www.chezm.be

Le menu

RESTAURANT

NOS FORMULES

ENTRÉE + ENTRÉE 25,00

ENTRÉE + PLAT 29,00

Hors supplément - Tous les plats peuvent être pris individuellement

HORS FORMULE

Entrecôte Bleu-Blanc-Belge +/-300gr 25,00

Poire de boeuf +/-300gr 21,00

Sauces : béarnaise, poivre vert crème ou jus de truffe
Accompagnements : frites, salade vinaigrette et mayonnaise maison

ENTRÉES

Nems de cuisse de canard confite, pommade de céleri rave, vinaigrette au sésame, réduction serrée de canard **14,90**

Incontournable Croustillant de scampi au citron vert et à la coriandre **15,60**

Belle truffe de foie gras de canard au spéculoos, chutney de poire et figue, petite brioche au beurre . . . . . **15,90** +2,00

Carpaccio de Bresaola, espuma scamorza, foccacia aux herbes, pesto de roquette. **15,70**

Soufflé de Saint-Jacques, crémeux de butternut à l'huile de noix, chips de légumes . . . . . **16,00** +3,00

Mille-feuilles de pain d'épices au roquefort, mascarpone, fruits secs, coulis d'Aubel **14,70**

Ballotine de saumon fumé, King Crabe et crevettes grises, mayonnaise légère au wasabi, croquant de Granny Smith **15,80**

PLATS

Dos de lieu noir rôti sur peau, écrasé de grenailles au chou vert, beurre blanc infusé au lard **19,50**

Truite Papillon sans queue ni tête, fumet crémé à l'estragon, brochette de grenailles, salade **16,50**

Suprême de pintadeau, tortellini au potiron, cèpes Bouchon, jus de volaille crémé à l'ail **18,50**

M Burger 100% boeuf, duxelle de champignons, fromage de Maredsous, frites, salade et mayonnaise maison **16,50**

Cochon «Duroc d'Olive» en croûte de tapenade d'olives de Kalamata, gyoza épicés, jeunes carottes, réduction au piccalilli **18,70**

Bavette de boeuf « frottée aux épices et cacao », patates douces rôties, tatin de chicons, réduction à la queue de boeuf **19,70**

Ris de veau de coeur crousti-fondant, risotto au butternut, jus de truffe . . . . . **28,00** +8,00

Tagliata « selon provenance » roquette, tomates séchées, copeaux de parmesan et balsamique réduit . . . . . **24,00** +4,00

Boulets à la bière brune et au sirop de Liège **14,50**

Tartare de boeuf haché minute à la grosse grille **14,50**

Spare ribs marinés et rôtis au miel et au gingembre **17,50**

PÂTES

Ravioli farcis à la truffe, bouillon légèrement crémé à la tartufata **17,00**

Rigatoni Al Ragù **16,00**

SALADES

Planche gourmande « truffée » de Charcuterie et fromage **17,00**

Salade César revisitée, filet de Coucou de Malines rôti, bouquet des Moines **16,50**

Camembert de Normandie A.O.P au lait cru « pané et frit », mouillettes de ciabatta, salade roquette **15,50**

DESSERTS

Pain perdu brioché, glace lacquemant **9,00**

Poire confite au sirop, espuma de mascarpone, crunch de brownies **8,50**

Moelleux au chocolat et sa glace au lait d'amande « 15' de cuisson » **9,00**

Assortiment de glaces et sorbets **8,00**

Crème Catalane brûlée au sucre de Canne **8,00**

Blanc manger au lait de coco, citron vert et mangue **8,00**

Café Liégeois au pecket Dè Houyeu « servi en carafe » **8,00**

Assortiment de fromages composé par le « Clos du Gourmet » **10,00**

La dame blanche, chocolat chaud maison et crème battue **8,50**

Café, déca gourmand **8,00**

Thé gourmand **9,00**

Irish, Italian, French et Don Papa coffee **9,00/10,00**

Afin d'éviter tous désagréments, merci de nous faire savoir, au moment de votre commande, toutes **allergies** de la liste suivante auxquelles vous êtes sensible : céréales contenant du gluten, graines de sésame, fruits à coques, arachides, lupin, céleri, œufs, soja, poissons, crustacés, moutarde, mollusques, lait (y compris le lactose), anhydride sulfureux et sulfites.

Certains plats peuvent changer de composition par rapport au marché.

Samedi soir, uniquement la formule entrée+plat à 29,00 € ou entrée+entrée à 25,00 €.

Au-delà de 8 convives, et ce dans un souci de confort et de qualité, nous vous demandons de limiter votre commande à 4 choix. Merci pour votre compréhension.

Parlez de nous sur **TripAdvisor** et profitez de promotions en nous suivant sur Facebook :)

Les vins

VINO ROSSO

Montepulciano Molise – Borgo di Colloredo (DOP Molise-100% montepulciano) 2013 . . 26,00€
Nero d'Avola – Tenute Orestiadi (IGP Terre Siciliane-100% nero d'avola) . . . . . 2015 . . 26,00€
Orion – Li Veli – Puglia (IGP Salento-100% primitivo) . . . . . 2016 . . 28,00€
Passamente Salice Salentino Li Veli – Puglia
(DOP Salice Salentino-100% Negroamaro) . . . . . 2015 . . 28,00€
Perricone – Tenute Orestiadi (IGP Terre Siciliane-100% perricone) . . . . . 2015 . . 29,00€
Valpolicella Classico – Allegrini
(DOP valpolicella-65% corvina veronese, 30%rondinella, 5%molinara) . . . . . 2016 . . 31,00€
Valpolicella Classico – Allegrini DEMI
(DOP valpolicella- 65%corvina veronese, 30%rondinella, 5%molinara) . . . . . 2016 . . 21,00€
Valpolicella Ripasso – Corte Giara
(DOP Valpolicella Ripasso-70%corvina veronese, 30%rondinella) . . . . . 2015 . . 35,00€
Montessu – Agri Punica – Sardegna (IGP Barbagia-60%carignano,
10%cabernet franc, 10%cabernet sauvignon, 10%merlot, 10%syrah) . . . . . 2015 . . 37,50€
Vino Nobile di Montepulciano – Avignonesi
(DOCG Vino Nobile di Montelpuciano - 100%sangiovese) . . . . . 2014 . . 47,50€
Guidalberto – Tenuta San Guido
(IGP Toscana- 60%cabernet sauvignon, 40%merlot) . . . . . 2015 . . 69,00€

VINS FICELLE « COUP DE COEUR »

Blanc, Rosé ou Rouge . . . . . 22,00€

VIN BLANC MOËLLEUX

Vin blanc moëlleux du moment . . . . . 25,50€

NOS BULLES

Pommery Brut Royal . . . . . 65,00€
Champagne Vranken « Diamant » . . . . . 70,00€
Pommery Brut Rosé . . . . . 70,00€
Prosecco Brut . . . . . 35,00€

RESTAURANT

Tous nos millésimes sont mis à titre indicatif

VINS BLANCS FRANCAIS

LOIRE

Touraine Sauvignon – Domaine F. Chidaine . . . . . 2016 . . 25,50€
Vouvray demi-sec – Domaine Champion . . . . . 2014 . . 26,00€
Menetou Salon – Domaine Champault . . . . . 2017 . . 29,50€
Sancerre – Domaine La Grande Maison. . . . . 2016 . . 29,50€
Sancerre – Domaine La Grande Maison DEMI . . . . . 2016 . . 20,00€
Pouilly Fumé « Cuvée Bailly » Cave de Pouilly-sur-Loire . . . . . 2016 . . 29,50€
Pouilly Fumé « Cuvée Bailly » Cave de Pouilly-sur-Loire DEMI. . . . . 2016 . . 21,40€

LANGUEDOC

Château Lascaux – Garrigue. . . . . 2016 . . 26,50€
Domaine de l'Hortus « Bergerie » . . . . . 2016 . . 29,50€
Mas Champart – Saint Chinian . . . . . 2016 . . 31,50€
Domaine de l'Hortus « Grande Cuvée » – VDP Val de Montferrand. . . 2016 . . 42,00€

ALSACE

Pinot Gris Schwarzberg – Eric Rominger BIO. . . . . 2015 . . 29,50€
Pinot Gris Schwarzberg – Eric Rominger BIO DEMI . . . . . 2015 . . 20,40€
Pinot Gris Meyer Fonné Réserve Particulière. . . . . 2016 . . 32,50€

RHÔNE

Domaine de la Janasse – Sabon – Côtes du Rhône. . . . . 2016 . . 28,50€
Château Paul Blanc – Costières de Nîmes . . . . . 2016 . . 31,50€
Saint-Joseph « Les Méribets » – Domaine Vallet . . . . . 2016 . . 34,90€

BOURGOGNE

Chablis Les Pargues – Domaine Servin. . . . . 2016 . . 34,50€
Macon Villages – Chaintré – Domaine Cornin BIO. . . . . 2016 . . 35,00€
Saint-Véran – Domaine Merlin . . . . . 2015 . . 40,00€
Pouilly Fuissé – Château de Beauregard. . . . . 2015 . . 41,00€
Pouilly Fuissé – Château de Beauregard DEMI . . . . . 2015 . . 26,50€
Rully Premier Cru – Domaine Jaerger Defaix BIO . . . . . 2014 . . 41,80€
Chablis Premier Cru « La Fôret » – Domaine Bessin . . . . . 2015 . . 48,20€
Saint-Romain – Olivier Leflaive . . . . . 2013 . . 52,00€

VINO BIANCO

Pecorino – VILLA MEDORO – Abruzzo (IGP Terre di Chieti-100% pecorino) . . . . 2016 . . 26,00€
Collio – Roncùs – Friuli (DOP Collio-40% friulano, 40% pinot bianco, 20% sauvignon) 2015 . . 32,00€
Vernaccia di San Gimignano Santa Margherita – PANIZZI – Toscana
(DOCG -100% vernaccia di san gimignano bianco) . . . . . 2015 . . 37,50€

VINS ROSES FRANÇAIS

Côtes de Provence – Rosé by Oliver-Château du Grand Jas. . . . . 2016 . . 24,90€
Côtes de Provence – Château du Galoupet . . . . . 2016 . . 28,00€
Côtes de Provence – Château Roquefort BIO. . . . . 2016 . . 29,00€
Alsace Pinot Noir – Eric Rominger BIO . . . . . 2016 . . 28,50€
Alsace Pinot Noir – Eric Rominger BIO DEMI. . . . . 2016 . . 19,50€
Côtes de Provence La Chapelle Gordonne . . . . . 2016 . . 36,00€

VINO ROSATO

Ciro Rosato – LIBRANDI – Calabria (DOP Ciro-100% gaglioppo) . . . . . 2016 . . 24,00€

VINS ROUGES FRANÇAIS

LOIRE

Saumur Champigny – Château du Hureau BIO. . . . . 2015 . . 29,50€
Saint-Nicolas de Bourgueil – Domaine Y.Amirault BIO. . . . . 2016 . . 31,00€
Menetou Salon – Domaine Champault . . . . . 2016 . . 31,90€
Sancerre – Domaine La Grande Maison. . . . . 2016 . . 34,00€
Sancerre – Domaine La Grande Maison DEMI . . . . . 2016 . . 21,00€

BEAUJOLAIS

Juliénas – Domaine du Maupas . . . . . 2015 . . 27,00€
Juliénas – Domaine du Maupas DEMI. . . . . 2015 . . 19,50€
Saint-Amour – Domaine Les Améthystes . . . . . 2016 . . 29,00€
Moulin à vent – Les Vignes du Tremblay. . . . . 2015 . . 34,00€
Fleurie – Domaine Vissoux. . . . . 2016 . . 35,30€

LANGUEDOC/ROUSSILLON

Faugères Lou Cazalet – Domaine St Antonin BIO. . . . . 2016 . . 26,50€
Faugères « Le Rêve » – Domaine Les Fusionnels . . . . . 2014 . . 29,50€
Domaine de l'Hortus « Bergerie » . . . . . 2016 . . 29,90€
Saint-Chinian – Mas Champart – Causse du Bousquet . . . . . 2014 . . 33,00€
Château de Lascaux – Carra – Pic Saint Loup BIO. . . . . 2016 . . 34,00€
Minervois – Domaine Anne Gros . . . . . 2016 . . 34,30€
Domaine de l'Hortus « Grande Cuvée » VDP Val de Montferrand . . . . 2015 . . 42,00€

RHÔNE

Beaumes de Venise – Terres Blanches – Domaine du Fenouillet BIO . 2015 . . 27,50€
Rasteau-Les Cras – Domaine du Trapadis BIO. . . . . 2015 . . 28,50€
Côtes du Rhône – Le Cros de la Mûre . . . . . 2015 . .30,00 €
Château Paul Blanc – Costières de Nîmes . . . . . 2015 . . 31,50€
Vacqueyras « Les Aubes » Domaine Santa Duc BIO . . . . . 2015 . . 32,80€
Crozes Hermitage « La Chasselière » – Domaine M.St Jemms . . . . . 2016 . . 36,20€
Saint Joseph Sainte Epine – Domaine M.St Jemms. . . . . 2016 . . 41,00€
Châteauneuf-du-Pape – La Bégude des Papes – Domaine Albin Jacumin . 2015 . . 48,80€

BOURGOGNE

Saint Aubin 1er Cru en Creot – Domaine Gilles Bouton. . . . . 2016 . . 39,00€
Rully – Domaine Dureil – Jantial . . . . . 2015 . . 47,50€
Chorey Les Beaune – Domaine Rapet . . . . . 2014 . . 49,00€

BORDEAUX

Blaye-Côtes de Bordeaux – Cuvée Methez-Château Haut Grelot . . . . 2015 . . 27,90€
Médoc Cru Bourgeois – Château Patache d'Aux . . . . . 2012 . . 34,50€
Médoc Cru Bourgeois – Château Patache d'Aux DEMI . . . . . 2012 . . 22,00€
Château de l'Hospital – Graves. . . . . 2012 . . 35,50€
Margaux – Famille Sichel. . . . . 2015 . . 40,00€
Saint Estèphe – Château Ladouys. . . . . 2013 . . 41,00€
Saint Emilion Grand Cru – Château Franc la Rose . . . . . 2014 . . 45,40€
Saint Emilion Grand Cru – Château Franc la Rose DEMI . . . . . 2014 . . 28,80€

Tous nos millésimes sont mis à titre indicatif

Marc de Gewurztraminer 6,00
Grappa Poli blanche 6,50
Grappa Poli au miel 6,50
Grappa Poli barrique 7,00
Grappa Stravecchia San Leonardo 14,00
Grappa di Sassicaia 16,00

LES WHISKIES

J&B 5,50
Johnnie Walker Black (Blend) 6,50
Jack Daniel's (Tenessee) 6,50
Talisker, 10 ans (Single Malt) 8,00
Belgian Owl (Single Malt) 9,50
Lagavulin, 16 ans (Single Malt) 9,00
Nikka From the Barrel (Blend) 9,00
Signatory Vintage Teaninich 2008 (single malt) 9,00

LES RHUMS

Liqueur de rhum Diplomatico 7,00
Bacardi CARTA BLANCA/CARTAORO 5,00/5,50
Rhum Gold of Mauritius 7,50
Rhum DAMOISEAU XO 8,50
Plantation Barbados XO 20 ans 9,00
Diplomatico Réserva Exclusiva 8,00
Don Papa 10 ans 8,50
Millonario 15 ans Solera centenario 8,50
Zacapa 23 ans Solera 10,50
Matusalem 23 ans 10,00

LES GINS

Bombay Sapphire 7,00
The Botanist 8,50
Tanqueray Ten 9,00
Buss N°509 Rapberry 9,00
Double You 9,00
Hendrick's 9,00
Ki No Bi 9,50
Monkey 47 10,00

Accompagnement soda, limonade et jus de fruit 1,50
Accompagnement schweppes Premium 2,00

le bar

RESTAURANT

LES APÉRITIFS

L'apéritif maison. 7,00
L'apéritif maison sans alcool 5,00
Kirr 5,00
Kirr Royal. 10,00
Verre de vin Blanc / rosé / rouge. 4,00
Martini Blanc / rouge 4,50
Campari. 4,50
Picon. 4,50
Picon vin blanc (grenadine) / Bière 6,00
Vin blanc moelleux. 4,50
Pisang 4,50
Gancia 4,50
Pineau de charentes. 4,50
Porto blanc / rouge 4,50
Ricard 4,00
Pastis de Provence - Henri Bardouin. 4,50
Get 27 4,00
Cynar. 4,50
Apérol Spritz 7,50
Sanbitter (sans alcool). 4,00
Funny Pisang (sans alcool). 4,00

Accompagnement (soda,limonade, jus..). 1,50
Accompagnement Schweppes Premium 2,00

LES BIÈRES PRESSION

Jupiler 25cl 2,50
Jupiler 33cl 2,70
Panaché, tango,.. 2,90
Curtius 25cl. 3,20

LES BIÈRES SPÉCIALES BOUTEILLE

Jupiler 0% 2,50
Blanche de Hoegaarden 3,00
Kriek Belle-Vue 3,00
Carlsberg. 3,00
Leffe 33cl Blonde / Brune. 4,00
Pècheresse Lindemans. 4,00
Duvel. 4,20
Val-Dieu Triple 33cl 4,20
Chimay Bleue. 4,20
Redoutable 4,20

LES BULLES

Coupe de Prosecco. 6,50
Coupe de champagne Pommery 10,00
Proscecco One & Only, domaine Fantinel 35,00
Bouteille de champagne Pommery 65,00
Champagne Vranken « DIAMANT » 70,00
Bouteille de champagne Pommery rosé 70,00

LES EAUX

Eau plate Vittel 20cl. 2,50
Eau pétillante Perrier nature / Citron 20cl. 2,50
Eau plate Vittel 50cl. 5,00
Eau pétillante San pellegrino 50cl 5,00
Eau pétillante Perrier 75cl 8,00
Eau plate Vittel 1Lt 8,00
Eau pétillante San pellegrino 1Lt 8,00

LES SOFTS

Coca-Cola / Coca cola Light / Coca cola Zero 2,50
San pellegrino orange / citron 2,50
Ice tea pétillant / pêche 2,50
Schweppes tonic / agrum. 2,60
Schweppes premium hibiscus, pink pepper, orange blossom
& lavender, ginger ale, ginger & cardamom 3,20
Gini 2,50
Canada Dry 2,50

LES JUS DE FRUITS

Looza orange, pomme cerise, tomate 3,00
Jus de fruits frais pressés (orange, citron) 6,00

LES BOISSONS CHAUDES

Expresso 2,50
Double expresso 4,00
Décafeiné. 2,90
Capuccino - Décapuccino crème fraiche / mousse de lait 3,50
Lait russe. 4,00
Thés Vitao « Organic Tea » 3,80
Irish Coffee 9,00
French Coffee (Cognac) 9,00
Italian Coffee (Amaretto) 9,00
Sévillan Coffee (Liqueur 43) 9,00
Cuban Coffee (Rhum Don Papa) 10,00

LES ALCOOLS

Pècket Charlemagne 4,00
Limoncello. 4,50
Bailey's 5,50
Amaretto Disaronno 5,50
Cointreau. 5,50
Cointreau Noir 6,00
Grand Marnier 5,50
Sambucca 5,50
Armagnac Clés des Ducs 5,50
Calvados Père Magloire 6,00
Cognac Otard 6,00
Eau de Vie Framboise / Prune / Poire / Mirabelle. 6,00
Eau de Villée 6,00

DESSERTS

DESSERTS

Pain perdu brioché, glace lacquemant 9,00
Poire confite au sirop, espuma de mascarpone, crunch de brownies 8,50
Moelleux au chocolat et sa glace au lait d'amande « 15' de cuisson » 9,00
Assortiment de glaces et sorbets 8,00
Crème Catalane brûlée au sucre de Canne 8,00
Blanc manger au lait de coco, citron vert et mangue 8,00
Café Liégeois au pecket Dè Houyeu « servi en carafe » 8,00
Assortiment de fromages composé par le « Clos du Gourmet » 10,00
La dame blanche, chocolat chaud maison et crème battue 8,50
Café, déca gourmand 8,00
Thé gourmand 9,00
Irish, Italian, French et Don Papa coffee 9,00/10,00

LES BOISSONS CHAUDES

Expresso 2,50
Double expresso 4,00
Décafeiné 2,90
Capuccino - Décapuccino crème fraiche / mousse de lait 3,50
Lait russe 4,00

Thés Vitao « Organic Tea » 3,80
- Thé vert (une excellente source d'antioxydants)
- Thé noir (un mélange de thé noir aromatisé à la bergamote)
- Organic Spearmint (Mélange d'infusion de plantes avec rooiboos et menthe verte)
- Organic Rooibos Vanilla (Thé aromatisé au rooibos avec de la vanille)
- Organic Oriental Apple (Mélange de fruits aromatisés à la pomme et à la cannelle)
- Organic Forest Fruit (Thé aromatisé aux fruits des bois)

Irish Coffee 9,00
French Coffee (Cognac) 9,00
Italian Coffee (Amaretto) 9,00
Sévillan Coffee (Liqueur 43) 9,00
Cuban Coffee (Rhum Don Papa) 10,00

LES ALCOOLS >>

LES ALCOOLS

Pècket Charlemagne 4,00
Limoncello 4,50
Bailey's 5,50
Amaretto Disaronno 5,50
Cointreau 5,50
Cointreau Noir 6,00
Grand Marnier 5,50
Sambucca 5,50
Armagnac Clés des Ducs 5,50
Calvados Père Magloire 6,00
Cognac Otard 6,00
Eau de Vie Framboise / Prune / Poire / Mirabelle 6,00
Eau de Villée 6,00
Marc de Gewurztraminer 6,00
Grappa Poli blanche 6,50
Grappa Poli au miel 6,50
Grappa Poli barrique 7,00
Grappa Stravecchia San Leonardo 14,00
Grappa di Sassicaia 16,00

LES WHISKIES

J&B 5,50
Johnnie Walker Black (Blend) 6,50
Jack Daniel's (Tenessee) 6,50
Talisker, 10 ans (Single Malt) 8,00
Belgian Owl (Single Malt) 9,50
Lagavulin, 16 ans (Single Malt) 9,00
Nikka From the Barrel (Blend) 9,00
Signatory Vintage Teaninich 2008 (single malt) 9,00

LES RHUMS

Liqueur de rhum Diplomatico 7,00
Bacardi CARTA BLANCA/CARTAORO 5,00/5,50
Rhum Gold of Mauritius 7,50
Rhum DAMOISEAU XO 8,50
Plantation Barbados XO 20 ans 9,00
Diplomatico Réserva Exclusiva 8,00
Don Papa 10 ans 8,50
Millonario 15 ans Solera centenario 8,50
Zacapa 23 ans Solera 10,50
Matusalem 23 ans 10,00

LES GINS

Bombay Sapphire 7,00
The Botanist 8,50
Tanqueray Ten 9,00
Buss N°509 Rapberry 9,00
Double You 9,00
Hendrick's 9,00
Ki No Bi 9,50
Monkey 47 10,00

Accompagnement soda, limonade et jus de fruit 1,50
Accompagnement schweppes Premium 2,00

RESTAURANT