

## Pour Patienter

N'oubliez pas de consulter les suggestions afin de découvrir les « Pour patienter » du moment.

5,00€ — **Saucisson** . noix ou sanglier

5,00€ — **Fromage de Maredsous et sirop de Liège**

n'oubliez pas de consulter notre tableau pour les bières en suggestion !

## Bières au fût

2,80€ — **Bel Pils** . 5° . 25cl

5,20€ — **Bel Pils** . 5° . 50cl

3,20€ — **Vedett Blanche** . 4,7° . 25cl

6,00€ — **Vedett Blanche** . 4,7° . 50cl

3,50€ — **Chouffe** . 5° . 25cl

## Bières d'abbaye

- 4,50€ — **Maredsous blonde** . 6°
- 4,50€ — **Maredsous brune** . 8°
- 4,50€ — **Maredsous triple** . 10°
- 4,80€ — **Chimay Bleue** . 9°
- 5,00€ — **Westmalle Triple** . 9,5°

## Bières en bouteille

- 4,20€ — **Vedett blonde** . 5,2°
- 4,20€ — **Vedett IPA** . 5.5°
- 4,50€ — **Duvel** . 8,5°
- 4,50€ — **Duvel Triple Hop** . 9,5°
- 4,50€ — **Chouffe Houblon** . 9°
- 4,50€ — **Mc Chouffe** . 8°
- 4,50€ — **De Koninck Triple d'Anvers** . 8°
- 4,50€ — **Tank 7** . 8,5°
- 3,95€ — **Liefmans Fruitesse** . 3,8°
- 2,80€ — **Carlsberg** . 0%

# Cocktails



## Les classiques

- 8,00€ — **Moscow Mule**
- 7,50€ — **Caipirinha**
- 7,50€ — **Mojito**
- 7,50€ — **Mojito Fraise**
- 8,00€ — **Bubble Mojito** . cava
- 7,50€ — **Daïquiri fraise**
- 7,50€ — **Daïquiri mangue**

## Les Klassiek

- 7,00€ — **Mojito Ket'** . bière blanche
- 7,00€ — **Chinese stuut** . gin, tonic ginger ale, sirop de gingembre, citron vert.
- 9,00€ — **Dikkenek** . tequila, gin, vodka, blue curaçao, tonic.
- 8,00€ — **Mexico 86** . tequila, citron vert, tonic matcha
- 6,50€ — **Le Bob** . jus de mangue, jus de fraise, citrons verts, sirop de gingembre - N.A.

N'oubliez pas de consulter nos cocktails suggestions

## Apéritifs

- 6,00€ — **Coupe de Cava**
- 7,50€ — **Apérol Spritz**
- 5,00€ — **Kir**
- 7,00€ — **Kir Royal**
- 7,00€ — **Violette**
- 6,00€ — **Piscine** . rosé et crème de pamplemousse
- 5,00€ — **Pineau des charentes**
- 5,00€ — **Martini** . rouge ou blanc
- 5,00€ — **Porto rouge**
- 5,00€ — **Picon**
- 5,00€ — **Campari**
- 5,00€ — **Pastis**
- 5,00€ — **Pisang**

## Alcools

- 6,00€ — **Tequila**
- 6,00€ — **J&B**
- 6,00€ — **Johnnie Walker**
- 7,00€ — **Jack Daniels**
- 8,00€ — **Chivas**
- 6,00€ — **Bombay**
- 7,00€ — **Bombay Sapphire**
- 7,50€ — **Bulldog**
- 8,00€ — **Hendricks**
- 6,00€ — **Bacardi blanc**
- 7,00€ — **Bacardi brun Reserva**
- 6,00€ — **Eristoff**

---

### Apéritifs / Alcools:

Accompagnement +2€

# Eaux Softs Jus de fruits

- 4,20€ — **Vittel** . 50cl
- 4,20€ — **San Pellegrino** . 50cl
- 3,00€ — **Jus de fruits** . orange - pomme - tomate (Minute Maid)
- 3,50€ — **Jus de fruits** . mangue - fraise (Caraïbos)
- 2,80€ — **Coca-Cola** . light - zéro
- 2,80€ — **Sprite**
- 2,80€ — **Fuze Tea**
- 3,00€ — **Orangina**
- 2,80€ — **Schweppes** . tonic - agrumes
- 3,50€ — **Schweppes Premium Mixers** . Matcha - Ginger Beer -  
Ginger Ale - Pink Pepper
- 0,50€ — **Sirop** . grenadine / menthe

# Carte des vins

BULLES

## Cava

6,00€ — coupe

27,00€ — bouteille

## Champagne « Autréau », Premier Cru

25,00€ — demi

45,00€ — bouteille

VINS BLANCS

12,00€ — **Pot Lyonnais, Côtes catalanes**

## Peché de vignes, Pays d'oc

Sauvignon, Chardonnay

4,50€ — verre

20,00€ — 75cl

## Fleur du Sud . Chardonnay

5,00€ — verre

24,00€ — 75cl

## Domaine Collovray & Terrier Macon Village

28,00€ — 75cl . Chardonnay

VINS ROSÉS

12,00€ — **Pot Lyonnais, Côtes catalanes**

## Peché de vignes, Pays d'oc . Merlot, Syrah

4,25€ — verre

20,00€ — 75cl

## Gris-Gris « Les reflets » . AOP Languedoc

5,00€ — verre

24,00€ — 75cl

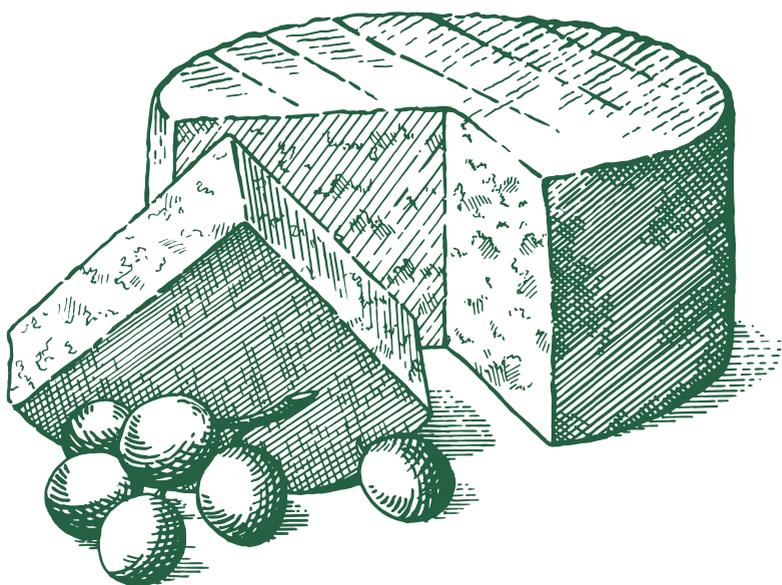
# Carte des vins

ROUGES FRAIS

- 12,00€ — Pot Lyonnais, Côtes catalanes  
**Pinot Noir « Maison Cattin & fils », Alsace**  
5,00€ — verre  
24,00€ — 75cl
- Saint Nicolas de Bourgueil, Loire**  
29,00€ — 75cl

VINS ROUGES

- 12,00€ — Pot Lyonnais, Côtes catalanes  
**Peché de vignes, Pays d'oc** . Merlot, Syrah  
4,50€ — verre  
20,00€ — 75cl
- Vino San Esteban, Chili** . Cabernet Sauvignon  
5,00€ — verre  
24,00€ — 75cl
- Château des Mattards, Côtes de Blaye**  
15,00€ — 37,5cl  
25,00€ — 75cl
- Pinot Noir « Maratray Dubreuil »** . Bourgogne  
34,00€ — 75cl
- Château le Clos du Notaire « l'Usufruit »,  
Côtes de Bourg** . Merlot  
25,00€ — 75cl
- « LAN » , Rioja (Espagne)** . Crianza  
25,00€ — 75cl

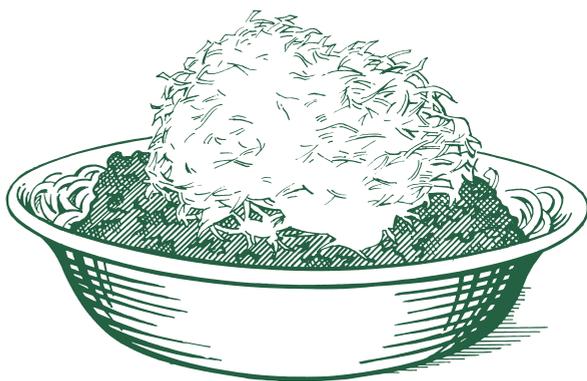


## Entrées

- 10,00€ — **Fondus au fromage « maison »** (2p)
- 10,50€ — **Carpaccio de boeuf, roquette, parmesan**
- 11,00€ — **Fondus au fromage en robe de nuit** (2p)
- 13,00€ — **Croquettes aux crevettes grises « maison »** (2p)
- 12,95€ — **Assiette de saumon fumé doux et ses toasts**
- 12,00€ — **Cassolette de scampis à l'ail** (5p)

# Pâtes

- 10,00€ — **Schievelavabolo** . emmental . ou parmesan + 0,50€ (G)
- 10,00€ — **Spaghetti jambon-fromage** (G)
- 11,50€ — **Spaghetti carbonara** (G)
- 11,00€ — **Macaroni jambon-fromage « gratiné »** (G)
- 12,00€ — **Lasagne « maison »** . 900gr . min 20 minutes
- 13,50€ — **Lasagne végétarienne « maison »**  
aubergines, courgettes, champignons, chèvre frais, sauce tomate
- 15,50€ — **Tagliatelles aux scampis ail & basilic** (7p)



## Supplément:

Bolognaise 2€ . Emmental 2€ . Parmesan 2,50€

Chers clients, gardez à l'esprit que les plats sont créés dans une cuisine où des traces d'allergènes peuvent être présentes, de plus la composition des produits peut changer d'une fois à l'autre. La liste des allergènes est disponible sur simple demande auprès de notre personnel de salle.

Merci pour votre compréhension.

# Les tofs plats

- 14,00€ — **Trio de Ballekes « maison », sauce tomate** (3p)  
frites fraîches ou riz
- 15,50€ — **Onglet aux échalotes** . frites fraîches
- 14,50€ — **Américain** . frites fraîches (300gr)
- 14,50€ — **Ribs USA** . frites fraîches ou pdt au four
- 17,50€ — **Jambonneau rôti sauce moutarde à l'ancienne**  
pdt au four (20 min.)
- 17,50€ — **Pavé ±280gr sauce au choix** . frites fraîches
- 15,50€ — **Vol-au-vent « maison »** . frites fraîches ou riz
- 14,00€ — **Émincé de volaille fermier , sauce estragon**  
frites fraîches ou riz
- 14,50€ — **Carbonnade à la bière belge**  
frites fraîches ou riz

NOS PLATS  
SONT TOUS À  
EMPORTER !

N'oubliez pas de nous consulter pour un souhait particulier:  
menu pour les groupes, anniversaire, ...  
Nous sommes là !

## Choix des sauces :

Beurre maître d'hôtel . Béarnaise . Archiduc . Dijonaise . Poivre vert . Roquefort

## Suppléments:

frites fraîches 2,50€ . riz 2,50€ . sauce 3,00€  
salade mixte 4,50€ . salade de chicons mayo 4,50€  
salade de tomates 4,50€

# Les salades

- 14,00€ — **Salade de chèvre frais et volaille caramélisée**  
salade de jeunes pousses, fromage de chèvre frais, sésames, poulet caramélisé, tomates, concombres, vinaigrette au miel
- 14,50€ — **Salade COBB, célèbre chef NY**  
émincé de poulet grillé, bacon, tomates cerises, oignons rouges, oeuf dur, chicons, salade romaine, avocat, croûtons, roquefort, vinaigrette au wasabi
- 13,00€ — **Salade de Mr Seguin**  
fromage de chèvre, lardons, pommes, raisins secs, tomates cerises, miel, vinaigrette au miel
- 15,75€ — **Salade de chèvre et saumon fumé**  
fromage de chèvre, saumon fumé, pommes, raisins secs, tomates cerises, miel, vinaigrette au miel
- 13,00€ — **Caesar salade**  
salade romaine, poulet, parmesan, croûtons, oignons rouges, vinaigrette au bleu
- 14,85€ — **Salade italienne**  
jambon de parme, roquette, mozzarella, parmesan, tomates séchées, aubergines, vinaigrette balsamique



\* Tout changement dans la composition de ces plats sera accepté dans la mesure du possible mais peut donner lieu à une majoration de prix.

---

Tous nos plats sont préparés à la commande, en cas de coup de feu nous privilégierons toujours la qualité de votre assiette.

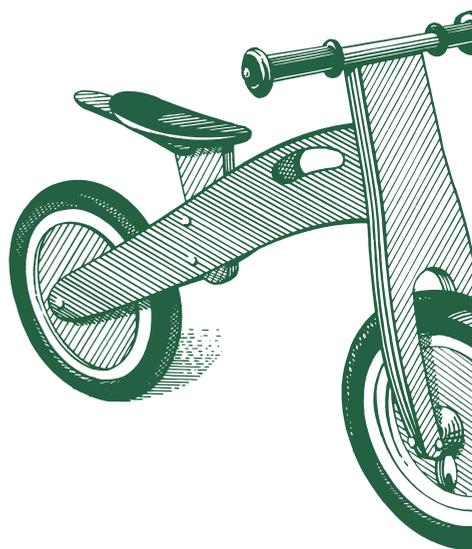
## Nos plats d'hiver

18,00€ — **Stoemp et son jambonneau**

14,50€ — **Stoemp campagnard**

saucisse, oeuf sur le plat, tranche de lard

14,00€ — **Chicons au gratin « maison »** . purée



MOINS  
DE 12 ANS

### **Bolo ou jambon-fromage**

mousse au chocolat ou boule de glace au choix

**Nuggets de poulet « maison »** . frites fraîches

mousse au chocolat ou boule de glace au choix

**Duo de Ballekes sauce tomate** . frites fraîches

mousse au chocolat ou boule de glace au choix

**Burger** . frites fraîches

mousse au chocolat ou boule de glace au choix

# Burgers

## 100% naturels

### origine

# Black Angus

La viande peut être remplacée  
par un burger végétarien de légumes bio

Tous nos hamburgers sont servis  
avec des frites fraîches et une salade

	Simple	Double	Triple
<b>Manneken Burger</b> viande de bœuf, salade, tomate, oignons frits, cheddar, cornichons, sauce «big-mac»	13,75€	15,95€	18,00€
<b>US Burger</b> viande de bœuf, bacon, tomate, oignons caramélisés, cheddar, œuf sur le plat, sauce barbecue	13,75€	15,95€	18,00€
<b>Chicken Burger</b> poulet pané (fait maison), oignons caramélisés, salade, tomate, sauce béarnaise	13,75€	15,95€	18,00€
<b>SchievelavaBurger</b> viande de bœuf, tomate, cheddar, sauce Godelieve	13,75€	15,95€	18,00€
<b>Veggie Burger</b> burger de lentilles et haricots rouges, oignons rouges, avocat, cheddar, carottes, roquette, sauce chèvre frais et ciboulette	13,75€	15,95€	18,00€

**Uccle  
Woluwe  
Forest  
Etterbeek  
La Hulpe  
Auderghem  
Wavre  
Jette**

