

LES BIÈRES AU FÛT

Bière/Tango/Panaché/Mazout	
Classic 25 cl	2,50
Big 40 cl	4,00
Battin fruitée (kriek)	3,20
La piscine Battin fruitée	3,70
Battin Extra 30cl	3,20
Mac Chouffe 25cl	3,20
33cl	3,90
La Chouffe 25cl	3,20
33cl	3,90
CTS 25cl	3,20
33cl	3,90
Leopold 7	4,50



Duvel	4,50
Triple d'Anvers 8°c	4,80
Maredsous brune/blonde	4,20
Tank 7 made in usa	4,50
Vedett extra blond	4,20
Vedett extra white	4,20
Liefmans kriek brut	4,80

LES BIÈRES BOUTEILLE

Chimay bleu	4,50
Orval selon arrivage	4,80
Léopold 7	4,50
Hoegarden Radler Agrumes	3,90
Bière sans alcool	3,20
Desperados	4,20

LES SOFTS

Pepsi/Pepsi max light	2,50
Bru plate/Bru pétillante	2,50
Bru plate 0,5L/Bru pétillante 0,5L	4,50
Spa orange/Spa citron	2,50
Val tea/Ice tea pêche	3,00
Schweppes Tonic/Agrumes/	
Agrumes light	3,00

LES JUS DE FRUITS

Orange/Tomate/Multi fruits/	
Ananas/Pomme Cerise	2,90
Jus d'orange pressé	5,00

LES APÉRITIFS

Prosecco blanc/rosé	7,00
Champagne Monthuy's	9,00
Cava	7,00
Kir Royal/Kir M (violette)	9,00
Kir vin blanc	4,50
Porto blanc/rouge	4,50
Martini blanc/rouge	4,50
Picon vin blanc/bière	4,50
Campari/Pisang/Safari/Malibu/	
Ricard	4,50
JB/Johny Walker	4,50
Jack Daniels/ Jack Daniels miel	5,00
Vodka blanche/rouge	4,50
Bacardi/Bacardi brun	4,50
Le célèbre Chef M	
(bacardi, lemon et coca)	6,00
Pequet/Genièvre	3,00
Blanc coca/Blanc orange	4,00
Get 27/Passoa	4,50
Pineau des Charentes	4,50
Le vin moelleux	5,00

Supplément apéritifs servis en piscine2,00

Supplément coca, jus, tonic etc 1,50

LES PISCINES GIN TONIC

Bombay : tonic Medit., citron vert	8,00
Hendricks : tonic Medit., concombre, tomate, poivre moulin	9,00
W : double you/ tonic elder, bâton de réglisse, pamplemousse rose	9,00
Nordes : tonic, olives, tomate, romarin	9,00
Copper head : tonic clémentine, coriandre, zeste orange	9,00
Gin M : double you, tonic elder, violette	9,00

SÉLECTION MAISON DE VINS DU MONDE ET D'EUROPE

LES VINS BLANCS

	VERRE	0,25L	0,50L	0,75L
Espagne cépage Verdejo	4,20	8,00	15,00	22,00
Afrique du Sud cépage Chenin	5,00	9,00	16,00	25,00
Chili cépage Chardonnay	5,00	9,00	16,00	25,00
France Pellehaut cuvée Harmony	5,00	9,00	16,00	25,00
France Jaboulet secret famille Viognier	6,00	10,00	19,00	28,00
Italie Trebiano	6,00	10,00	19,00	28,00

LES VINS ROSÉS

Espagne	4,20	8,00	15,00	22,00
Coup de coeur	5,00	9,00	16,00	25,00
Découverte du moment	6,00	10,00	19,00	28,00

LES VINS ROUGES

Espagne	4,20	8,00	15,00	22,00
Afrique du Sud Pinot Noir	5,00	9,00	16,00	25,00
Australie Shiraz Cabernet	5,00	9,00	16,00	25,00
France Pellehaut cuvée Harmony	5,00	9,00	16,00	25,00
France Roussillon Les Grands Mères	6,00	10,00	19,00	28,00
Italie Montepulciano	6,00	10,00	19,00	28,00

LES PISCINES DE SAINT-TROPEZ

Vin rosé/blanc	6,00
Champagne	12,00
Cava	9,00
Prosecco blanc/rosé	9,00

LES COCKTAILS ET MOJITO

New ! Summer Frizzo M ♥ 7,00

Mojito/Mojito fraise (en saison)/	
Mojito passion	7,00
Mojito Royal au champagne	9,00
Sangria blanche au champagne	8,00
Spritz Royal au champagne	7,00
Cocktail M	7,00
Couille de singe/Blue lagun/	7,00
Vodka rouge/blanche red bull	7,00

Pour accompagner vos bières et apéritifs, Antipasti 10,50€

BOISSONS CHAUDES avec 1 mignardise

Café/Déca/Corsato/	
Déca corsato.....	2,50
Cappuccino	3,50
Chocolat chaud	3,00
Irish coffee/Irish déca	7,80
Thé belge	
(demandez notre carte de thé)...	2,50

LES DIGESTIFS

Amaretto/Cointreau/Fraise des bois/Pêche de vigne	6,50
Poire/Framboise	7,00
Limoncello	6,50
Cognac/Calvados/Armagnac/	
Bayley's	7,00
Grappa Blanche/Ambrée/Miel	7,00
Eau de villée	7,00
Sambucca	6,50
Rhum Don papa	9,50

WIFI 2.4 C577 - CODE 52676A1627

PLAT DU JOUR

11,00€

LUNCH (ENTRÉE + PLAT)

17,00€

NOS TAPAS (PETITES DÉGUSTATIONS APÉRITIVES)

Jambon bellota	7,00	Rillettes de canard/toast	8,00
Tartare de thon rouge au soja	9,00	Calamars aux 2 sauces	8,00
Tomate mozzarella	5,00	Scampis au curry rouge	8,00
Olives	4,00	Scampis Sambre et Meuse	7,00
Coquillages aux herbes	8,00	Tortilla	5,00

ENTRÉES

Carpaccio de boeuf au basilic	12,00	Croquettes de fromages Valaisanne	12,00
Carpaccio de biche au vieux balsamique truffé	16,00	Croquettes d'écrevisses au pesto asiatique	14,00
Tomates mozzarella	12,00	Croquettes de faisán à la brabançonne	16,00
Terrine de biche aux abricots	14,00	Scampis crème ail	14,00
1/2 caille fumée et foie gras	18,00	Scampis Sambre et Meuse	14,00
Foie de canard poêlé à la liégeoise	20,00	Scampis aux saveurs thaï	14,00
Rillettes de canard/toast	14,00	Scampis au curry rouge	16,00
Risotto champignons des bois	16,00	Calamars aux 2 sauces	14,00
Tartare de thon rouge au soja et lime	18,00	6 Huîtres citron et vinaigre d'échalote	12,00

LES SALADES

	Entrée	Plat
Périgord	14,50	18,50
<i>caille fumée, magret de canard, foie gras, vinaigrette au miel</i>		
Italienne	9,50	12,50
<i>parme, tomates séchées, mozzarella, olives, vieux balsamique</i>		
César	9,50	12,50
<i>volaille, parmesan, crudités, croûtons, tomate, sauce César</i>		
Végétarienne	8,50	11,50
<i>assortiment de légumes marinés et crudités</i>		
Nordique	10,50	14,50
<i>saumon, scampis, crudités, croûtons</i>		
Frisée aux lardons	10,50	14,50
<i>pommes, croûtons, vinaigre de framboise, oeuf</i>		
La chèvre chaud	11,00	15,00
<i>chèvre bio de Vinalmont, crudités, croûtons, miel</i>		
La Thaï	11,00	15,00
<i>salade, poulet, soja, menthe, coriandre, basilic thaï</i>		

**MENU
Découverte**

39€/pers. - 3 services

49€/pers. - avec kir ou cocktail
et une demi bouteille de vin

Caille fumée et foie gras, confit
Foie de canard poêlé à la liégeoise
Risotto aux champignons des bois
Carpaccio de biche, vieux balsamique, parfum de truffe
Linguine de homard au Limoncello (+10€)
Tartare de thon rouge au soja et lime
Croquettes d'écrevisses aux saveurs thaï
Les 6 huîtres citron et vinaigre d'échalote

Filet de biche sauce grand veneur (+7€)

Le civet de biche grand-mère

Filet de lièvre sauce poivrade (+7€)

Faisan à la brabançonne

Homard et ris de veau aux champignons des bois (10€)

Poisson du jour à l'estragon

Basse T° de poularde, émulsion au foie gras

Bœuf Rossini (+5€)

Moelleux au chocolat, sorbet orange sanguine

Fromages

Poire belle Hélène

Tartelette au chocolat caramel beurre salé, sorbet passion

Croustillant de bananes au vieux Rhum, glace

Dame blanche

Crème brûlée

Mousse au chocolat

**MENU
Groupe**

29€/pers. - 3 services

39€/pers. - avec kir ou cocktail
et une demi bouteille de vin

Scampis Sambre et Meuse
Terrine de gibier maison aux abricots et confits
Croquette de faisán à la brabançonne

Civet de biche grand-mère

Nem de filet de sole, citronnelle

Basse T° de poularde aux champignons des bois et porto

Fromages

Crème brûlée

Mousse au chocolat

NOS PÂTES (penne ou linguine)

Bolognaise	12,00
Jambon fromage	12,00
Tartufata et jambon de parme ...	16,00
Végétarienne au soja et légumes ..	14,00
Ravioles de cèpes à la truffe	18,00
Scampis, Limoncello, pousses d'épinards, pignons de pin	18,00
Ragoût d'agneau et courgettes ..	18,00
Oriental : poulet, citron, olives	18,00
Coquillages, tomate, ail, coriandre	18,00

POUR NOS PETIT AMIS

Fondou parmesan 1pc	8,00
Pennas bolognaise	8,00
Pennas jambon fromage	8,00
Boulette à la liégeoise ou à la sauce tomate 1pc	8,00

LES BURGERS

Hamburger	12,00
Cheeseburger	14,00
Le Big M	16,00
<i>mayonnaise à la truffe, burger, roquette, tomates séchées, parmesan</i>	
Le Chèvre	16,00
<i>fromage bio de Vinalmont, burger, salade, tomate</i>	
Le Barbecue	16,00
<i>salade, oignons séchés, sauce barbecue, tomate</i>	
Le M Fish	18,00
<i>poisson du jour pané, crudités, tartare, oignons rouges</i>	
Le KFC M	18,00
<i>poulet croustillant épicé, oignons confits, mimolette, andalouse</i>	

*Tous les burgers sont servis avec
salade, crudités et frites*

LES CLASSIQUES

Filet américain, crudités et frites ..	15,00
Boulettes liégeoise revisitées à la Léopold 7	14,00
Boulettes à la sauce tomate	14,00

LES ESCALOPES

Champignons	14,00
Poivre vert	14,00
Roquefort	14,00
Tomate basilic : <i>parmesan, tomates séchées</i>	15,00
M : <i>crème, tomate, parme, gratiné</i> ..	16,00
Tartufata, jambon serano	16,00
Sambre et Meuse	15,00

Accompagnements au choix :
*riz, grenailles, gratin, frites,
croquettes, pâtes*

NOS VIANDES

Pavé de Charolais	24,00
Brochette de boeuf	24,00
Mixed grill : <i>boeuf, porc belge, agneau</i>	28,00
Poularde label rouge	18,00
Porc belge saumuré	22,00
Jambonneau	24,00
Carré d'agneau	28,00
Entrecôte australienne <i>Black Angus</i>	38,00
Tagliata de boeuf	26,00

Sauces au choix :
*béarnaise, champignons, poivre vert,
roquefort, échalotes, dijonnaise à l'ancienne,
romarin*

Accompagnements au choix :
*riz, grenailles, gratin, frites,
croquettes, pâtes*

**Notre équipe est à votre disposition
pour tous renseignements sur les
allergènes**

LES INCONTOURNABLES DU CHEF

Souris d'agneau au romarin ..	22,00
Filet de biche sauce grand veneur	32,00
Le Civet de biche grand-mère.....	22,00
Filet de lièvre sauce poivrade.....	32,00
Faisan à la brabançonne.....	26,00
Homard et ris de veau au champignons des bois... 39,00	
Basse T° de poularde, émulsion au foie gras	22,00
Bœuf Rossini	32,00
Volaille sauce cacahuètes	20,00
Bœuf curry rouge.	26,00

LES MOULES

Nature	20,00	M : <i>crème, tomate, lardons</i>	24,00	Thaï : <i>curry, lait de coco</i>	22,00
Crème vin blanc ..	22,00	Dijonnaise	22,00		
Crème ail	22,00				

LES GLACES

La boule : vanille / chocolat / moka fraise/citron / melon / mojito.....	1,50
Supplément crème fraîche	0,50
Dame blanche	6,50
Brésilienne	6,50
Colonel citron vodka	7,00
Café glacé	6,50

LES CRÊPES

Sucre	4,50
Cassonade	4,50
Nutella	7,00
Mikado	9,50
Norvégienne (glace vanille, crème fraîche)	8,50
Norvégienne flambée	9,50

LES POISSONS

Pêche du jour à la citronnelle	24,00
Pêche du jour aux saveurs thaï ...	24,00
Pêche du jour meunière	22,00
Pêche du jour Sambre et Meuse..	24,00
Nem de filets de sole à la citronnelle	22,00
Nem de filets de sole aux saveurs thaï	22,00
Nem de filets de sole Sambre et Meuse	22,00
Nem de filets de sole meunière ...	20,00
Homard entier décortiqué sauce au choix	38,00

Accompagnements au choix :
*riz, grenailles, gratin, frites,
croquettes, pâtes*

LES DOUCEURS SUCRÉES

Mousse au chocolat	6,50
Crème brûlée	6,50
Fondant au chocolat	9,50
Carpaccio d'ananas, sorbet Mojito	9,50
Tarte au chocolat caramel beurre salé, sorbet passion	9,50
Irish coffee/déca/italien	7,80
Assiette de 3 fromages	9,00
Croustillant de bananes flambées au rhum / glace	9,50
Gaufre de liège / pommes caramélisées / glace vanille	9,50
Tiramisu du moment ou aux fruits de saison	9,50
Dessert du jour	9,50