

RESTAURANT



GUIGNOL

Leffe[®]

BIÈRES AU FÛT



Jupiler 33 / 50cl 3,00 / 4,50

Une pils douce-amère avec un caractère frais,
à la saveur accessible et très digeste.

5,2% Amertume: ***



Leffe Blonde 33cl 3,80

Bière d'abbaye très douce et élégante,
avec des nuances de vanille et de clou de girofle.

6,6% Amertume: ***



Hoegaarden Blanche 25 / 50cl 2,80 / 5,00

Bière trouble au subtil mélange de coriandre
et d'écorces d'orange.

4,9% Amertume: **

Bière du moment prix du moment

BIÈRES EN BOUTEILLE



Leffe Brune 3,50

Bière d'abbaye douce et crémeuse à l'amertume discrète
et au goût légèrement sucré et caramélisé.

6,5% Amertume: **



Leffe Royal Cascade IPA 4,00

Une fraîcheur intense et des arômes
prononcés de houblon.

7,5% Amertume: ****



Belle-vue Kriek Classique 3,20

Une bière fruitée rouge profond et une variante
de cerises pour les vrais connaisseurs.

5,1% Amertume: **



Ginette Natural Triple BIO 4,00

La grande sœur des «Ginette» qui complète la famille avec son lot
d'amertume, son exhalaison de fleurs de Sureau et sa triple attitude (9°) !

9,0% Amertume: ***



Tripel Karmeliet 4,00

La Tripel Karmeliet n'offre pas seulement la légèreté
et la fraîcheur du froment, mais également l'onctuosité de l'avoine.
Elle présente aussi une sécheresse épicée, citronnée, presque de quinine.

8,4%



Jupiler 0,0% 2,50

Une Jupiler avec 0,0% d'alcool
et un délicieux goût de bière.

0,0% Amertume: **

Carlsberg 3,20

Duvel 4,00

Chimay Bleue 4,00

EAUX

¼ spa reine / pétillant	2,80
½ bru plate / pétillant	5,20

LIMONADES

Spa orange / citron	2,80
Pepsi Cola / Max	2,80
Schweppes tonic	3,00
Schweppes agrum	3,00
Gini	3,00
Ice Tea	2,80
Oasis	2,50
Sirops	0,80
grenadine / menthe / cassis / orgeat	
Jus Looza	3,00
orange / pomme / pamplemousse / ananas / tomate / ace original	

9,00

DÉGUSTATION



Planchette de charcuterie

Conseillé avec une Leffe Royale Cascade IPA



Planchette de Fromage d'abbaye

Conseillé avec une Leffe Blonde



Planchette de Fromage Bleu

Conseillé avec une Ginette Natural Triple

APÉRITIFS

Pastis	6,00
Porto rouge / blanc	6,00
Sherry	6,00
Pineau de Charentes	6,00
Kirr	6,00
Martini rouge / blanc	6,00
Pisang	6,00
Picon bière	6,00
Picon vin blanc	7,00
Campari	7,00
Supplément soft / jus	2,00

COCKTAILS

Guignol	8,00
vodka, cointreau, jus d'orange, jus de citron	
Guignol Royal	10,00
champagne, vodka, cointreau, jus d'orange, jus de citron	
Mojito	8,00
Mojito Royal	10,00
Caïpirinha	8,00



ALCOOLS

JB Rare	7,00
Johnnie Walker Red Label ..	7,00
Chivas Regal	9,00
Four Roses	7,00
Jack Daniel's Tennessee	8,00
Rhum Bacardi superior ...	7,00
Rhum Bacardi reserva ...	7,50
Gin Gordon's	6,50
Gin Bombay Sapphire	7,50
Vodka Eristoff	7,00
Supplément soft / jus	2,00

DIGESTIFS

Grappa	7,00
Amaretto di Saronno	7,00
Bailey's	7,00
Cointreau	7,00
Grand Marnier	7,00
Limoncello	7,00
Sambuca	7,00
Cognac Remy Martin VSOP	7,00
Calvados	7,00
Armagnac xo	7,00
Poire	6,50
Eau de villée	6,50

CAVA

Vega Medien Ecologico	
Flûte / Bouteille	5,00 / 30,00

CHAMPAGNE

Charles Mignon	
Flûte / Bouteille ..	10,00 / 60,00

VINS MAISON

Rouge / Blanc / Rosé	
Au verre	3,50
¼ l	6,50
½ l	12,50

La sélection de Guignol (Vins de pays)
Rouge : Merlot, Rosé : Cinsault
Blanc : Ugnly blanc Colombard

VINS BLANCS

Alsace	
Pinot gris Ritzenthaler	
37,5 / 75 cl	16,00 / 29,00

Bourgogne	
Petit Chablis	
75 cl	37,00

Loire	
Sancerre A.C. Sautereau	
37,5 / 75 cl	18,00 / 37,00

VINS ROSÉS

Côtes de Provence	
Cuvée du Golfe de St Tropez vignerons de Grimaud	
75 cl	28,00

LA CAVE DE GUIGNOL

VINS ROUGES

Alsace

Pinot noir Ritzenthaler
37,5 / 75 cl 16,00 / 29,00

Loire

St. Nicolas de Bourgueil
37,5 / 75 cl 16,00 / 30,00
Sancerre sautereau
37,5 / 75 cl 19,00 / 37,00

Bordeaux

Côtes de Bourg
Château Moulin Vieux
37,5 / 75 cl 14,00 / 27,00
1ères Côtes de Blaye
Château Monconseil
37,5 / 75 cl 16,00 / 30,00
Pessac Leognan
Château le Louvetier
37,5 / 75 cl 20,00 / 38,00
Lussac Saint Emilion
Château Tour de Grenet
37,5 / 75 cl 21,00 / 38,00

Languedoc Roussillon

Château Pech Latt (biologique)
75 cl 27,00

Sud Ouest

Cahors - Domaine de Lavaur
75 cl 30,00

Côtes du Rhône

Domaine de
Coste Chaude Florilège
75 cl 25,00
Cairanne Grande Réserve
75 cl 28,00

VINS DU MONDE

Argentine

Punto Final Classico Malbec
75 cl 29,00

Chili

El Aromo Private
Reserve Carmenere
75 cl 26,00



ENTRÉES

Fondus au fromage de Herve et de Bxl 1/2/3 pc.....	7,00/13,00/20,00
Croquettes aux crevettes grises 1/2/3 pc	8,00/15,00/21,00
Mixte de fondu et croquette	14,00
Carpaccio de boeuf parmesan, roquette	14,00
Cassolette de scampis à la diable / à l'ail (6 pc)	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
Spaghetti Bolognaise	13,00

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
Salade de scampi curry mangue	18,00

POISSONS

Voir suggestions du moment
À déguster avec une Hoegaarden Blanche



VIANDES

Tartare de boeuf	17,00
Américain préparé	17,50
Tartare à l'huile d'olive roquette et parmesan	17,50
Spare ribs caramélisés / barbecue	16,50
 Hamburger de boeuf garni frites	16,00
À déguster avec une Jupiler	
Steak de boeuf grillé nature	19,00
Côte à l'os simmenthal (+/- 400gr)	25,00
Jambonneau à la moutarde de Meaux (+/- 600gr)	19,50

PLATS ENFANTS

Certains plats de la carte sont disponibles en petites portions
Stoemp, Ballekes, ... (info auprès du Staff).

PLATS BELGO - BRUXELLOIS

	Boulettes de viande, sauce tomate 15,00 À déguster avec une Leffe Blonde
	Boulettes de viande, sauce Liegeoise 15,00 À déguster avec une Leffe Brune
	Boulettes de viande, sauce Chicon 15,00 À déguster avec une Leffe Royale Cascade IPA
	Boulettes de viande, sauce Dijonnaise 15,00 À déguster avec une Tripel Karmeliet
	Stoemp, saucisses et lard 15,00 À déguster avec une Ginette Natural Triple
	Vol au vent avec frites 17,00 À déguster avec une Ginette Natural Triple
	Pain de viande aux chicons croquettes 17,00
	Langue de boeuf sauce Madère 20,00
	Carbonades à la Flamande 17,00

SUPLÉMENTS & SAUCES

Salade verte	4,00
Salade de tomates	4,00
Salade mixte	5,00
Légumes poêlés	6,00
Féculents frites / purée / pdt	3,00
Sauces archiduc / poivre vert crème / dijonnaise / roquefort / béarnaise	3,50
Sauce Guignol poivre crème, estragon, tomate	3,50
Beurre Maître d'Hôtel	1,50



DESSERTS

Tiramisu au speculoos	7,00
Crème brûlée	7,00
Mousse au chocolat	6,00
Fondant au chocolat	7,00
Avec une boule de glace	+ 0,50
Profiteroles glacées	7,50
Tarte Tatin glace vanille	7,50
Tartelette de citron meringué	6,00
Gaufre de Bruxelles	6,00
chantilly / sucre	
Gaufre de Bruxelles	
Mikado	8,00
Glace	7,50
Café glacé	
Dame blanche	
Brésilienne	
Glace au speculoos	
Trio de sorbets	
Nougat glacé	

BOISSONS CHAUDES

Café	2,70
Latte macchiato	3,00
Latte Caramel	3,00
Décaféiné	2,90
Le vrai chocolat chaud	3,20
Avec chantilly	+ 0,50
Cappuccino	3,20
mousse de lait / crème fraîche	
Irish coffee	9,00
French coffee	9,00
Italian coffee	9,00
Cuban coffee	9,00
Infusions	2,70
Eglantier / Camomille / Verveine	
Thés	3,00
thé nature, Ceylan	
thé à la menthe fraîche	
thé noir : Ceylan / Earl Grey / Fruits rouges	
thé vert : Sencha / Mandarine orange	
thé blanc : Argent d'Asie & rose	



Guignol Woluwé
Rue voot 32, 1200 Woluwé-St-Lambert
02 / 772.88.14

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.

www.guignol.be

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