

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, Ambrée, Blanche ou Brune (selon saison)	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 €
Fondant de veau, cuit en basse température, sauce crème aux champignons	☰	18,9 €
Poulette Burger <i>(poulet mariné, mayonnaise aux épices, salade, tomate, oignons frits, comté)</i>	☰	16,9 €
Tartare de bœuf charolais haché au couteau, pommes frites et salade	☰ 🌱	14,9 €

Les Poissons

Dos de cabillaud snaké, coulis de poivron rouge <i>issu de la pêche responsable</i>	☰ ⚖️ 🌱	18,9 €
Filet de bar doré sur peau, émulsion marine	☰ 🌱	18,9 €
Ravioles de la mer	🌱	14,5 €

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 <i>(3 boules de sorbet cassis, crème de cassis Boudier, chantilly, pain d'épices)</i>	🌱	7,5 €
Café ou Chocolat Liégeois <i>(3 boules de glace café ou chocolat, chantilly, café ou chocolat)</i>	🌱	7,5 €
Coupe glacée aux griottines <i>(3 boules de glace vanille, griottines à la liqueur, chantilly)</i>	🌱	7,5 €

