

Apéritifs

<input type="checkbox"/> Apéritif de Bomma..... € 6.20	<input type="checkbox"/> Pineau des Charentes € 4.70	<input type="checkbox"/> Genièvre de grain jeune... € 4.20
<input type="checkbox"/> Kir..... € 5.20	<input type="checkbox"/> Sherry..... € 4.70	<input type="checkbox"/> Genièvre de grain vieux... € 5.20
<input type="checkbox"/> Cava..... € 6.20	<input type="checkbox"/> Gancia..... € 5.20	<input type="checkbox"/> Ricard..... € 6.00
<input type="checkbox"/> Porto rouge..... € 4.70	<input type="checkbox"/> Campari € 6.50	<input type="checkbox"/> Picon vin blanc..... € 8.50
<input type="checkbox"/> Porto blanc..... € 4.70	<input type="checkbox"/> Campari orange..... € 9.40	<input type="checkbox"/> Crodino..... € 4.50
<input type="checkbox"/> Martini rouge..... € 4.70	<input type="checkbox"/> Pisang orange..... € 9.40	<input type="checkbox"/> Aperol Spritz..... € 7.00
<input type="checkbox"/> Martini blanc..... € 4.70	<input type="checkbox"/> Passoa orange..... € 9.40	<input type="checkbox"/> Jus de fruits frais..... € 5.20

*

1, 2, 3, ... ENTREES

<input type="checkbox"/> Soupe de tomates aux boulettes.....	€ 4.50 / € 6.50
<input type="checkbox"/> Croquettes au fromage maison.....	1 pc € 7.00 / 2 pc € 13.50
<input type="checkbox"/> Croquettes de crevette maison.....	1 pc € 9.50 / 2 pc € 18.00
<input type="checkbox"/> Duo de croquettes de crevette et de fromage.....	€ 16.00
<input type="checkbox"/> Toast anguille fumée.....	€ 14.90
<input type="checkbox"/> Cocktail de crevettes.....	€ 18.00
<input type="checkbox"/> Boudin noir aux pommes caramélisées.....	€ 12.90
<input type="checkbox"/> Filets de plie frits avec sauce tartare maison.....	€ 12.90
<input type="checkbox"/> Assortiment de poissons fumés de Bomma.....	€ 14.90
<input type="checkbox"/> Carpaccio de boeuf avec roquette et parmesan.....	€ 12.90

*



BOISSONS FRAICHES

<input type="checkbox"/> Coca Cola / Zero.....	€ 3.20
<input type="checkbox"/> Fanta.....	€ 3.20
<input type="checkbox"/> Sprite.....	€ 3.20
<input type="checkbox"/> Gini.....	€ 3.20
<input type="checkbox"/> Ice tea.....	€ 3.20
<input type="checkbox"/> Schweppes Tonic.....	€ 3.20
<input type="checkbox"/> Fever-Tree Tonic.....	€ 3.50
<input type="checkbox"/> Minute Maid orange / pomme.....	€ 3.20
<input type="checkbox"/> Minute Maid pamplemousse.....	€ 3.20
<input type="checkbox"/> Cécémel.....	€ 3.20
<input type="checkbox"/> Chaudfontaine plate.....	€ 3.20
<input type="checkbox"/> Chaudfontaine pétillante.....	€ 3.20
<input type="checkbox"/> Chaudfontaine 1 liter plate.....	€ 8.50
<input type="checkbox"/> Chaudfontaine 1 liter pétillante.....	€ 8.50



BIÈRES

<input type="checkbox"/> Vedett Extra Blond (5.2%).....	€ 3.40
<input type="checkbox"/> Vedett Extra White (4.7%).....	€ 3.40
<input type="checkbox"/> Stella (5.2%).....	€ 3.20
<input type="checkbox"/> Jupiler 0.0 (0.0%).....	€ 3.20
<input type="checkbox"/> De Koninck (5%).....	€ 3.40
<input type="checkbox"/> Duvel (8.5%).....	€ 4.90
<input type="checkbox"/> Triple d'Anvers (8%).....	€ 4.70
<input type="checkbox"/> Seef (6.5%).....	€ 3.70
<input type="checkbox"/> Omer (8%).....	€ 4.90
<input type="checkbox"/> Kriek (7.5%).....	€ 3.40
<input type="checkbox"/> Maredsous Blonde (6%).....	€ 3.70
<input type="checkbox"/> Maredsous Brune (8%).....	€ 4.20
<input type="checkbox"/> Maredsous Triple (10%).....	€ 4.70
<input type="checkbox"/> Westmalle Trappist (7%).....	€ 4.50

COMPOSEZ VOTRE PLAT



— VIANDES —

- Chipolata € 11.90
- Filet de poulet € 11.90
- Steak € 14.90
- Escalope de veau € 15.90
- Mixed grill € 15.90
- Entrecôte € 17.90



— SAUCES —

€ 3.00

- Sauce au poivre
- Sauce Archiduc
- Sauce au curry
- Sauce Provençale
- Sauce moutarde
- Sauce Béarnaise
- Sauce Choron



— POMMES DE TERRE —

€ 3.50

- Pommes de terre rissolées
- Pommes de terre cuites à la vapeur
- Pommes de terre au four
- Frites
- Purée
- Purée du jour
- Croquettes
- Gratin Daupinois
- Riz

*



POISSONS

- Moules nature € 20.90
- Moules au vin blanc € 21.90
- Moules à l'ail € 21.90
- Moules à la crème € 21.90
- Moules "De Bomma" € 22.90
- Cassolette de poissons gratinée € 17.00
- Truite meunière € 16.00

*



LEGUMES

€ 4.00

- Chou-fleur sauce au fromage
- Poireau sauce à la crème
- Salsifis en sauce blanche
- Chicons braisés
- Chou rouge
- Petits pois et carottes
- Salade composée
- Salade de chicons
- Salade de tomates



RAGOÛTS

- Vol-au-vent € 15.90
- Lapin de Bomma € 16.90
- Fricassée de veau € 17.90
- Crêpinette de porc aux lardons et à la moutarde € 15.90
- Carbonade à la Maredsous € 16.90
- Goulash Flamande de porc aux chicons, lardons Breydel, moutarde en grains et à la Omer € 17.90
- Joutes de porc à la Seef € 18.90



SALADES

- Salade niçoise € 16.90
- Salade Caesar € 16.90
- Salade aux lardons et pommes € 16.90
- Tomate-crevettes € 19.90
- Salade fromage de chèvre € 16.90
- Salade grecque € 16.90
- Tomates mozzarella € 14.90



DESSERT

<input type="checkbox"/> Riz au lait.....	€ 6.50	<input type="checkbox"/> Coupe aux fraises (saison).....	€ 8.50
<input type="checkbox"/> Dame blanche.....	€ 7.50	<input type="checkbox"/> Sorbet.....	€ 8.50
<input type="checkbox"/> Tiramisu.....	€ 7.50	<input type="checkbox"/> Mousse au chocolat.....	€ 6.50
<input type="checkbox"/> Crème brûlée.....	€ 8.90	<input type="checkbox"/> Fondue au chocolat.....	€ 11.90
<input type="checkbox"/> Sabayon.....	€ 8.90	<input type="checkbox"/> Fromage.....	€ 8.90
<input type="checkbox"/> Coupe advocaat.....	€ 8.50	<input type="checkbox"/> Supplément crème fouettée.....	€ 1.00

*

BOISSONS CHAUDES

<input type="checkbox"/> Café.....	€ 3.20	<input type="checkbox"/> French coffee.....	€ 8.50	<i>Infusions</i>
<input type="checkbox"/> Café de Bomma (avec advocaat).....	€ 6.20	<input type="checkbox"/> Baileys coffee.....	€ 8.50	<input type="checkbox"/> Menthe.....
<input type="checkbox"/> Espresso.....	€ 3.20	<input type="checkbox"/> Café anversois.....	€ 8.50	<input type="checkbox"/> Baies rouges.....
<input type="checkbox"/> Double espresso.....	€ 4.80	<input type="checkbox"/> Café glacé.....	€ 3.50	<input type="checkbox"/> Camomille.....
<input type="checkbox"/> Espresso Machiato.....	€ 3.70	<input type="checkbox"/> Chocolat chaud.....	€ 3.70	<input type="checkbox"/> Vitalité.....
<input type="checkbox"/> Cappuccino.....	€ 3.70	<input type="checkbox"/> Chocolat chaud de Bomma (Elixir d'Anvers).....	€ 9.20	<input type="checkbox"/> Rooibos sud-africains... € 3.40
<input type="checkbox"/> Latte Machiato.....	€ 3.70	<i>Thé noir</i>		<i>Thé vert</i>
<input type="checkbox"/> Lait russe.....	€ 3.70	<input type="checkbox"/> English Breakfast.....	€ 3.40	<input type="checkbox"/> Green Tea Lemon.....
<input type="checkbox"/> Irish coffee.....	€ 8.50	<input type="checkbox"/> Earl Grey.....	€ 3.40	<input type="checkbox"/> China Jasmin.....
<input type="checkbox"/> Italian coffee.....	€ 8.50	<input type="checkbox"/> Crème vanille & rose... € 3.40		<input type="checkbox"/> Thé à la menthe fraîche.. € 5.50

*

SPIRITUEUX



<input type="checkbox"/> Gin Gordon's.....	€ 6.50	<input type="checkbox"/> Elixir d'Anvers shot.....	€ 4.00
<input type="checkbox"/> Gin Hendrick's.....	€ 9.50	<input type="checkbox"/> Elixir d'Anvers.....	€ 6.50
<input type="checkbox"/> Gin Noble.....	€ 9.50	<input type="checkbox"/> Elixir De Spa.....	€ 6.50
<input type="checkbox"/> Gin Copperhead.....	€ 13.50	<input type="checkbox"/> Poire William's.....	€ 6.50
<input type="checkbox"/> Buss N° 509 Pink Grapefruit.....	€ 9.50	<input type="checkbox"/> Grappa Julia.....	€ 6.50
<input type="checkbox"/> Buss N° 509 Raspberry.....	€ 9.50	<input type="checkbox"/> J&B.....	€ 6.50
<input type="checkbox"/> Buss N° 509 Persian Peach.....	€ 9.50	<input type="checkbox"/> J.Walker Red Label (40%vol.).....	€ 6.50
<input type="checkbox"/> Buss N° 509 Elderflower.....	€ 9.50	<input type="checkbox"/> Chivas Regal, 12 yrs (40%vol.).....	€ 10.50
<input type="checkbox"/> Buss N° 509 White Rain.....	€ 11.50	<input type="checkbox"/> Chivas Regal, 18 yrs (40%vol.).....	€ 14.50
<input type="checkbox"/> Vodka Absolut.....	€ 6.50	<input type="checkbox"/> Caol Ila, 12 yrs (43%vol.).....	€ 8.50
<input type="checkbox"/> Bacardi.....	€ 6.50	<i>Islay Single Malt Scotch Whiskey</i>	
<input type="checkbox"/> Havana Especial.....	€ 6.50	<input type="checkbox"/> Bruichladdich (46%vol.).....	€ 15.50
<input type="checkbox"/> Havana 7 years.....	€ 10.50	<i>Islay Single Malt Scotch Whiskey</i>	
<input type="checkbox"/> Sambuca.....	€ 6.50	<input type="checkbox"/> Cuarenta Y Tres.....	€ 7.50
<input type="checkbox"/> Mandarine Napoleon.....	€ 7.50	<input type="checkbox"/> Calvados.....	€ 6.50
<input type="checkbox"/> Grand Marnier.....	€ 7.50	<input type="checkbox"/> Armagnac Clé des ducs.....	€ 8.50
<input type="checkbox"/> Cointreau.....	€ 6.50	<input type="checkbox"/> Courvoisier VS.....	€ 6.50
<input type="checkbox"/> Baileys.....	€ 6.50	<input type="checkbox"/> Rémy Martin VSOP.....	€ 8.50
<input type="checkbox"/> Amaretto Disaronno.....	€ 6.50	<input type="checkbox"/> Delamain Pale & Dry.....	€ 9.50

VIN DU PATRON

blanc - rosé - rouge



<input type="checkbox"/> Verre.....	€ 4.70	<input type="checkbox"/> 1/2 litre.....	€ 13.50
<input type="checkbox"/> 1/4 litre.....	€ 7.30	<input type="checkbox"/> 1 litre de vin.....	€ 23.00

VINS BLANCS

Saint Véran 'Domaine de la Creuze Noire'..... € 33.50
Dominique et Christine Martin à Leynes, Bourgogne – France

Chardonnay frais et dynamique sans utilisation de bois ; arômes de fleurs blanches et de pêches blanches mûres. Joliment harmonieux et structuré en bouche. La chair blanche et mûre de la pêche est parfaitement étayée par une acidité ultra pure. Vin d'ouverture délicieusement frais.

Soave Corte Olivi..... € 29.50
Cantine Lenotti, Veneto – Italie

100 % Garganega, qui produit un Soave juteux. Pomme boskoop et groseille dominant le nez. En bouche, impressions de compote de pommes, et fraîcheur de la groseille à maquereau. Un Soave avec de sympathiques rondeurs.

Beaumont 'Chenin Blanc'..... € 31.00
Beaumont Family, Bot River – Afrique du Sud

Chenin sans bois avec des arômes de fruits tropicaux, agrumes et fenouil. En bouche, profusion de fruit, avec un superbe équilibre entre acidité et douceur. Le seul Chenin Blanc sans bois d'Afrique du Sud, qui décroche un 4 1/2 sur 5 dans le célèbre Platters Guide !

Fleur de Coucou..... € 31.50
Alpha Loire, A.O.P Sauvignon de Touraine – France

Nez sauvignon exotique très prononcé avec notamment des grains de poivre vert et des agrumes. Bouche pleine d'une note d'asperges vertes mûres sur un fond de minéralité fumée comme on la trouve uniquement dans la vallée de la Loire. Très frais.

Sancerre Blanc 'Vieilles Vignes'..... € 36.50
Domaine Christian Salmon à Bué, Loire – France

Arômes 'crispy' intenses de citron vert et de menthe. La bouche suit avec un équilibre impeccable entre fruits, finesse et minéralité. Longue et élégante fin de bouche d'agrumes en général et de citron vert en particulier.

ROSÉ

Summertime..... € 32.00
La Gordonne, Côtes de Provence – France

Rosé fruité avec une riche palette aromatique de framboises et cassis. En bouche, on retrouve les mêmes fruits, avec une finale d'agrumes toute en fraîcheur. Idéal pour accompagner toutes sortes de salades, volailles et viandes blanches.

VINS ROUGES

Le Clôître du Château Moine Martin..... € 29.50
AOP Fronsac, Bordeaux – France

Second vin du Château Mayne Vieil. Les 70 % de Merlot et 30 % de Cabernet Franc sans vieillissement en bois donnent un bordeaux très fruité, avec principalement des cerises au nez et en bouche. Les tanins très souples soutiennent le fruit, offrant un ensemble harmonieux. Un Fronsac innovant et délicieux.

Papa Luna..... € 31.50
Calatayud – Espagne

Norrel Robertson, écossais et Master of Wine, s'est établi il y a quelques années avec sa famille dans la région de Saragosse. Il y a découvert un domaine négligé, avec de très vieilles vignes de Garnacha, et a décidé d'y tenter sa chance. Il s'agit d'un solide et très savoureux vin non filtré, élaboré à base de 70 % de Grenache, 25 % de Syrah et 5 % de Mazuela et Monastrell. Nous reconnaissons clairement la garrigue du Grenache et de la Syrah de la vallée du Rhône. Tanins voilés, avec une profusion de fruit et une longue finale fumée, avec des notes de vanille. Papa Luna est très prisé par Ferran Adrià, de l'ancien restaurant El Bulli !

Chianti Colli Senesi..... € 34.00
Carpineta Fontalpino, Gioia & Filippo Cresti, Toscane – Italie

Le Sangiovese dans sa forme la plus pure : robe rouge très intense avec des arômes de cerise rouge et de petites baies. Le vin a séjourné 4 mois en fût de chêne, ce qui lui confère une attaque arrondie mais extrêmement fruitée. Gioia utilise clairement un nouveau style de Chianti: beaucoup de fruit sur une structure pure, mais solide, et une expérience gustative séduisante. 90/100 au Wine Spectator.

Don David 'Malbec Reserve'..... € 31.00
Michel Torino Estate, Cafayate Valley – Argentine

C'est dans la vallée de Cafayate, à 1.700 mètres d'altitude, que se trouvent les plus hauts vignobles d'Argentine. La particularité de ces vins est leur remarquable fraîcheur, grâce à laquelle ils ne fatiguent jamais le palais. Ce 100 % Malbec arbore des arômes de prune, tabac frais et vanille ; en bouche, les mêmes notes de prune et chocolat. Tanins joliment arrondis en finale.

Château Peyreau..... € 43.50
A.O.P. Saint Emilion Grand Cru, Bordeaux – France

Produit des Comtes de Neipperg (Ch. Canon la Gaffelière) constitué de 95 % de merlot et de 5 % de cabernet franc. Arômes de moka comportant des touches de vanille provenant de l'utilisation du bois. La bouche est généreuse avec des touches de cassis et de myrtilles mûres.

BULLES

<input type="checkbox"/> Cava de Pro Brut.....	€ 31.00
<input type="checkbox"/> Champagne Perrier-Jouët Grand Brut.....	€ 75.00