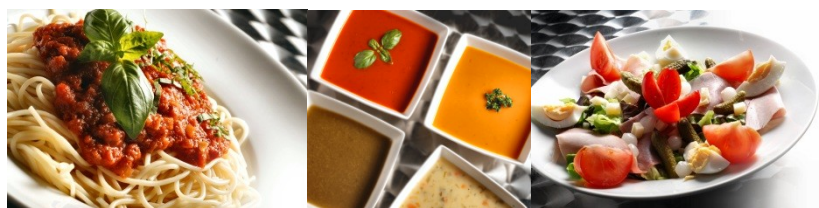


MENU



Cuisine artisanale



Les apéritifs

Pisang sans alcool-orange	2.80
Kir	3.10
Porto	3.10
Pineau des Charentes	3.10
Martini Blanc	3.10
Martini Rouge	3.10
Pisang Orange	4.10
Campari orange – Tonic – Soda	4.10
Mousseux	4.30
Kir Royal	4.90
Gin orange	4.90
Gin fizz	4.90
Vodka Orange	4.90
Vodka tonic	4.90
Whisky coca	4.90



Les grignotages salés

Dés de fromage	3.00
Tranches de Chorizo	3.00
Tranches de Salami Genova	3.00
Dés de Feta	3.00
Olives	3.00
Tzatziki - Bâtons de légumes frais	4.00
Assortiment d'amuse-gueule	7.50

Les Soupes

Soupe du jour (voir suggestions)	2.60
Soupe repas (consistante, servie à volonté, accompagnée de pain, voir suggestions)	5.90

Les Entrées Froides

Tomates Mozzarella Tomates - mozzarella - huile d'olive - basilic – olives citron	7.25
Assiette Charcutière Jambon de Parme - Jambon braisé - Salami Italien - Chorizo - Petits oignons – Cornichons- Salade	7.75
Assiette Grecque Tarama - Tzatziki - Feuilles de vigne farcies - Feta - Scampi - Olives - Poivron - Tomates - Piments - Salade	8.25
Tomate Crevettes Tomate farcie aux crevettes à la mayonnaise maison - Citron - Salade	8.75
Saumon Fumé Saumon fumé - Toast - Oignons frais - Persil haché - Citron - Salade	9.25

Les Entrées Chaudes

Croquettes au parmesan	7.25
Croquettes aux crevettes	7.25
Scampi au beurre d'ail	7.75
Scampi en sauce tomates crème	7.75
Cassolette de poissons gratinée	9,75
Chèvre chaud au parme et miel Rouleaux de chèvre en jambon de parme gratinés sur toasts avec du miel	8.75

Les Salades Sur un mélange de salades et avec de la vinaigrette maison à l'ancienne

Assiette de Crudités : Copieux assortiment de crudités fraîches, Oeuf dur, Maïs	6.50
Salade Montagnarde : Chorizo ou Genova, Fromage de chèvre, Tomates séchées, Roquette	8.00
Parisienne : Jambon braisé, Emmenthal, Petits oignons, Cornichons, Tomates, Oeuf	8.25.
Bruxelloise : Jambon, Dés d'Emmenthal, Pomme, Chicons, Noix, Salade de blé, Oeuf, Crème balsamique	8.75
Alpine : Fromage de chèvre gratiné sur toast, Lardons, Noix, Miel	8.75
Carpaccio : Viande de bœuf crue, Parmesan, Basilic Frais, Citron, Huile d'Olive	9.25
Niçoise : Concombre, Poivron, Haricots verts, Tomate, Thon, Anchois, Oeuf	9.75
Charcutière : Jambon de parme, Jambon braisé, Chorizo, Genova, Oeuf, Tomates, Carottes	9.75
Athénienne : Tarama, Tzatziki, Scampi, Feta, Feuilles de vigne farcies, Concombre, Poivrons, Piments, Tomates	9.75
Parmesane : Jambon de Parme, Mozzarella, Parmesan, Olives, Tomates séchées, Roquette, Huile d'olive	10.25
Ostendaise : 2 Tomates-crevettes grises préparées avec de la mayonnaise maison, Citron	10.25
Nordique : Saumon Fumé, Crevettes, Filet de truite fumé	11.75
Périgourdine : Magret de canard fumé, Terrine de foie gras, Noix, Croutons, Lardons, Crème balsamique, Tomates	11.75

Les Panini

Croque : Jambon - Emmenthal	3.60	Brie ou Chèvre	3.60
Croque Hawaï : id + Ananas	3.75	Brie ou Chèvre Extra : id + Noix,miel, Lardons	3.95
Croque Italien : Parme, Mozza, Pesto	3.95	Saumon Grec : Saumon, Feta, Origan	4.75
Margherita : Tomate , Mozza, Pesto	3.60	Saumon Italien : Saumon-Mozza - Pesto	4.75
Napolitain : id + Anchois, Olives,Câpres	3.95	Saumon Norvégien : Saumon, Mozza, Aneth	4.75



Les Linguini ou Penne



Tomates Basilic	7.50	Olives - Ail - Basilic	7.50	Bolognaise	8.50
Champignons Crème	8.50	Roquefort	8.50	Lardons Crème	8.50
Carbonara Tradition	8.50	3 Fromages Gratinés	9.50	Saumon Fumé	9.75
Lasagne Fraîche Maison	9.50	Pâtes en Tartiflette	9.50	Gratin au jambon fromage	9.50

Plats consistants

Faites-vous plaisir et composez votre assiette en choisissant parmi ces propositions

Une base



(assiette à 9.50 €)



Ou



(assiette à 12.50 €)



Chicons au gratin	Jambon Grillé	Beefsteak	Filet de saumon poché
Escalope de porc panée	Brochette de Porc	Steak Tartare	Cassolette de poissons gratinée
3 œufs cuits à votre façon	Mini Jambonneau	Brochette de boeuf	Brochette de scampi
Filet de Poulet grillé	Brochette de poulet	Jambonneau	Filets de sole roulés au saumon

Et



Une sauce :



Et



Un légume :



Roquefort – Tomates - Moutarde à l'ancienne
Champignons-Crème - Poivre-Crème
Bolognaise - Saumon-crème - Tomate crème à l'ail
Beurre à l'ail - Lardons-Crème - Blackwell

Froid : Salade - Tomate - Concombre - Haricots Verts
Carottes râpées - Chicons - Assortiment de crudités
Chaud : Pomme au four – Choucroute
Chicons cuits - Haricots - Pois Carottes

Et



Un accompagnement :



Frites -Pomme de terre au four – Penne - Linguini - Purée

Boissons Fraîches

Eau Plate - Pétillante : verre	1.50 €
Eau Plate - Eau pétillante : 1 l	4.50 €
Fanta Orange	1.70 €
Fanta Citron	1.70 €
Sprite	1.70 €
Coca	1.70 €
Coca Light	1.70 €
Coca Zero	1.70 €
Schweppes Tonic	1.90 €
Schweppes Agrume	1.90 €
Minut Maid Orange / Pomme	1.90 €
Ice Tea (33 cl)	2.10 €
Ice Tea Pêche (33 cl)	2.10 €
Jus d'orange pressé	2.90 €
Jus de citron pressé	2.90 €
Jus de pamplemousse pressé	2.90 €
Mix agrumes pressé	2.90 €

Bières

Jupiler	2.00 €
Blanche d'Hoegaarden	2.20 €
Kriek	2.50 €
Leffe Blonde ou Brune	3.40 €
Moinette	3.40 €
Chimay Bleue	3.60 €

Vin : Clos Belloc Rouge, Rosé ou Blanc

Verre	2.00 €
Pichet ¼	3.10 €
Pichet ½	5.70 €
Bouteille	10.80 €

Les Desserts

Mousse au Chocolat	3.10
Tiramisu Spéculoos	3.10
Coupe de fruits frais de saison	3.10
Fruits frais découpés à la commande	
Coupe Fraise – Chocolat	4.60
Glace Vanille , Glace Fraise, Topping fraise, Chantilly	
Café Liegeois	4.60
Café , Glace Vanille, Chantilly	
Dame Blanche	4.60
Glace Vanille, Chocolat Chaud, Chantilly	
Dame Noire	4.60
Glace Chocolat, Chocolat Chaud, Chantilly	
Coupe Café	4.60
Glace Vanille, Glace Café, Caramel, Chantilly	
Brésilienne	4.60
Glace Vanille, Topping caramel, Brésilienne, Chantilly	

Boissons Chaudes

Café	2.00 €
Décaféiné	2.00 €
Expresso	2.00 €
Capuccino	2.30 €
Chocolat Chaud (lait et chocolat fondant)	2.30 €
Thé	1.90 €

Saint-Emilion	27,50 €
Pouilly Fumé	27,50 €

Carte des Vins sélectionnés spécialement pour accompagner nos plats .



Picpoul Blanc – Vin de Pays d’Oc 2006 – Félines Jourdan . Fraicheur et minéralité, expression du terroir, Poissons et Fromages

15.60 €

Muscat Blanc sec – La Peyrade – Vin de Pays d’Oc 2006 – Cuvée des Lilas – Grappe en bouche, idéal en apéritif et avec les plats végétariens

15.80 €

Sisquo Rosé - Roussillon, Rosé de saignée - Château de Rey 2006 – Légèrement mentholé, idéal avec les salades

16.00 €

Oh de Grenache – Roussillon Rouge – Château de Rey 2007 – Fruité, cerise, croquant et gouleyant, volailles et poissons

16.80 €

Domaine Félines Jourdan - Romarain - Vin Rouge de Pays d’Oc – Fruits rouges épicés de garrigue – Notes réglissées, viandes, Fromages, Salades

16,80 €

Domaine Félines Jourdan – Cabernet Sauvignon – Pays d’Oc 2005, poivron mûr, poivre, notes chocolatées, ferme et tanins boisés, grillades et viandes rouges

16.50 €

Domaine Félines Jourdan - Sensations– Merlot – Pays d’Oc 2004 , fruits noirs puis barrique, cacao, vanille, structure, équilibre, grillades et viandes rouges

16.00 €

Côtes du Rhone - Syrah - Domaine Laurent Betton - St-Joseph 2006 puissant, sanguin, épicé, gibier et viandes rouges en sauce

24.00 €

Vincent Alen

0477/898.706

Serge Cambier

0477/869.309

CAVAVIN scris

18, Esplanade

7800 ATH

CAVAVIN@SKYNET.BE

**Ouvert de 11 h 00 à 15 h 00
du lundi au vendredi**

**18 Rue Emile Vandervelde
7900 Leuze-en-Hainaut
BE0807011393**



Contacts :

tel 069/666.035

fax : 069/666.815

Visitez notre site Internet : www.pateasoup.be