



O'BOEUF

BRASSERIE

MENU

Les tarifs mentionnés sont en euro, TVA et service compris.

Les allergènes sont disponibles auprès de notre personnel

A PARTAGER

L'assiette de fromages italiens, bresaola, pain et condiments 21,00€

Le panier de mini croquettes - (15 pièces) 15,00€

La planche de tapas

3 choix - 12,00€

4 choix - 16,00€

5 choix - 20,00€

6 choix - 24,00€

Calamars frits

Boulettes de viande Maison

Brochettes de poulet mariné

Samossa de légumes

Mini croquettes

Scampis frits

ENTRÉES

Toutes nos entrées peuvent être servies en plat (+5.00€)

Pièce de bœuf « Terres Major » légèrement fumée, bavarois de céleri et sauce chimichourri 19,00€

Carpaccio de bœuf à l'italienne 17,00€
huile d'olive et huile de truffe

Scampis crème d'ail 17,00€

Scampis façon "O'Boeuf" 18,00€
servis avec tomates, estragon et crème flambée au Jack Daniel's

Duo de croquettes de fromage artisanales 14,00€

Duo de croquettes de volaille artisanales 15,00€

Duo de croquettes de scampis au curry vert 16,00€

Consommé de légumes, effiloché de bœuf et parmesan 9,00€



PLATS

Pour le bon déroulement du service, à partir de 8 convives, nous vous invitons à choisir 4 plats différents maximum

LES PÂTES

Linguine bolognaise et parmesan
haché porc et bœuf 18,00€

Linguine aux scampis et petits légumes 21,00€

LES HACHÉS

Burger classique (200gr) 20,00€
cheddar, crudités et sauce Maison

Burger façon O'Boeuf (200gr) 23,00€
cheddar, croquette de fromage, oignons caramélisés et sauce Maison

Burger de Wagyu 28,00€
mayonnaise à la truffe, crudités

Filet américain 20,00€
haché minute et préparé par le Chef

LES MIJOTÉS

Boulets liégeois 14,00€ / 17,00€
1 ou 2 pièces - haché porc et bœuf

Joue de bœuf à l'Elfique Cuberdon 22,00€

Vol-au-vent Maison 17,00€

LES BOEUF POÊLÉS

Steak de bœuf « O'Sullivan » tache noire 200gr 23,00€

Steak de bœuf « O'Sullivan » tache noire 250gr 27,00€

Onglet "Irish Prime" à l'échalote (230gr) 25,00€

Tagliata de bœuf "Simmental" (280gr) 28,00€
uniquement bleu ou saignant, servie avec roquette et parmesan

LES BOEUF D'EXCEPTION

Entrecôte de bœuf "Dry Aged" terroir luxembourgeois (250 gr)	36,00€
T-bone de bœuf Angus Irlande (+-500gr)	40,00€
Le tomahawk de bœuf (+1kg pour 2 personnes) <i>uniquement sur réservation 24h00 à l'avance</i> <i>servi sur planche avec légumes chauds, 2 sauces au choix, frites et salade</i>	8,50€/100gr
La suggestion du moment	Prix du jour

LES ACCOMPAGNEMENTS

Frites
Croquettes
Pâtes
Pommes de terre en robe des champs

Option légumes chauds (+4,00€)

LES SAUCES

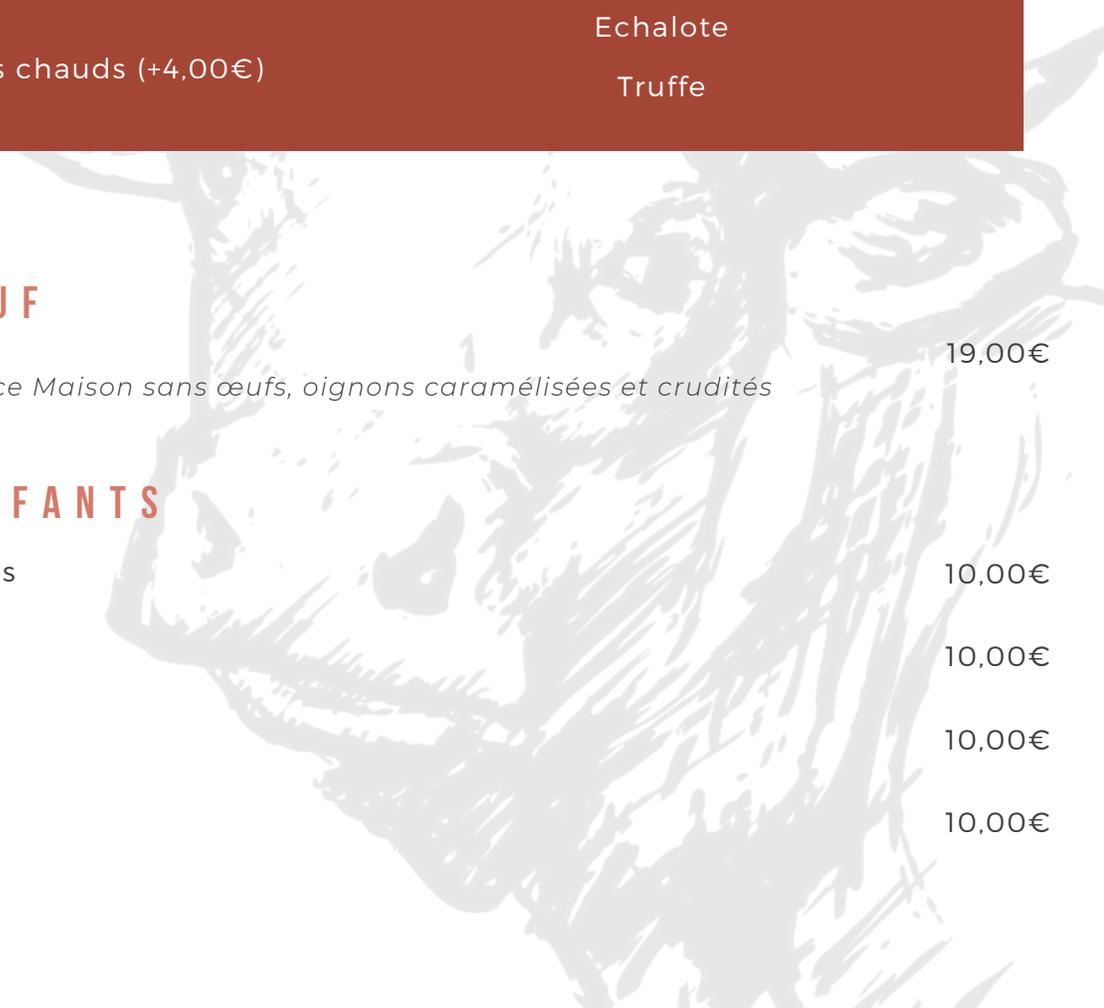
Béarnaise
Champignon crème
Poivre
Roquefort
Echalote
Truffe

A CÔTÉ DU BOEUF

Burger végétarien <i>steak végétarien 140gr, sauce Maison sans œufs, oignons caramélisés et crudités</i>	19,00€
---	--------

LE COIN DES ENFANTS

Nuggets de poulet et frites	10,00€
Boulet liégeois et frites	10,00€
Vol-au-vent et frites	10,00€
Linguine bolognaise	10,00€



DESSERTS

Dame blanche / Dame noire	9,00€
Brésilienne	9,00€
Moelleux au chocolat et glace vanille	10,00€
Crème brûlée à la vanille	8,00€
Café gourmand	13,00€
<i>1 café ou thé + 3 mini desserts</i>	
Café Liégeois	9,00€
Assiette de fromages (4 sortes) <i>sélection de notre fromager Uguzon</i>	11,00€





O'BOEUF

BRASSERIE

BOISSONS

Les tarifs mentionnés sont en euro, TVA et service compris.

LES COCKTAILS

Apéritif maison

Gin rose, sirop d'orgeat, jus de citron vert et Schweppes Hibiscus
10,00€

LiéGin

Gin LiéGin, fruits rouges et Fever Tree Mediterranean Tonic Water
10,00€

Hendrick's Gin

Gin Hendrick's, concombre, poivre noir et Fever Tree Indian Tonic Water
10,00€

Copperhead Gin

Gin Copperhead, zestes d'orange, coriande et Fever Tree Mediterranean
11,00€

Apérol Spritz

8,00€

Apéritif maison Virgin

5,50€

LES APÉRITIFS



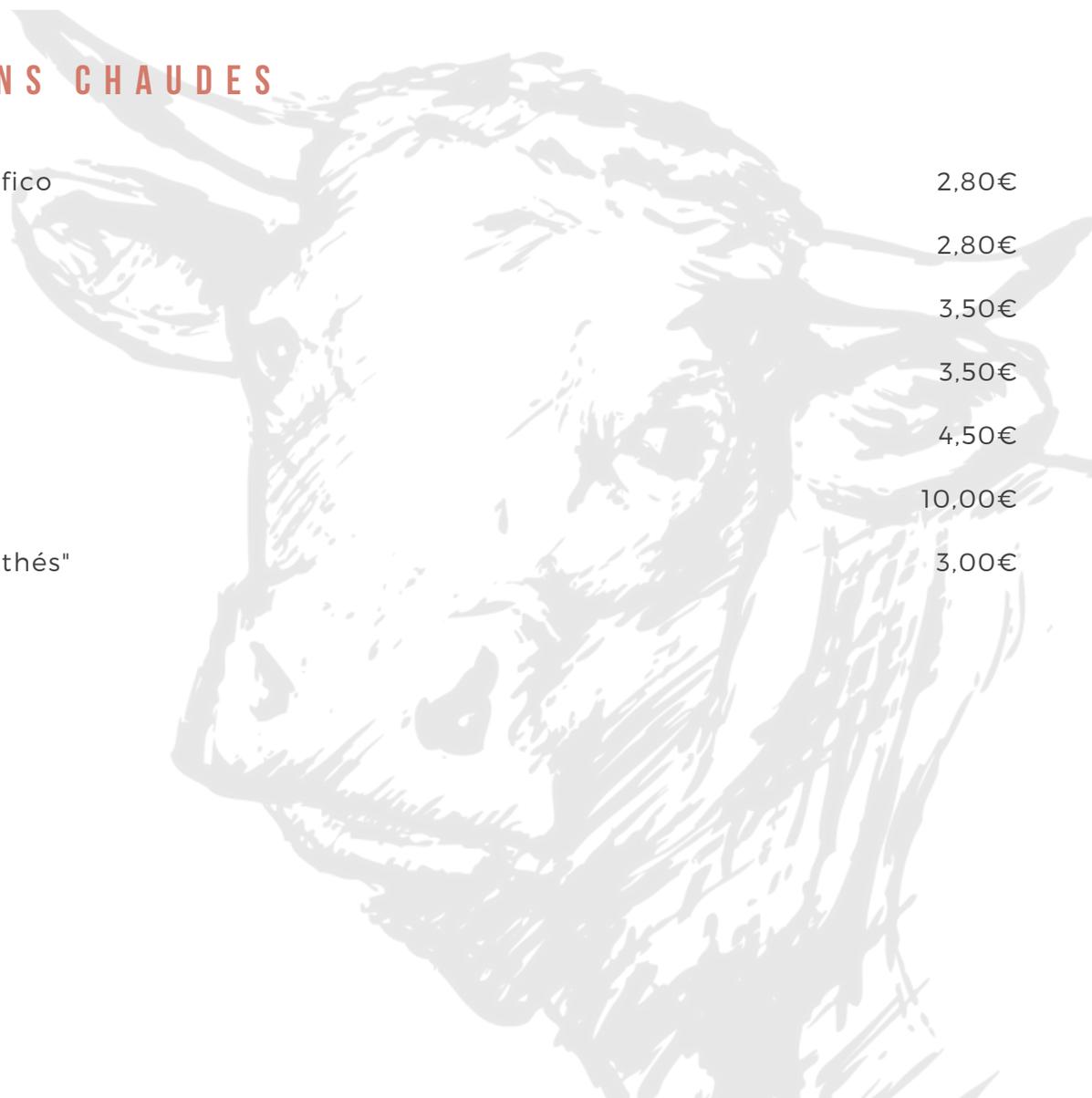
Verre de vin Maison blanc, rosé ou rouge	4,00€
Porto blanc ou rouge	6,00€
Picon vin blanc	7,00€
Pastis Ricard	5,00€
Pineau des Charentes	6,00€
Kir	6,00€
Martini blanc ou rouge	6,00€
Campari	5,00€
Pisang	5,00€
Accompagnement bouteille	2,00€

LES BOISSONS FRAÎCHES

Chaudfontaine plate ou pétillante (25cl)	2,60€
Chaudfontaine plate ou pétillante (50cl)	4,60€
Chaudfontaine plate ou pétillante (100cl)	8,00€
Coca-Cola ou Coca Zéro	2,90€
Fanta Orange	2,90€
Fuze Tea citron, pêche ou mangue	3,00€
Minute Maid orange ou pomme-pamplemousse	3,00€
Jus de tomate	3,00€
Nordic Tonic ou agrumes	3,00€

LES BOISSONS CHAUDES

Café Liégeois Magnifico	2,80€
Décaféiné	2,80€
Cappucino	3,50€
Macchiato	3,50€
Double Espresso	4,50€
Irish coffee	10,00€
Les thés "Palais des thés"	3,00€



LES BIÈRES AU FÛT

Jupiler (25cl)	2,80€
Jupiler (33cl)	3,50€
Triple Karmeliet	4,20€
Scotch CTS	4,20€

BIÈRES EN BOUTEILLE

Leffe blonde	4,90€
Leffe brune	4,90€
Chimay bleu	4,70€
Duvel blonde	4,70€
Corona	5,20€
Victoria	4,40€
Hoegaarden blanche	2,90€
Sainte Nitouche Triple blonde	4,70€
Bière des Amis (33cl)	4,70€
Bière des Amis (66cl)	8,50€
Elfique Triple blonde	4,80€
Elfique IPA	4,80€

BIÈRES FRUITÉES

Hoegaarden rosée	3,20€
Kriek	3,20€
Leffe ruby	4,40€
Kwak rouge	4,40€
Elfique cuberdo	4,50€

BIÈRES SANS ALCOOL

Jupiler NA (25cl)	2,50€
Leffe 0% (33cl)	4,50€



LES ALCOOLS

Glenfidish 12 ans	9,00€
Oban	10,00€
Poire, mirabelle, framboise	9,00€
Marc, Grappa	9,00€
Cognac	8,00€
Baileys	8,00€
Bacardi Rhum brun	8,00€
Bacardi Rhum blanc	7,00€
Amaretto	7,00€
Limoncello	7,00€
Calvados	7,00€
Cointreau	7,00€
Gin	7,00€
Vodka	7,00€
Whisky "William Lawson" ou "Jack Daniel"	7,00€
Péket	6,50€

LES DIGESTIFS "BELGIAN OWL WHISKY"

Le classique (4cl)	13,00€
Le 3 ans d'âge (4cl)	21,00€

