES CRÊPES ET GAUFRES | 1.50

Caramel beurre salé, confiture, chocolat chaud ou pâte de spéculoos

Zoute karamel, confituur, warme chocolade of speculoospasta

Salted caramel, jam, hot chocolate or speculoos spread

SUPPLÉMENT GLACE VANILLE | 2.50

Supplement vanille-ijs

Extra Vanilla Ice Cream

DAME BLANCHE | 9

Glace vanille, chocolat chaud et chantilly

DAME NOIRE | 9

Glace chocolat, chocolat chaud et chantilly

COUPE BRÉSILIENNE | 9

Glace vanille, glace moka, bresilienne et caramel

COUPE DE FRUITS, SORBET AU CHOIX | 9

COMME UN SNICKERS | 10

Glace caramel, caramel, cacahuètes caramélisées, sauce chocolat chaud

Karamelijs, karamel, gekarameliseerde pinda's en warme chocolade

Caramel ice cream, caramel, caramelized peanuts and hot chocolate

CAFÉ LIÉGEOIS | 9

Glace vanille et Moka, espresso et chantilly

Vanille- en mokka-ijs, espresso en slagroom

Vanilla and mocha ice cream, espresso and whipped cream

COUPE 1 BOULE | 3.5

COUPE 2 BOULES | 6.5

COUPE 3 BOULES | 9

PARFUMS DES GLACES

Vanille, chocolat, moka, caramel beurre salé ou fraise

PARFUMS DES SORBETS

Framboise, citron ou passion

ACCOMPAGNEMENTS DES GLACES ET SORBETS | 1.50

Chantilly, caramel beurre salé ou chocolat chaud

MILK-SHAKE AU CHOIX | 8

Chocolat, vanille, caramel, moka ou fraise

SMOOTHIE AU CHOIX | 7,50

Fruits rouges ou fruits exotiques

« Un dessert, c'est comme un poème que l'on déguste lentement, un vers à la fois. »



Végétarien / Vegetarisch / vegetarian



Sans gluten / Zonder gluten / Gluten free



Sans lactose / Zonder Lactose / Lactose free

Nos plats contiennent des allergènes. La composition de nos produits peut varier d'un jour à l'autre. Nos prix sont TTC, en euros, service inclus.

Onze gerechten bevatten allergenen. De samenstelling van onze producten kan van dag tot dag variëren. Onze prijzen zijn in euro's, inclusief btw en service.

Our dishes contain allergens. The composition of our products may vary from one day to the next. Our prices are taxes included, in euros, service included.

Cuisine ouverte de 12h à 14h et de 18h à 21h.

De keuken is open van 12u tot 14u en van 18u tot 21u.

The kitchen is open from noon to 2:00pm and from 6:00pm to 9:00pm.



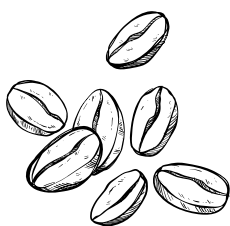
Dans un souci de fluidité du service, nous servons maximum 4 plats différents par table.

Om een vlotte service te verzekeren, dienen wij maximaal 4 hoofdgerechten per tafel.

In order to ensure smooth service, we serve a maximum of 4 main courses per table.

BOISSONS CHAUDES

Ristretto	3.00
Espresso	3.00
Café	3.00
Cappucino italien (mousse de lait)	3.30
Cappucino crème Fraîche	3.80
Latte macchiato	3.80
Chai Latte	3.80
Cafe affogato	6.00
<i>Espresso, glace vanille</i>	
<i>Supplément chantilly</i>	1.50
<i>Supplément amaretto</i>	5.00
Chocolat chaud	3.50
<i>Supplément mousse de lait</i>	0.50
<i>Supplément chantilly</i>	0.50
Thé	3.50
<i>Vert, Earl grey, Rooibos,</i>	
<i>Citron, Jasmin ou</i>	
<i>Menthe-framboise</i>	
Infusion	3.50
<i>Citron-gingembre, camomille,</i>	
<i>Menthe poivrée ou cassis-framboise</i>	
Irish, Baileys, Italian ou French coffee	9.50



DIGESTIFS

(5cl)

Cognac Rémy Martin VSOP	12.00
Cointreau	7.50
Baileys	7.50
Amaretto	7.50
Calvados	8.50
Grand Marnier	8.00
Vodka Tovaritch	8.00

Sélection d'alcools et digestifs disponibles
au bar sur demande

RHUMS

(5cl)

Havana Tres anos	8.00
Kraken Spiced	9.00
Don Papa Maskara	11.00
Rhum Plantation 15y	12.00
Abuelo 7y	11.00
Diplomatico	11.00

WHISKIES

(5cl)

Jack Daniel's	8.00
Glenfiddich 12y	10.00
Lambertus 10y	12.00
Belgian Owl 3y	12.00
Port Charlotte 10y (tourbé)	12.00



La carte des vins

Bulles

LUXEMBOURG, POLL FABAIRE, CRÉMANT BRUT | 39

Auxerrois, Pinot Blanc, Riesling

BELGIQUE, CHANT D'EOLE | 59

Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier

Vins Blancs

ESPAGNE, ONTANON, RIOJA, VIURA | 27

Blanc frais et délicat Espagnol de la région Rioja, aux arômes de poire, agrumes et fleurs d'amandier.
Un peu de gras suite à un léger passage en fûts. Une version subtile et élégante du cépage Viura.

FRANCE, RHÔNE, DOM. LÉGENDES DES TOQUES | 29

Vallée du Rhône, Grenache Blanc & Roussanne.
Blanc rond et aromatique aux notes de pêche, fleurs blanches et miel. Un vin solaire typique des terroirs du sud rhodanien.

ITALIE, CASTELFORTE, CHARDONNAY | 29

Vénétie, Castelforte. Chardonnay souple et fruité,
aux arômes de pomme mûre, vanille et fleurs blanches. Expression douce et élégante du nord de l'Italie.

FRANCE, BORDEAUX, CHÂTEAU LA JALGUE | 29

Bordeaux, Sauvignon & Sémillon.
Blanc vif et aromatique, aux notes de citron, pêche blanche et herbes fraîches. Un classique élégant des graves bordelaises.

ARGENTINE, BODEGA LA RURAL, CHARDONNAY BARREL SELECT | 31

Vin blanc ample et élégant à base de Chardonnay, aux notes de fruits mûrs, vanille et noisette.
Expression raffinée du terroir argentin en fût de chêne.

FRANCE, POUILLY-FUMÉ, LA CROIX GEIMAUULT | 43

Sauvignon tendu et expressif, aux arômes de citron, pierre à fusil et fleurs blanches.
Signature minérale du terroir ligérien.

FRANCE, CHABLIS, ALAIN GEOFFREY | 45

Blanc sec à la fraîcheur minérale, avec des arômes de citron, pomme verte et pierre à fusil.
Un classique du nord de la Bourgogne.

FRANCE, CONDRIEU, CUVÉE « PAGUS LUMOINUS », LOUIS CHEZE | 75

Vin blanc gras et opulent, les fruits blancs et jaunes dominent avec une touche florale de violette qui complète le bouquet.



Nos plats contiennent des allergènes. La composition de nos produits peut varier d'un jour à l'autre. Nos prix sont TTC, en euros, service inclus.

Onze gerechten bevatten allergenen. De samenstelling van onze producten kan van dag tot dag variëren. Onze prijzen zijn in euro's, inclusief btw en service.

Our dishes contain allergens. The composition of our products may vary from one day to the next. Our prices are taxes included, in euros, service included.

Vins Rosés

FRANCE, FUMET DE PROVENCE - COTEAUX VAROIS | 27

Coteaux Varois, Grenache & Cinsault. Rosé pâle et délicat, aux arômes de fraise, pamplemousse et fleurs de garrigue. L'expression fraîche et subtile de la Provence.

ITALIE, CASA VINICOLA, VILLA MURA ROSE | 31

Vénétie, Casa Vinicola Botter. Rosé léger et fruité, aux arômes de framboise, cerise et rose. Frais et charmeur, typique du style vénitien

Vins Rouges

ARGENTINE, BODEGA LA RURAL CLASSIC, MALBEC | 27

Mendoza, Bodega La Rural. Rouge intense aux notes de prune, violette et cacao. Un Malbec typique, à la fois fruité et structuré, venu des Andes.

ITALIE, BOCCANTINO, PRIMITIVO ET SUSSUMANIELLO | 29

Les Pouilles, Primitivo & Susumaniello. Rouge généreux aux arômes de mûre, figue séchée et épices. Une expression puissante et ensoleillée du sud italien.

ITALIE, EGHEMON PASSIMIENTO | 29

Sicile, Nero d'Avola & Frappato. Rouge intense aux notes de fruits confits, épices douces et chocolat noir. Une cuvée chaleureuse et solaire du sud de l'Italie.

FRANCE, RHÔNE LÉGENDES DES TOQUES – BIO | 30

Grenache & Syrah. Rouge bio aux arômes de fruits noirs, garrigue et poivre doux. Un vin gourmand et expressif du Rhône méridional.

FRANCE, FLEURIE, GRAFÉ LECOCQ | 35

Très belle maturité donnant à cette cuvée un fruité et un gras magnifique.

LOIRE, AOC CHEVERNY, PASCAL BELLIER | 35

Pinot Noir & Gamay. Rouge léger et fruité, aux arômes de cerise, groseille et touche poivrée. Un vin souple et gourmand du Val de Loire.

BEAUMES-DE-VENISE, GRAFÉ LECOCQ | 39

Beaumes-de-Venise donne, à côté de Gigondas, des vins d'une grande finesse et élégance.

FRANCE, ST-ÉMILION GRAND CRU, CHÂTEAU CASENAVE | 43

Merlot & Cabernet Franc. Rouge profond aux notes de fruits noirs, sous-bois et épices. Une belle expression classique du terroir de Saint-Émilion.

FRANCE, ST-ESTÈPHE, CHATEAU GRAVES DE PEZ | 46

Cabernet Sauvignon & Merlot. Vin structuré aux arômes de cassis, graphite et poivre noir. Une cuvée élégante et racée du Médoc.

FRANCE, SAINT-JOSEPH, GRAFÉ LECOCQ | 49

100 % syrah. Aromatique, minéral, racé et élégant.

FRANCE, BOURGOGNE ROUGE, HAUTES-CÔTES DE BEAUNE | 49

Bourgogne, Pinot Noir. Rouge fin et élégant, aux arômes de cerise, framboise et sous-bois. Une expression délicate du Pinot Noir bourguignon

FRANCE, CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE, CUVÉE DU LION, D. TOUR SAINT-MICHEL | 75

Nez gourmand et dominé par les fruits rouges compotés et les épices. Ce vin charnu et puissant Est parfaitement équilibré.



Organisation d'évènements
Privatisation brasserie et/ou rooftop
info@brasserieborivage.be



Leave us a review ❤️

NOUVEAUTÉ :

Restaurant éphémère : **HORIZON** à l'hôtel !
Ouvert de 17 à 21 heure, du mardi au samedi et le dimanche midi.
Réservations vivement conseillées : **061 28 82 28**

Brasserie Bô Rivage :
Camping du Lac
6840 Neufchateau
0470 10 25 50
info@brasserieborivage.be

Hôtel Bô Rivage :
Chaussée de France, 25
6840 Neufchateau
061 28 82 28
reception@borivage.be