



O'BOEUF

BRASSERIE

MENU

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

Nos allergènes sont disponibles auprès de notre personnel
Afin d'assurer le bon déroulement du service, nous vous saurions gré de choisir maximum
4 choix différents pour les tables de 8 convives et plus.

A PARTAGER

La planche de tapas

3 choix - 14,00€

4 choix - 16,00€

5 choix - 22,00€

6 choix - 25,00€

Pilons de poulet marinés

Scampis frits

Croquettes de jalapeños

Calamars frits

Dim Sum

Assortiment de boudins (3 sortes)

ENTRÉES

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

Le foie gras Maison, brioche et confit de mangue 19,00€

Le saumon gravlax mariné à la betterave
servi avec citron caviar et sauce à l'aneth 17,00€

Les scampis Blacktiger façon thaï 18,00€

Les scampis Blacktiger crème d'ail 17,00€

Le velouté de butternut
servi avec burrata et jambon ibérique 15,00€

Les croquettes artisanales de fromage (2 pièces)
servies avec leur coulis de crustacés, perles de citron et persil frit 14,00€

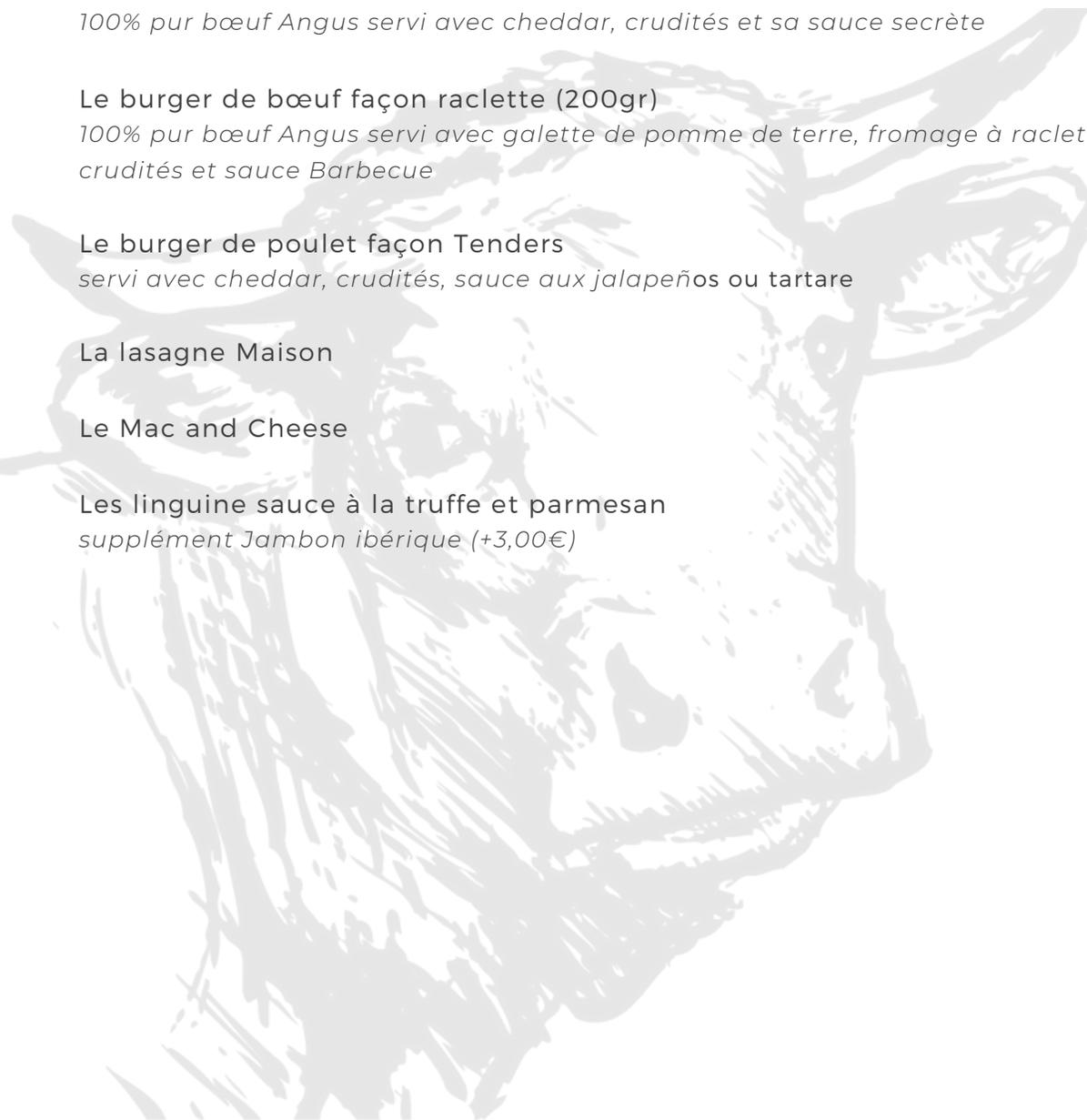
Les croquettes de gibier (2 pièces)
servies avec coulis d'airelles 16,00€



PLATS PRINCIPAUX

LES PLATS BRASSERIE

Les boulets sauce au choix (1 ou 2 pièces) <i>servis avec sauce liégeoise, champignon, poivre, roquefort ou truffe</i>	14,00€ / 18,00€
Le vol-au-vent Maison	18,00€
Le filet américain <i>100% pur bœuf haché minute et préparé par le Chef</i>	20,00€
La joue de bœuf façon Bourguignon	24,00€
La langue de bœuf sauce Madère	23,00€
Le jambonneau au miel et moutarde de Meaux (600gr)	26,00€
Le classique burger de bœuf (200gr) <i>100% pur bœuf Angus servi avec cheddar, crudités et sa sauce secrète</i>	21,00€
Le burger de bœuf façon raclette (200gr) <i>100% pur bœuf Angus servi avec galette de pomme de terre, fromage à raclette, bacon, crudités et sauce Barbecue</i>	25,00€
Le burger de poulet façon Tenders <i>servi avec cheddar, crudités, sauce aux jalapeños ou tartare</i>	21,00€
La lasagne Maison	16,00€
Le Mac and Cheese	15,00€
Les linguine sauce à la truffe et parmesan <i>supplément Jambon ibérique (+3,00€)</i>	16,00€



LES BOEUF POÊLÉS

Le steak de boeuf "Irlandais" tâche noire (200gr ou 250gr)	22,00€ / 27,00€
L'onglet "Irish Prime" à l'échalote (220gr)	25,00€
La bavette de boeuf irlandais (250gr)	28,00€
La tagliata de bœuf "Simmental" (280gr) <i>servie avec roquette et parmesan - uniquement bleue ou saignante</i>	30,00€
Le filet pur de bœuf "Simmental" (250gr)	36,00€
La noix d'entrecôte sud américaine (300gr) <i>origine Argentine</i>	36,00€

LES ACCOMPAGNEMENTS

Pommes frites

Croquettes

Pâtes

Pommes de terre en robe des champs

Légumes chauds (+5,00€)

LES SAUCES (+ 3.00€)

Béarnaise

Champignon crème

Poivre

Roquefort

Echalote

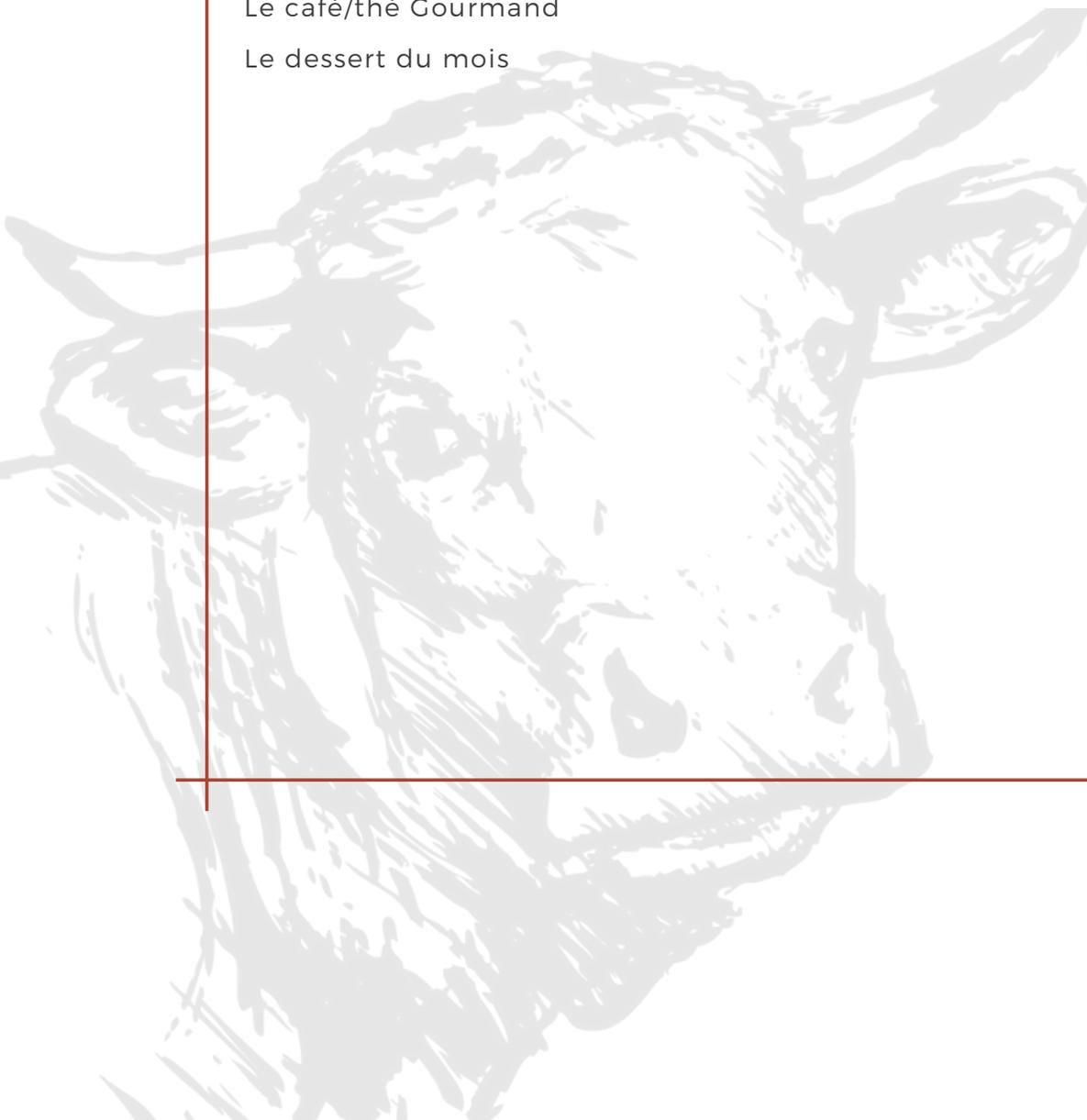
Truffe

LE COIN DES ENFANTS

Les nuggets de poulet et frites	10,00€
Le boulet liégeois et frites	10,00€
Le burger classique ou de poulet	10,00€
La lasagne Maison	10,00€
Le Mac and Cheese	10,00€

DESSERTS

La dame blanche / La dame noire	9,00€
La brésilienne	9,00€
Le tiramisu hivernal	9,50€
<i>pain d'épices, crème de marrons et poires</i>	
La crème brûlée à la vanille	9,00€
Le nougat glacé	9,00€
Le café/thé Gourmand	13,00€
Le dessert du mois	prix du jour





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



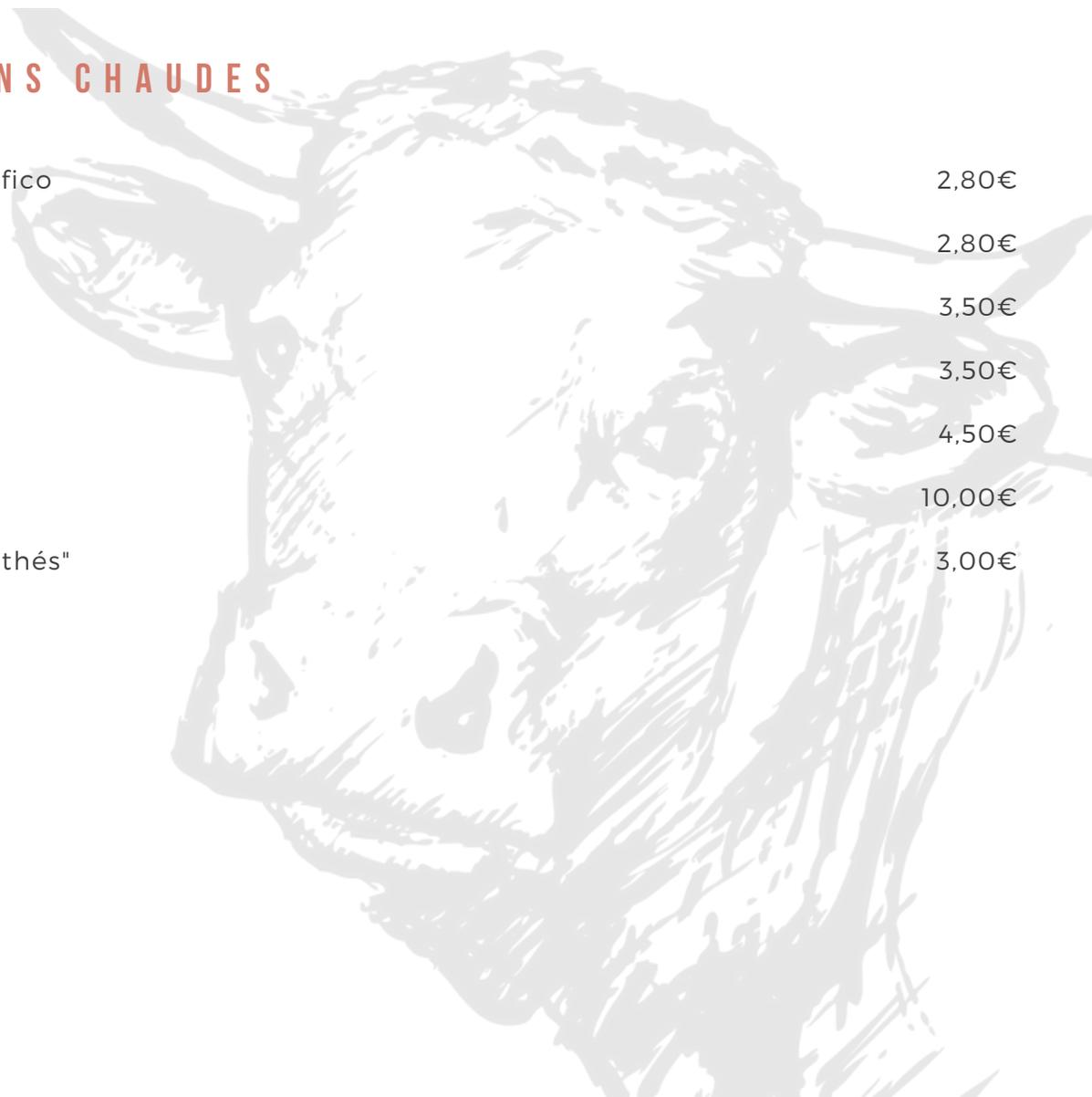
Verre de vin Maison blanc, rosé ou rouge	4,00€
Porto blanc ou rouge	6,00€
Picon vin blanc	7,00€
Pastis Ricard	5,00€
Pineau des Charentes	6,00€
Kir	6,00€
Martini blanc ou rouge	6,00€
Campari	5,00€
Pisang	5,00€
Accompagnement bouteille	1,50€

LES BOISSONS FRAÎCHES

Chaudfontaine plate ou pétillante (25cl)	2,50€
Chaudfontaine plate ou pétillante (50cl)	4,30€
Chaudfontaine plate ou pétillante (100cl)	8,00€
Coca-Cola ou Coca Zéro	2,80€
Fanta Orange	2,80€
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)	2,70€
Jupiler (33cl)	3,40€
Triple Karmeliet	4,00€
Scotch CTS	4,00€

BIÈRES EN BOUTEILLE

Leffe blonde	4,70€
Leffe brune	4,70€
Chimay bleu	4,50€
Duvel blonde	4,50€
Corona	5,00€
Victoria	4,20€
Hoegaarden blanche	2,80€
Sainte Nitouche Triple blonde	4,50€
Bière des Amis (33cl)	4,50€
Bière des Amis (66cl)	8,00€
Elfique Triple blonde	4,50€
Elfique IPA	4,50€

BIÈRES FRUITÉES

Hoegaarden rosée	3,00€
Kriek	3,00€
Leffe ruby	4,20€
Kwak rouge	4,20€
Sainte Nitouche verger	4,50€
Elfique cuberdon	4,50€

BIÈRES SANS ALCOOL

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



LES ALCOOLS

Glenfidish 12 ans	8,50€
Oban	8,50€
Poire, mirabelle, framboise	8,00€
Marc, Grappa	8,00€
Cognac	7,00€
Baileys	7,00€
Bacardi Rhum brun	7,00€
Bacardi Rhum blanc	6,00€
Amaretto	6,00€
Limoncello	6,00€
Calvados	6,00€
Cointreau	6,00€
Gin	6,00€
Vodka	6,00€
Whisky "William Lawson" ou "Jack Daniel"	6,00€
Péket	4,50€

LES DIGESTIFS "BELGIAN OWL WHISKY"

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

