

*A l'occasion de cette pentecôte 2019,
le traiteur Bruno Delvaux et son équipe vous proposent...*

En entrée,

La frisée aux lardons et son œuf parfait.....	13€
Salade de scampis « Tandoori » et rosace de truite saumonée fumée	15€
DUO de croquettes maison, fromage et crevettes	12€

En plat,

La frisée aux lardons et son œuf parfait.....	16€
Les pâtes bolognaise ou sauce tartuffade et jambon séché	12€
Les boulettes sauce tomate ou à la Léopold 7 (façon Liégeoise).....	14€
L'américain frites et sa farandole de légumes.....	17€
Le tartare de bœuf à l'italienne (Huile d'olive, pesto tomates séchées, parmesan, tartuffade).....	18€
Le hamburger « pentecôte » (pain croquant, Bocquillon, salade, jambon, raclette, sauce poivre,...).....	18€
Le cochon de lait cuit en basse température, à l'étouffée de foin, sauce moutardée estragon et cresson.....	16€
Le pavé de bœuf, 250grs de la boucherie Boca, frites et crudités (Sauce au choix : Champignon crème 3 poivres concassés Roquefort.....	20€
Supplément frites.....	1€

Pour nos petits

Les boulettes sauce tomate ou à la Léopold 7 (façon Liégeoise).....	8€
Les pâtes bolognaise ou sauce tartuffade et jambon séché	7€

Et pour finir en beauté

Panna cotta passion ou framboise.....	4€
Tart'irish.....	5€
La dame blanche « glace maison » 3 boules.....	5€
La coupe aux fraises « glace maison » 3 boules.....	6€
Le banana split 3 boules.....	5€
Bouche de glace au choix	1€

Les commandes sont assurées le samedi et dimanche soir de 18h à 21h, les dimanches et lundi midi de 12h à 15h.

En raison de l'introduction du bancontact, nous ne prenons plus les tickets en guise de paiement.

Merci de votre compréhension.