

# RESTAURATION "BISTRO" À TOUTE HEURE DE LA JOURNÉE



La petite restauration salée est servie non-stop de 11h00 à 21h00  
Le dimanche et les jours fériés de 11h00 à 15h00 et de 18h00 à 21h00

**Dernière commande 30 minutes avant la fermeture.**

## LES HUÎTRES <sup>2</sup>



**Fines de Claire** "Céline" n°3 Cancale

6 pcs: 18.00      9 pcs: 27.00

**Gillardeau n°3** Marennes-Oléron

6 pcs: 28.00      9 pcs: 37.00

## LA BELLE ASSIETTE DU MAREYEUR <sup>2,14</sup>

3 huîtres creuses, 2 exclusives,  
3 crevettes royales bio,  
7 bulots, crevettes grises n.e, mayonnaise, citron  
33.00

## LES SALADES

<b>César</b> 1.6.7	24.00
Suprême de poulet grillé, tomate, haricots, croûtons, bacon, parmesan, oignons, anchois, sauce César maison	
<b>Ostendaise</b> 1.2.3.4.6.7.9.14	24.00
Mini croquettes maison de crevettes grises de la Mer du Nord, salade de crudités, vinaigrette au basilic	
<b>Italienne aux scampis</b> 2.4.6.7.14	25.00
Scampis à l'ail, salami italien, oignon, tomates, haricots, olives, parmesan, vinaigre, basilic	
<b>Salade de chèvre chaud</b> 1.7.8	23.00
Chèvre chaud, tomates cerises, haricots verts, granola BIO, vinaigrette framboises	
<b>Poke Bowl au thon cru</b> 5.8.11	27.00
riz parfumé, edamame, avocat, mangue, carotte, chou, pickles d'oignons rouges, soja, mélange de graines	
<b>Poke Bowl au poulet tikka masala</b> 5.8.11	24.00
riz parfumé, edamame, avocat, mangue, carotte, chou, pickles d'oignons rouges, soja, mélange de graines	

## LES PÂTES DU BISTRO spaghetti ou penne <sup>1.3.7</sup> Adultes Enfants -12 ans

*Bolognaise 5.6.9.13	17.50	9.50
*Bolo-Pesto 5.6.8.9.13	17.50	9.50
*Bistro (1/2 sauce bolognaise, 1/2 sauce carbonara) 5.6.7.9.13	17.50	9.50
Carbonara avec œuf en coquille 5.6.7	18.00	9.50
À l'Italienne (scampis, beurre à l'ail, salami Italien) 2.4.6.7.14	24.00	16.00
*Lasagne maison 1.3.5.6.7.9.13	18.50	10.50

## \*NOTRE CÉLÈBRE FLORIFLETTE BISTRO <sup>7</sup>

**Gratinée au fromage d'Orval,**  
pommes de terre, lardons, échalotes,  
crème, petite salade vinaigrette  
18.00  
accompagnée d'une assiette de charcuteries  
en supplément + 9.50 par personne

## LES CLASSIQUES DU BISTRO...

<b>La délicieuse soupe de poissons maison,</b>	16.50
servie avec morceaux, toasts, rouille et fromage 1.2.3.4.7.9.14	
<b>Duo de croquettes</b> de crevettes grises et au fromage de Maredsous,	18.00
salade de crudités 1.2.3.4.6.7	
<b>Les boulettes Maison à la liégeoise,</b> frites country, crudités 1.3.6.7	24.00
<b>Filet américain</b> tout frais haché, préparé, frites country 3.6.10	25.00
<b>Le gratin de poissons à l'Ostendaise</b> cabillaud, saumon, dorade, poireaux,	27.00
sauce Dugléré au jus de crevettes grises, pommes Duchesse 1.2.3.4.7.9.14	

## NOTRE PIERRADE "STEAK STONE" <sup>3.6.10</sup>

**BŒUF...** accompagné de frites country  
Pièce de bœuf 350 gr, salade de crudités et 3 sauces  
29.90

## LE BURGER <sup>1.3.5.6.7.11</sup>

**Le Burger de veau "Bistro"**

24.00  
dans un pain BIO au sésame, fromage d'Orval,  
bacon, tomate, pickles d'oignons rouges,  
salade croquante, sauce BBQ, frites country

## INCONTOURNABLES SPARERIBS

**By Bistro Léo** <sup>1.6.13</sup>

27.00  
Marinade BBQ, cuit au four,  
crudités, pain à l'ail

## LE COUSCOUS

à partir du 15 mars

**Aux légumes** 16.00/pers.  
bouillon Berbère aux 11 légumes

**Au poulet** 22.00/pers  
cuisse de poulet, bouillon Berbère aux 11 légumes

**Royal** 31.00/pers  
brochette de bœuf, poulet, merguez, agneau mijoté, kefta (boulette Maison)  
bouillon Berbère aux 11 légumes

## PAELLA À LA CATALANE <sup>1.2.3.4.12.14</sup>

Poulet, ribs de porc, calamars, gambas,  
chorizo, moules, coquillages  
29.90

La tradition d'un riz d'abord revenu dans l'huile et  
ensuite cuit dans un bouillon au safran.  
La paella traditionnelle est servie  
avec du citron afin d'en presser le jus sur le plat

## 100 % VÉGÉ <sup>5.8.11</sup>

Curry de légumes à l'Indienne,  
pain Naan, riz parfumé  
24.00



## CROQUES MONSIEUR & CRUDITÉS <sup>1.3.7.13</sup>

	Simple	Double
*Croque-monsieur	12.00	17.00
*Croque parisien	12.90	17.90
*Croque hawaïen	12.90	17.90
Croque madame	12.90	17.90
Croque bolognaise	12.90	17.90

## LES BOISSONS CHAUDES ET LES THÉS


Café ou déca serré/ normal/ grand.....	3.50
Double espresso serré.....	5.70
Cappuccino crème fraîche ou mousse de lait.....	5.40
Lait soufflé lait, café, mousse de lait.....	5.40
Café Affogato petit café versé dans une boule vanille...	5.50
Chocolat chaud maison au cacao, chocolat et lait .....	5.50
Chocolat viennois chocolat, chantilly.....	7.20
Chocolat Bistro chocolat, Grand-Marnier, chantilly..	11.50
Chouffe Coffee.....	8.70
Irish coffee (Jameson) .....	11.90
French coffee (Calvados).....	11.90
Italian coffee (Amaretto Disaronno).....	11.90
Chartreuse Coffee.....	13.50
Génépi Coffee.....	11.90
Vin chaud rouge.....	7.70
Vin chaud blanc au miel d'acacia.....	7.70

### Thés et infusions en "théière" 6.30

#### THÉ NOIR

Chaî Imperial .....	cardamone, cannelle, baies roses
Montagne Bleue.....	fraise, rhubarbe, lavande, miel, bleuet

#### THÉ VERT

Menthe .....	thé vert de Chine, parfumé avec des feuilles de menthe douce 
Grand Jasmin.....	le Grand Jasmin Chun Feng est l'un des meilleurs thés au jasmin




#### INFUSION

Jardin Tropical.....	mangue, ananas, papaye et pêche
L'Herboriste 108 .....	APAISANT : verveine, orange, menthe 


#### ROOIBOS

Vahinés.....	création gourmande et chaleureuse aux parfums de vanille et d'amandes <b>0% Théine</b>
--------------	--

#### DETOX

ENERGIE Brésilien.....	thé vert, du maté, de l'açaï et du guarana 
DIGESTION Indien.....	thé noir, curcuma, citron, plante bienfaisante : l'herbe de tulsi 
DRAINANT Sud Africain.....	rooibos, honeybush, moringa, coco, mangue <b>0% Théine</b> 

Notre carte "Palais de thés" est sélectionnée par Louise de la boutique Louise au Sablon

 : thés BIO

• du chic au jardin, du charme à l'intérieur •

Rue du Sablon 41  
6600 Bastogne

## TEA ROOM & PATISseries

### LES TARTES 1.3.6.7

Aux pommes chaude ou froide.....	7.50
Aux pommes chaude et glace vanille.....	8.50
Aux pommes chaude flambée au Calvados.....	10.50
Aux pommes chaude, glace vanille, .....	11.50
flambée au Calvados	

### LES CRÊPES MAISON 1.3.6.7

Nature au sucre blanc, confiture.....	7.70
Au Nutella.....	8.50
Au coulis de framboise.....	8.50
Au chocolat chaud.....	8.50
Mikado glace vanille, chocolat chaud, amandes, chantilly.....	11.50
Banane glace vanille, banane, chocolat chaud, amandes, chantilly.	12.50
Flambées Cointreau ou Amaretto ou Calvados.....	13.00
Bastognarde glace moka, flambées au Chouffe Coffee, chantilly....	14.00
Normande aux pommes caramélisées.....	10.00
Normande aux pommes caramélisées, glace vanille.....	11.00
Normande aux pommes caramélisées, flambée au Calvados.....	14.00
Normande aux pommes caramélisées, glace vanille, .....	14.50
flambée au Calvados	
Suzette coulis d'orange, flambées au Grand-Marnier.....	13.00
Comédie Française glace vanille, coulis d'orange, .....	14.00
flambées au Grand-Marnier	

### LES GAUFRES 1.3.6.7

Sucre.....	7.70
Chantilly.....	8.50
Chocolat chaud.....	8.50
Mikado glace vanille, chocolat chaud.....	11.50
amandes, chantilly	
Banane glace vanille, banane,.....	12.50
chocolat chaud, amandes, chantilly	

  
**Crêpe / Gaufre**  
**au caramel**  
**beurre salé**  
**1 boule vanille, chantilly**  
**11.50**

## LES COUPES DE GLACES 3.7

### "BISTRO"

#### Dame blanche 11.00

3 vanille, chocolat chaud, chantilly

#### Brésilienne 11.00

2 moka, 1 vanille, caramel, chantilly

#### Café Liégeois 12.00

3 moka, café serré, chantilly

#### Bounty 12.00

2 noix de coco, 1 chocolat, coco râpée,  
chocolat chaud, chantilly

#### Banana split 12.00

2 vanille, 1 chocolat, banane,  
chocolat chaud, chantilly

#### Orangette 12.00

2 vanille, 1 chocolat, coulis d'orange  
Gd-Marnier, orangettes, chantilly

#### Trio de profiteroles 12.00

à la glace vanille  
chocolat chaud, chantilly

#### Bastogne 12.00

2 spéculoos, 1 vanille, biscuit Bastogne,  
caramel, chantilly















#### Caramel Beurre Salé 12.00

3 vanille, caramel beurre salé,  
chantilly

Service et T.V.A. inclus. Du aux nouvelles normes de caisse du SPF Finances, il nous est désormais impossible de réaliser des additions séparées. Nous déclinons toute la responsabilité pour les objets ou vêtements déposés au portemanteau ou oubliés dans notre établissement. Dernière commande 30 min avant la fermeture. Merci de votre compréhension.

Vous êtes allergique à certains produits? Merci de nous prévenir! Nous sommes à votre écoute.

La composition des produits peut varier à tout moment.

1 Gluten	8 Fruits à coque							
2 Crustacés	9 Céleri							
3 Œuf	10 Moutarde							
4 Poisson	11 Graines de sésame							
5 Soja	12 Sulfureux et sulfites							
6 Arachide	13 Lupin							
7 Lait	14 Mollusques							

## HORAIRE D'OUVERTURE

Mercredi, jeudi, vendredi et samedi de 10h00 à 23h00.

Dimanche de 10h00 à 21h30.

Dernière commande 30 minutes avant la fermeture.

# LES SUGGESTIONS DU BISTRO

**6 huîtres Fines de Claire** 18.00  
"Céline" n°3 Cancale

**La belle assiette du mareyeur** 33.00  
3 huîtres creuses, 2 exclusives, 3 crevettes royales bio,  
7 bulots, crevettes grises n.e, mayonnaise, citron

**Carpaccio de bœuf Charolais Belge** 19.00  
pesto, roquette, parmesan, pain à l'ail

## SALADE LIMA

24.00

*Jeunes pousses d'épinards, avocat, pickles d'oignon,  
maïs frais & croquant, chou blanc, broccolins,  
dressing cacahuètes, citron vert et coriandre*

**Saumon en tataki**  
et sésame torréfié

ou

**Végan Falafels**  
aux herbes

## LE COUSCOUS

*à partir du 15 mars*

**Aux légumes** 16.00/pers.  
*bouillon Berbère aux 11 légumes*

**Au poulet** 22.00/pers  
*cuisse de poulet, bouillon Berbère aux 11 légumes*

**Royal** 31.00/pers  
*brochette de bœuf, poulet, merguez, agneau mijoté,  
kefta (boulette Maison), bouillon Berbère aux 11 légumes*

**Escalope Parmigiana gratinée** 26.00  
aubergine, mozzarella, roquette, parmesan, penne au pesto

**Linguines au carpaccio de bœuf** 22.00  
pesto, roquette, parmesan, tomates confites

**Le gratin de poissons à l'Ostendaise** 27.00  
cabillaud, saumon, dorade,  
poireaux, sauce Dugléré au jus de crevettes grises, pommes Duchesse