

La Balbrière

Entrées

Croquettes de crevettes	16,00
Croquettes au Chimay	14,00
Nems de poulet au tandoori	14,00
Carpaccio de saumon façon tataki	14,00
Tomate crevettes	Prix du jour

Viandes, Volailles & Poissons

Pièce de bœuf (300g) sauce au choix* - salade & frites	22,00
Entrecôte Argentine (350g) sauce au choix* - salade & frites	25,00
*Béarnaise / Poivre / Archiduc / Roquefort / Beurre aromatisé	
Tagliata de bœuf (300g), roquette & parmesan	25,00
Simple Face de Boeuf	25,00
Brochette de bœuf 3 sauces froides	19,00
Burger à la mexicaine (poulet pané)	18,00
Tartare de bœuf maison	16,00
Tartare à l'italienne	18,50
Tartare à la thaï	18,50
Rougets à la nage thaï	21,00
Tomates crevettes 2p	Prix du jour

Pâtes & Salades

Pâtes Pancetta & Légumes grillés	16,00
Pâtes Scamp à l'ail	18,00
Aubergines à la parmigiana	16,00
Salade César au poulet	16,00
Salade de Chavignol	16,00
Salade Goujonettes de cabillaud	16,00
Tomate Burrata	15,00

Menu enfants avec dessert (< 10 ans)

Poisson pané, salade, compote, frites	10,00
Boulettes sauce tomate, frites	12,50
Pâtes jambon fromage	10,00
Nuggets de poulet, salade, compote, frites	10,00

Desserts

Café glacé	7,50
Dame blanche ou noire	7,50
Trio de sorbets	7,50
Coupe Spéculoos & Pommes caramélisées	7,50
Profiteroles glacées	7,50
Coupe brésilienne	7,50
Pavlova aux fruits de saison	8,00
Colonel	10,00

Les dimanches soirs, pensez à soirées thématiques en fonction des saisons:
fondue bourguignonne, orientale, valaisanne, BBQ, grillade teppanyaki & (sur résa) raclette traditionnelle

Le registre des allergènes à déclaration obligatoire contenus dans nos plats est disponible à votre demande, auprès du Chef.

Pour vos événements, réceptions de mariages, organisation de séminaires et teambuilding... nous proposons notre espace «Brasserie» (24 à 70 pers.) + 1 grande salle «La Grange» (de 100 à 200 pers. suivant la mise en place, avec un grand bar, un coin cuisine et une magnifique terrasse vue champs). Capacité de parking pour plus de 100 véhicules.



Si vous souhaitez nous confier la gestion de votre projet «chez vous» (à la maison ou au bureau), nous vous proposons notre service traiteur **TREIZE ENVIES** : petit déjeuner, plateaux lunchies (sandwichs garnis), buffet, échoppes «live cooking», verrines salées et sucrées... www.treize-envies.be



Boissons fraîches

Coca-Cola, Coca-Cola Light, Zéro	2,50
Fanta Orange / Sprite	2,50
Schweppes Tonic, Agrum'	3,00
Ice Tea, Pêche, Green Tea	3,00
TAO Canette 25cl	3,50
Red Bull	4,00
Minute Maid :	
Orange, Pomme, Pomme-cerise, Tomate	2,50
Spa 25cl (plat, pétillant)	2,50
Spa 50cl (plat)	4,50

Boissons chaudes

Café, Déca, Espresso	2,50
Cappuccino	3,00
Chocolat chaud en « sucette »	3,50
Thé (demandez notre sélection)	3,00
Irish / Italian / French / Russian coffee	8,00
Café Gourmand (selon le jour...)	8,00
Supplément crème fraîche	+ 0,50

Bières en bouteille

Jupiler 25cl I	2,50
Blanche de Namur	3,00
Fruitesse Liefmans	3,00
Duvel	4,00
La Chouffe	4,00
Ramée Blonde / Leffe Brune	4,00
Orval	4,50
Rochefort 8°	4,00
Chimay Bleue	4,00
Maredsous	4,00
Barbar	4,00

Apéritifs

Martini Rouge ou Blanc	5,00
Campari / Gancia	5,00
Pineau des Charentes	4,50
Ricard 2cl	2,50
Porto Rouge	4,00
Picon	5,00
Picon vin blanc	7,00
Kir	5,00
Pimm's (Canada Dry)	8,00
Pimm's Royal (Canada Dry + Cava)	10,00

Whisky's

Johnnie Walker Red Label	6,00
J&B Rare	6,00
Jack Daniel's	7,00
Chivas Regal 12 ans	8,00
Glenlivet single malt 12 ans	12,00
Talisker single malt 10 ans	12,00
Jameson Irish Whiskey	8,00

Rhums & Vodka

Havana Club Brun	6,00
Rhum Dzama Cuvée Blanche Prestige (Grand Arôme)	10,00
Vodka	6,00

Digestifs

Cognac	7,00
Calvados (15 ans)	7,00
Poire Williams	7,00
Eau de Villée 40°, Distillerie de Biercée	7,00
Grappa	7,00
Eau de vie (Mirabelle)	7,00
Amaretto di Saronno	6,00
Baileys Original	6,00
Sambuca	6,00
Cointreau	6,00
Limoncello	6,00

Nos Bulles

Cava : La coupe / La bouteille	6,00 / 30,00
Champagne Drappier (Brut)	60,00

Nos vins maison

Vin Maison (rouge, blanc, rosé)	
Le verre / Bouteille	3,50 / 20,00
Bouteille au centimètre (vous payez ce que vous buvez)	

Nos vins blancs

Pouilly Fumé Les Fines Caillotes Domaine Pabiot	28,00
Pinot Blanc, Jean Geiler	28,00
Macon Village, Domaine des Terres Secrètes	29,00
Chablis Les Domaines de la Chablisienne	
(aussi en 1/2)	30,00 / 18,00
Sancerre Joseph Mellot (aussi en 1/2)	32,00 / 19,00
Chignin, Les Eboulis de la Savoyarde	30,00

Nos vins rosés

Gris Gris – Château de Corneilla	24,00
----------------------------------	-------

Nos vins rouges

Toscana Sangiovese	26,00
Château Charron, Côtes de Blaye (aussi en 1/2)	29,00 / 16,00
Côtes du Rhône, E. Guigal	26,00
Saint-Nicolas de Bourgueil, J&M Cognard-Taluau	
(aussi en 1/2),	29,00 / 16,00
Gamay Touraine, Première vendange	30,00
Château de Camarsac, Bordeaux Supérieur	29,00
Château du Gazin, Canon Fronsac(aussi en 1/2)	32,00 / 19,00
Château La Croix de Marbuzet, Saint-Estèphe	40,00
Les Demoiselles de Larrivet Haut Brion, Pessac Léognan	59,00