

♥ Cava Juve Masana brut

Flûte	5,00
Bouteille	30,00

Apéritifs

Guignolet Kirsh, Pastis, Porto (rouge, blanc), Muscat, Sherry, Pineau de Charentes, Kirr, Martini (rouge, blanc), Gancia.	6,00
---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------

Campari	7,00
Pisang orange	8,00
Picon vin blanc	7,00
Picon bière	6,00

En patientant... Croustillants de Brie et de Camembert frits	7,00
---------------------------------------------------------------------	-------------

Cocktails

Guignol (vodka, cointreau, jus d'orange, jus de citron)	8,00
Guignol Royal (idem + Champagne)	10,00
Mojito	8,00
Mojito Royal	10,00
Caipirinha	8,00

Entrées

Fondus au fromage de Herve et de Bxl	13,00
Croquettes aux crevettes grises	14,00
Mixte de fondu et croquette	13,50
Carpaccio de boeuf, parmesan, roquette	14,00
Scampis à l'ail (6 pc)	15,00
Assiette de saumon fumé & toasts	15,00
Crottin de Chavignol rôti au miel	13,50

Pâtes

Lasagne végétarienne (aubergine, courgette, pesto, tomate et mozzarella)	14,50
Pâtes au saumon fumé sautées à l'huile d'olive	15,00
Penne sautés aux scampis & courgettes	16,00

Salades

Salade de chèvre chaud, guacamole & saumon fumé	15,00
Salade Caesar (poulet, croutons à l'ail, anchois, parmesan, sauce Caesar)	14,50
Salade de poulet mariné, légumes grillés	14,50

Plats enfants

Certains plats de la carte sont disponibles en petites portions:

Stoemp, Ballekes, ...
(info auprès du Staff)
Pour vos Bout'chous,
la bouteille d'Oasis à
2,00 € seulement
par plat commandé !!!



Poissons

Saumon rôti, béarnaise, gratin de légumes	19,00
Cabillaud sauce mousseline	23,00
Duo de solettes meunières, pommes grenailles	19,00

Viandes

Tartare de boeuf	17,00
Américain préparé	17,00
Tartare à l'huile d'olive, roquette et parmesan	17,00
Spare ribb's caramélisés ou barbecue	16,50
Onglet à l'échalote, frites	19,00
Jambonneau à la moutarde de Meaux	19,00
Steak de boeuf grillé, nature	17,00
Hamburger de boeuf garni, frites	15,50
Magret de canard, sauce au cassis	21,00

Sauces

Archiduc, poivre vert crème, dijonnaise, roquefort, béarnaise, Guignol (poivre crème, estragon, tomate)	3,50
Beurre Maître d'Hôtel	1,50

Plats Belgo - Bruxellois et autres

Ballekes sauce tomate	14,50
Boulettes à la Liégeoise	14,50
Stoemp, saucisses et lard	15,00
Vol au vent + frites	16,50
Pain de viande aux chicons, croquettes	17,00
Carbonnades à la flamande + frites	17,00
Langue de boeuf sauce Madère	20,00
Brochette de volaille et scampis à l'Indienne, sauce curry et riz	18,00

Suppléments

Salade verte	4,00
Salade de tomates	4,00
Salade mixte	5,00
Légumes poêlés	6,00
Féculents (frites, purée, pdt,...)	2,50

**VOIR AUSSI NOS SUGGESTIONS
& DESSERTS !!!**

Guignol ouvre le rideau 7 jours sur 7 de: 12h00 à 14h30 et de 18h00 à 22h30.
Prolongations les vendredi et samedi jusqu'à 23h00.
Fermé le samedi midi.

Dernière commande cuisine: 14h00 (service midi)
22h00 (service soir semaine)
22h30 (vendredi/ samedi soirs)



Nous n'acceptons qu'un paiement par table - Les plats sont indivisibles
Nous vous demandons de respecter la composition des plats prévue par le chef, toute modification peut entraîner un supplément.