

Les apéritifs

Apéritif maison <i>(Crémant d'Alsace, crème de mûres sauvages)</i>	6,50 €
Apérol Spritz <i>(Crémant, apérol, eau pétillante)</i>	6,00 €
Batida	4,50 €
Campari orange ou tonic	7,00 €
Crémant	4,00 €
Cynar	4,50 €
Gancia	4,50 €
Kir	5,00 €
Kir royal	6,00 €
Maître Pierre	4,00 €
Martini blanc	4,00 €
Martini rouge	4,00 €
Picon	6,00 €
Picon vin blanc	7,00 €
Pineau des Charentes blanc	3,50 €
Pineau des Charentes rosé	3,50 €
Pisang orange ou ananas	6,50 €
Porto blanc	3,50 €
Porto rouge	3,50 €
Ricard	4,00 €
Suze	4,50 €

Les apéritifs sans alcool

Appletiser <i>(Jus de pomme pétillant)</i>	3,00 €
Bitter nature	4,00 €
Crodino	3,00 €
Pisang orange ou ananas	5,00 €

Les vins

Le verre	2,40 €
Le pichet ¼ l	5,00 €
Le pichet ½ l	9,50 €

N'hésitez pas à nous communiquer vos allergies

Les alcools

Amaretto	6,00 €
Armagniac	7,00 €
Bacardi Carta Blanca	7,00 €
Bacardi Carta Oro	7,00 €
Baileys	6,00 €
Calvados	6,00 €
Chivas	8,00 €
Cognac	6,00 €
Cointreau	6,00 €
Distillerie Biercée Gin	6,00 €
Eau de Villée	6,50 €
Framboise	6,50 €
Glenfiddich (12 ans)	7,00 €
Gordon Gin	8,00 €
Grand Marnier	6,00 €
J&B	6,00 €
Jack Daniel's Honey (miel)	7,00 €
Jack Daniel's N°7	7,00 €
Johnnie Walker Black Label	7,00 €
Johnnie Walker Red Label	7,00 €
Mirabelle	6,50 €
Poire Williams	6,50 €
Sambuca	6,00 €
Vieille prune	6,50 €
Vodka	6,00 €

Supplément soft : 2,00€

Les bières au fût

Jupiler en 25 cl	2,00 €
Jupiler en 33 cl	2,50 €
Jupiler en 50 cl	3,80 €
Chimay banche 33 cl	3,50 €
Chimay blanche « le Galopin »	1,80 €
Leffe blonde en 33 cl	3,50 €

N'hésitez pas à nous communiquer vos allergies

Les bières en bouteilles

Blanche de Hoegaarden	2,60 €
Blanche de la distillerie	4,00 €
Carlsberg	3,00 €
Charles Quint blonde	4,20 €
Charles Quint rubis	4,20 €
Chimay blanche	4,00 €
Chimay bleu	4,50 €
Chimay dorée	3,40 €
Chimay rouge	3,30 €
Duvel	4,20 €
Geuze Belle Vue	3,00 €
Hoegaarden rosée	3,40 €
Jupiler N.A.	2,60 €
Karmeliet	4,30 €
Kriek Belle Vue	3,00 €
Lefse brune	3,50 €
Liefmans Fruitesse	3,00 €
Orval	4,80 €
Quintine Blonde	4,50 €
Rochefort 10 °	4,50 €
Rochefort 8 °	4,30 €
Rodenback	3,00 €
Saint Feuillien blonde	4,00 €
Saint Feuillien brune	4,00 €
Saison Dupont	3,50 €
Super des Fagnes blonde	3,50 €
Super des Fagnes brune	3,50 €
Westmalle double	4,30 €
Westmalle triple	4,30 €

Les amuses bouches

L'assiette de fromages	3,50 €
L'assiette salami fromage	4,50 €

Les softs

Eau pétillante Chaudfontaine	1,80 €
Eau plate Chaudfontaine	1,80 €
Canada dry	2,50 €
Coca	2,00 €
Coca light	2,00 €
Coca zéro	2,00 €
Fanta citron	2,00 €
Fanta orange	2,00 €
Gini	2,50 €
Ice tea	2,00 €
Ice tea pêche	2,10 €
Perrier	2,00 €
Perrier citron	2,20 €
Schweppes agrumes	2,50 €
Schweppes tonic	2,50 €
Sprite	2,00 €

Les eaux en demi-litre

½ l Chaudfontaine plate	3,50 €
½ l Chaudfontaine pétillante	3,50 €
1 l Chaudfontaine plate	6,00 €
1 l Chaudfontaine pétillante	6,00 €
½ l San Pelegrino	5,00 €

Les jus de fruits frais

Jus d'orange pressé	4,50 €
Jus de citron pressé	4,50 €

Les jus de fruits de chez Looza

Jus d'ananas	2,50 €
Jus de melon mix	2,50 €
Jus de pomme	2,50 €
Jus de pomme cerise	2,50 €
Jus de tomate	2,50 €

Les boissons chaudes

Café	2,10 €
Expresso	2,10 €
Décaféiné	2,30 €
Cappuccino	2,40 €
Cappuccino déca	2,60 €
Chocolat chaud maison	2,20 €
Chocolat chaud maison chantilly	2,50 €
Cécémel	2,00 €
Cécémel chantilly	2,30 €
Thé	2,00 €
Lait russe	2,30 €
Vin chaud	2,50 €
French coffee	7,00 €
Irish coffee	7,00 €
Italian coffee	7,00 €

Les petits déjeuners

(servis entre 7h et 10h)

Le petit déjeuner classique	4,00 €
<i>Café, thé, chocolat chaud (au choix) 1 Croissant et 1 pain chocolat</i>	
Le petit déjeuner gourmand	5,50 €
<i>Café, thé, chocolat chaud (au choix) Baguette, 1 croissant et 1 pain au chocolat Beurre, confiture, miel, Nutella</i>	
Le petit déjeuner complet	8,50 €
<i>Jus d'orange frais Café, thé, chocolat chaud (au choix) Baguette, jambon, fromage Beurre, confiture, miel, Nutella</i>	
Le croissant	1,00 €
Le pain au chocolat	1,20 €
Le croissant au chocolat	1,20 €
Omelette nature	4,50 €

N'hésitez pas à nous communiquer vos allergies

La carte de nos sandwiches ¹/₂

(tous les jours de 7h à 17h, sauf les dimanches et jours fériés)

Boulette rôtie	3,00 €
Brie fermier	3,00 €
Dagobert	3,00 €
Filet américain	2,50 €
Fromage gouda	2,50 €
Jambon	2,50 €
Jambon de Parme	2,90 €
Mini boulettes sauce tomate	3,00 €
Poulet andalouse	2,50 €
Poulet curry	2,50 €
Poulet à l'échalotte	2,50 €
Salade de crabe	3,00 €
Salade de poulet samourai	2,50 €
Salade de viande	2,50 €
Salade pitta	3,00 €
Salade pitta piquante	3,00 €
Scampis à l'ail	4,00 €
Thon cocktail	2,50 €
Thon mayonnaise	2,50 €
Thon pêche	2,50 €
Thon piquant	2,50 €

Servi avec crudités au choix : salade, tomates, carottes râpées, concombres, chou rouge râpé, chou blanc râpé, cornichons, petits oignons, œuf dur...

Sauces : pitta, brazil, andalouse, ketchup, mayonnaise, tzigane, pickles.

Les pains polaires

Saumon fumé	6,50 €
<i>Saumon fumé, fromage Philadelphia, tomates, roquette</i>	
Jambon de Parme	6,50 €
<i>Jambon de Parme, mozzarella, tomates, origan</i>	
Chèvre chaud	6,50 €
<i>Bûche de chèvre, tomates, roquette, noix</i>	

Les pains polaires sont servis avec crudités et uniquement en période scolaire

N'hésitez pas à nous communiquer vos allergies

Les 1/2 baguettes spéciales

Tzigane	3,00 €
<i>Rôti de porc, sauce tzigane, salade, rondelles d'oignons</i>	
Beaumontois	3,00 €
<i>Rôti de porc, pickles, salade, œuf dur</i>	
Flamande	3,00 €
<i>Jambon, mayonnaise, salade, asperges, œuf dur</i>	
Brésilienne	3,00 €
<i>Fromage, filet de dinde, sauce brésilienne, salade</i>	
Martino	3,00 €
<i>Filet américain, sauce piquante, anchois, câpres, salade, tomate</i>	
Spécial pitta	3,00 €
<i>Rôti de porc, sauce pitta, salade, oignons, cornichons</i>	
Parmorella	3,50 €
<i>Jambon de parme, mozzarella, tomates, origan, huile d'olive</i>	
Le Picotin	4,00 €
<i>Escalope de volaille, parmesan, tomates, salade</i>	

Les croques

Monsieur	5,70 €
Chimacien	7,00 €
Monsieur géant	9,50 €
Madame	6,80 €
Madame géant	10,00 €
Béchamel	6,00 €
Béchamel géant	10,00 €
Hawaï (ananas)	6,80 €
Hawaï (ananas) géant	10,00 €
Bolognaise	7,00 €
Bolognaise géant	10,50 €
Savoyard	7,50 €
Savoyard géant	11,00 €

Servis avec crudités

N'hésitez pas à nous communiquer vos allergies

Du côté des salades

La salade Picotin	12,50 €
<i>Salade, dés de jambon et de fromage, lardons fumés, croûtons, maïs, tomates, asperges</i>	
La salade grecque	12,00 €
<i>Salade, feta, concombres, poivrons, olives, lamelles d'oignons, origan</i>	
La salade catalane	13,50 €
<i>Jambon de Parme, mozzarella, tomates séchées, olives, basilic</i>	
La salade de chèvre chaud	12,50 €
<i>Bûche de chèvre sur pomme verte, salade, noix, pignons de pins, miel</i>	
La salade nordique	13,50 €
<i>Saumon fumé, thon, anchois, salade, rondelles d'oignons</i>	
La salade aux lardons	12,50 €
<i>Lardons fumés, salade, croûtons, pomme verte, vinaigre de framboises</i>	
La salade de brie	12,50 €
<i>Brie, dés pomme verte, salade, pignons de pins, noix, sirop de Liège</i>	
La salade niçoise	12,50 €
<i>Thon, anchois, salade, tomates, œuf dur, poivrons, oignons</i>	
La salade de saumon fumé	14,50 €
<i>Salade, saumon fumé, dés de pomme, chicons émincés</i>	
La salade de chèvre et brie fermier au miel	13,50 €
<i>Salade, bûche de chèvre, morceaux de brie sur pomme verte, noix, pignons de pins</i>	
La salade campagnarde	13,50 €
<i>Salade, saucisse de Francfort, oignons frais, lardons fumés, pommes de terre</i>	

Sur le pouce

Le potage du jour	2,50 €
L'omelette nature	8,00 €
L'omelette au fromage	9,00 €
L'omelette au jambon	9,00 €
L'omelette aux fines herbes	8,50 €
L'omelette aux lardons	9,50 €
L'omelette champignons	9,50 €
L'omelette jambon/fromage	10,00 €
L'escavèche de Chimay & frites	16,50 €
*Le chicon au gratin + frites	11,50 €
*Le vol-au-vent maison + frites	13,50 €
*Les boulettes sauce tomate maison & frites	13,50 €
Les croquettes au fromage de Chimay	11,00 €
Les croquettes de crevettes grises artisanales	13,00 €
Les croquettes au poulet	12,00 €
Le duo de croquettes <i>Fromage et crevette</i>	13,00 €
La trilogie de croquettes <i>Fromage, crevettes, poulet</i>	14,50 €
Les spaghetti bolognaise	9,50 €
*Blanquette de veau à l'ancienne, croquettes	15,50 €
*Carbonnade de bœuf à la Chimay & frites	14,50 €
L'assiette de saumon fumé & toasts	14,50 €
Le filet américain préparé minute & frites	15,00 €
Le filet américain à l'italienne & frites	15,00 €
Tagliatelle de scampis, coulis de crustacés	15,00 €

Supplément de frites 2 €

**Préparation de minimum 15 minutes*

Les entrées

Les scampis beurre d'ail (*)	12,50 €
Les scampis crème d'ail (*)	12,50 €
Les scampis crème d'estragon (*)	12,50 €
Le carpaccio de bœuf (*)	13,50 €
L'assiette de saumon fumé et toast	14,50 €

*Supplément de 4 € en plat consistant

Les poissons

Dos de cabillaud, légume du moment, beurre blanc	20,00 €
Filet de sole à l'ostendaise	21,00 €
Saumon à l'oseille, garniture du moment	19,00 €
Truite meunière	15,00 €
Truite aux amandes	15,50 €

Les viandes

Le steak de bœuf grillé (200gr)	20,00 €
Le pavé de bœuf grillé (300gr)	21,50 €
L'entrecôte de bœuf irlandais grillée (300gr)	23,00 €
Rognon de veau à la dijonnaise	15,00 €
L'escalope de veau à la chimacienne	17,00 €
L'escalope de veau Parmigiana	17,00 €
L'escalope de veau forestière	17,00 €

Sauce au choix - Servi avec frites
Salade en accompagnement, supplément de 2,00 €

Les sauces

Béarnaise
Roquefort
Poivre vert

Archiduc
Maître d'hôtel
Picotin

*Champignon, estragon,
poivre vert, lardon, porto*

Les vins

Le verre	2,40 €
Le pichet ¼ l	5,00 €
Le pichet ½ l	9,50 €

Les blancs

ALSACE – Sylvaner « Vérité » 2014 <i>Domaine Loew, cépage 100% Sylvaner</i>	33,00 €
LOIRE – Sancerre « Les Perriers » 2016 <i>Domaine Reverdy-Ducroux, cépage 100% Sauvignon</i>	39,00 €
BOURGOGNE – Bourgogne Aligoté 2015 <i>Domaine Matrot, cépage 100% Chardonnay</i>	29,00 €
COTES DU RHONE – Barraban, Lubéron 2017 <i>Domaine de la bastide du Claux, cépages : 30% Grenache Blanc, 30% Vermentino, 10% Ugni Blanc, 10% Clairette Pointue, 5% Roussanne, 10% Viognier, 5% Marsanne</i>	27,00 €
BORDEAUX – Bordeaux Sainte-Foy « Vin Passion » 2016 <i>Domaine Matrot, cépage 100% Chardonnay</i>	25,00 €
SUD-OUEST – IGP Landes « Les Sables Fauves » 2016 <i>Domaine Laballe, cépages : 30% Sauvignon, 30% Gros Manseng, 20% Colombard, 20% Chardonnay</i>	18,00 €

Les rosés

LANGUEDOC – La Rosée des Brousses 2015 **23,00 €**

Domaine du Mas des Brousses : 40% Cinsault, 30% Syrah, 30% Grenache

Les rouges

BOURGOGNE – Pinot Noir 2015 **39,00 €**

Domaine Jean Guifon, cépage 100% Pinot Noir

BEAUJOLAIS – Beaujolais Vilages « Les Piémonts » 2016 **28,00 €**

Domaine Paul Janin, cépage 100% Gamay

LOIRE – Chinon « Les Granges » 2015 **28,00 €**

Domaine Bernard Baudry, cépage : Cabernet Franc

COTES DU RHONE – Les Quatres Terres 2015 **26,00 €**

Domaine Sante Duc, cépages : 70% Grenache, 15% Syrah, 10% Mourvèdre, 5% Carignan, Cinsault, Clairette

SUD-OUEST – Côtes de Duras « l'Aimé Chai » **21,00 €**

Domaine Mouthes Le Bihan, cépages : 70% Merlot, 10% Cabernet Franc, 15% Cabernet Sauvignon, 5% Malbec

BORDEAUX – Blaye Côtes de Bordeaux 2014 **20,00 €**

Château Montfollet, cépages : 50% Merlot, 50% Cabernet