

LES SOFTS & BOISSONS CHAUDES

Evian	50 cl	3,5 €	100 cl	4,5 €
Badoit, Eau de Perrier	50 cl	3,6 €	100 cl	4,7 €
Perrier			33 cl	4,1 €
Coca-Cola, Coca-Cola Zéro, Sprite, Orangina, Schweppes tonic, Schweppes Agrum', Ice Tea			33 cl	4,1 €
Jus et Nectars de fruits Granini			25 cl	4,1 €
Café				2,1 €
Thé, Cappuccino, Chocolat Chaud				3,2 €

LES APÉRITIFS

Kir			12 cl	4,9 €
Whisky J&B, William Lawson's			4 cl	6,2 €
Whisky Aberlour 10 ans d'âge			4 cl	7,5 €
Bourbon Four Roses			4 cl	6,5 €
Ricard, Pastis 51			2 cl	3,9 €
Suze, Campari			4 cl	4,9 €
Porto rouge ou blanc Sandeman			5 cl	4,9 €
Martini rouge ou blanc			5 cl	4,9 €
Rhum Reserva Austrian Empire			5 cl	9,5 €
Rhum ambré Don Papa			5 cl	7,0 €
Rhum blanc Bacardi			4 cl	5,0 €
Gin Gordon's, Tequila			4 cl	5,0 €

LES BIÈRES

Les pressions :

Mandubienne Blonde	25 cl	3,9 €	50 cl	7,6 €
1664 Blonde	25 cl	3,6 €	50 cl	7,1 €










Les bouteilles :

Mandubienne Blonde, Blanche, Ambré			33 cl	6,5 €
I.P.A. Lagustinas			33 cl	6,9 €
Grimbergen Rouge			33 cl	5,2 €

Le Klub

Restaurant traditionnel – Séminaires – Groupes

UN BON DÉBUT

Assiette de jambon persillé du Père Durdyn 	6,9 €
Salade paysanne   (salade, lardons pomme de terre, œuf)	7,9 € / 14,5 €
Salade scandinave     (salade, tomates, saumon fumé, anchois, aïelles, pommes, oignons rouges)	7,9 € / 14,5 €
6 ou 12 escargots de Bourgogne en coquille et persillade 	7,9 € / 13,9 €
Œufs parfait, plein air, façon meurette 	8,5 €
Demi os à moelle gratiné	8,5 €









Le Klub







Le Klub

PASSONS AUX CHOSES SÉRIEUSES






Les Viandes

- Émincé de poulet jaune mariné rôti, cuit en basse température    16,9 €
- Filet de bœuf, sauce girolles  18,9 €
- Mignon de veau, cuit en basse température, sauce crème aux champignons  18,9 €
- Poulette Burger 
(poulet mariné, mayonnaise aux épices, salade, tomate, oignons frits, comté) 16,9 €

Les Poissons















- Dos de cabillaud snaké, coulis de poivron rouge   
issu de la pêche responsable 18,9 €
- Filet de bar doré sur peau, émulsion marine   18,9 €
- Ravioles de la mer  14,5 €

Les Incontournables





- Carpaccio de bœuf au basilic et copeaux de parmesan    15,9 €
- Tartare de bœuf charolais haché au couteau, pommes frites et salade   14,9 €

Garniture au choix: pommes frites, riz, linguine, légumes du jour, salade verte

ON FINIT EN BEAUTÉ

- Salade de fruits frais découpés par nos soins, sirop léger vanillé      7,5 €
- Fondant au chocolat à l'orange   7,5 €
- Tartelette poire amandine   7,5 €
- Crème caramel à la vanille   7,5 €
- Café ou thé gourmand   7,9 €
- Glace au choix  2 boules 5 €
3 boules 7,5 €
- Parfums : Vanille, café, pistache, chocolat noir, rhum raisin, caramel, citron, fraise, framboise, cassis, mangue, noix de coco

Les Coupes Glacées

- Coupe Colonel (3 boules de sorbet citron, 2cl de vodka)  7,5 €
- Coupe Dijonnaise 
(3 boules de sorbet cassis, crème de cassis Boudier, chantilly, pain d'épices) 7,5 €
- Café ou Chocolat Liégeois 
(3 boules de glace café ou chocolat, chantilly, café ou chocolat) 7,5 €
- Coupe glacée aux griottines 
(3 boules de glace vanille, griottines à la liqueur, chantilly) 7,5 €

