

Menu du Green

Entrées

Carpaccio de bœuf Holstein :

Légumes croquants, vinaigrette au shiso.

Ou

Burrata crémeuse :

Camaïeu de tomates, gaspacho.

Plats

Carré de veau rôti à l'ail frais :

Pâtes farcies, légumes d'été, jus brun parfumé.

Ou

Poisson du jour à la plancha :

Légumes, jus à la truffe d'été, fregola.

Desserts

Entremet chocolat, glace crème brûlée

Ou

Abricot, verveine, sorbet.

Entrée, Plat : 32 €

Plat, Dessert : 29 €

Entrée, Plat et dessert : 39 €

Sélection des vins : 20 €

L'instant à partager

Cervelle de canut (<i>fromage blanc aux herbes</i>)	8 €
Houmous	8 €
Assiette mixte	10 €
Rillettes de saumon	12 €
Sardinettes « Exception », beurre aux algues	12 €

Les Incontournables

« Entrées »

Tataki de thon façon salade niçoise	17 €
Le Sushi de « YO »	18 €
Le Saumon Fumé :	
<i>Crème épaisse, échalotes, pain grillé.</i>	17 €
Fondu Parmesan :	
<i>Confit de tomates, salade (1pc/2pc)</i>	10 € / 16 €

« Plats »

Le plat du jour (uniquement le midi du mercredi au samedi) 15 €

Le tartare de bœuf :

Salade – frites fraîches - mayonnaise 19 €

Les boulettes de Mamy :

Sauce tomate – frites fraîches 17 €

Le burger de bœuf black angus:

Fromage « Le valet » – cornichon – frites fraîches 18 €

La sole meunière :

Purée Résimont – mesclun - pickles Prix du jour

Fetuccini fraîches :

Scampis – pesto – tomates confites 22 €

Ris de veau :

Béarnaise – petits légumes - grenailles 28 €

Le filet de Bœuf Black Angus :

Frites – salade – sauce béarnaise ou poivre vert 30 €

L'entrecôte Cubroll Irlandais :

Frites – salade – sauce béarnaise ou poivre vert 30 €

« Plaisirs sucrés »

Ile flottante	8,50 €
Crème brûlée	8,50 €
Dame blanche	8,50 €
Moelleux au chocolat	10 €
Entremet chocolat, glace crème brûlée	10 €
Abricot, verveine, sorbet	10 €

//

« Le Choix de Fromages de nos Artisans »	12 €
---	------

//

Soft

Eau plate / pétillante Bru 25 cl	2,20 €
Eau plate / pétillante Bru 50 cl	4,00 €
Thé glacé du green	4,00 €
Coca 25 cl	2,20 €
Coca zéro 25 cl	2,20 €
Spa Orange 25 cl	2,20 €
Spa Citron 25 cl	2,20 €
Ice tea 25 cl	2,20 €
Ice tea pêche 25 cl	2,20 €
Schweppes Tonic 25 cl	2,30 €
Schweppes Agrum 25 cl	2,30 €
Fever Tree Tonic 25 cl	3,00 €
Chose (Tonic / Jus de pamplemousse)	4,00 €
Machin (Tonic / Jus d'orange)	4,00 €
Jus Minute Maid	2,20 €
Multivitaminé / Pomme-Cerise / Tomate	
Orange pressée 25 cl	5,00 €
Jus de raisin pétillant Julola	5,50 €
Supplément menthe / grenadine	0,20 €

Boissons chaudes

Café / Décaféiné « Delahaut »	2,50 €
Cappuccino	3,00 €
Irish Coffee	9,00 €
Chocolat Chaud	4,50 €
Thés Kusmi	3,00 €

*Menthe / Gingembre Citron / BB Détox / Aqua Rosa / Anastasia / Prince
Wladimir / Jasmin / Daarjeling / Be Cool / Tilleul / Camomille*

Bières au fût

Cristal 25 cl	2,30 €
Cristal 33 cl	3,10 €
Cristal 50 cl	4,60 €
Kriek Mort Subite 25 cl	3,40 €
Hapkin 25 cl	3,30 €
Hapkin 33 cl	3,80 €
Hapkin 50 cl	6,60 €
Grimbergen 25 cl	3,20 €
Grimbergen 33 cl	3,80 €
Supplément Panaché / Mazout / Tango	0,20 €

Bières en bouteilles

Maes 0% sans alcool	2,30 €
Radler citron 25 cl	3,00 €
Desperados 33cl	4,80 €
Blanche de Namur / Rosée 25 cl	3,80 €
Philomène florale 33 cl	5,00 €
Gauloise Ambrée 33 cl	4,00 €
Houpe Jambes en l'Air 33 cl	4,40 €
Houpe 33 cl	4,50 €
Chimay bleue 33 cl	4,80 €
Orval 33 cl	4,90 €
Kermesse / K hop session de Lustin 33 cl	5,00 €
Metal'Hic 75 cl	10,00 €

Cidre

Strongbow gold au fût 25cl	3,30 €
Strongbow fruits rouges 0% 33cl	3,80 €

Apéritifs

Verre de vin « maison »	3,50 €
Apéritif maison	8,00 €
Apéritif maison sans alcool	6,00 €
Kir vin blanc	5,00 €
Kir royal	10,00 €
Pineau des Charentes	6,00 €
Porto rouge / blanc	6,00 €
Picon vin blanc / bière	6,00 €
Pisang orange	6,00 €
Apérol Spritz	9,00 €
Campari	6,00 €
Ricard	6,00 €
Martini blanc	5,00 €
Gin Hendricks	8,00 €
Gin Gemblue	9,00 €
Gin Eskaepe Ikigai	10,00 €
Gin Eskaepe Jai Ho	10,00 €
Jameson	6,00 €
JB	6,00 €
Havana club blanc	6,00 €
Captain Morgan	6,00 €
Eristoff	7,00 €
Get 27	6,00 €

Digestifs :

Amaretto	7,00 €
Cointreau	7,00 €
Grand marnier	7,00 €
Sortilège	7,00 €
Crème de Sortilège	7,00 €
Chartreuse verte	9,00 €
Mirabelle Massenez	8,00 €
Marc de gewürztraminer Massenez	8,00 €
Eau de Villée Citron	8,00 €
Eau de Villée Framboise	8,00 €
Poire Williams N°1	9,00 €
Calvados Château Du Breuil 8 ans	9,00 €
Grappa Il Merlot di Nonino	9,00 €
Armagnac Samalens VSOP	9,00 €
Cognac Camus « Ile de Ré »	10,00 €
Bourbon Whisky Evan Williams Eagle Rare 10Y	8,00 €
Whisky Glenmorangie 10Y	8,00 €
Whisky Ledaig Peated	8,00 €
Rhum Gun's bell Caraïbes	7,00 €
Rhum Nation Panama 10Y	8,00 €
Rhum Rammstein	9,00 €
Rhum Centenario Costa Rica 20Y	12,00 €

Au verre

Champagne – Ayala Brut Majeur	12,00 €
Perles de Wallonie – Domaine du Duchenoy	8,00 €
Turbulent rosé – Domaine Sérol	7,00 €
Cava – Mas Codina	6,00 €
Verre de vin « maison »	3,50 €

Les bulles

Champagne	Béreche Brut Réserve	73 €
Champagne	Bollinger Special Cuvée	116 €
Champagne	Ayala Brut Majeur	70 €
Champagne	Ayala Brut Majeur Magnum	163 €
Perles de Wallonie	Domaine du Chenoy	45 €
Wiscoutre	Domaine d'Entre-deux-monts	32 €
Turbulent brut	Domaine Sérol	36 €

Les vins rosés

2019	Languedoc	IGP – Racine	18 €
2019	Camargue	Gris de gris – Dune	22 €
2019	Languedoc	St Chinian – Mas d'albo	24 €

Les vins blancs

2018	Belgique	Terre Charlot – Château de Bioul	41 €
2019	Italie	Pomino – Frescobaldi	34 €
2017	Portugal	Casa de mouraz	37 €
2020	N-Z	Insight sauvignon blanc	31 €
2018	Loire	Vouvray – Carême	42 €
2018	Loire	Les abeilles – Villargeau	30 €
2018	Bourgogne	Chablis – Droin	53 €
2017	Bourgogne	AOP – Maratray Dubreuil	33 €
2017	Bourgogne	St Romain « Sous la Velle » – Buisson	77 €
2018	Bourgogne	Macon « Les Tilles » - Challand	39 €
2018	Rhône	Viognier – Gaillard	40 €
2018	Rhône	Crozes-Hermitage – J. Pilon	70 €
2019	Savoie	Montfarina – Giachino	35 €
2019	Languedoc	IGP – Racine	18 €
2019	Languedoc	Mademoiselle Lily – Clos du gravillas	46 €

Les vins rouges

2018	Belgique	Terra Nova – Chenoy	29 €
2018	Chili	Pinot noir – Montes	24 €
2018	Loire	Sancerre "Terre de Maimbray" – Reverdy	44 €
2018	Loire	Le rouge des cornus – La Garrelière	44 €
2016	Bourgogne	Chorey-les-Beaune – Gay	71 €
2018	Bourgogne	Givry – Ragot	55 €
2018	Beaujolais	Morgon « les charmes » - Desvignes	33 €
2018	Rhône	Saint-Joseph – Gaillard	52 €
2018	Rhône	Valreas – Clos Bellane	35 €
2019	Rhône	Mont Ventoux – Perrin	18 €
2016	Languedoc	Montpeyrroux – Aupilhac	53 €
2017	Languedoc	Fitou – Katie Jones	53 €
2019	Roussillon	Mas las cabes – Gardies	30 €
2017	Bordeaux	Pessac-Léognan – Château Haut-Plantade	53 €
2015	Bordeaux	Saint-Emilion – Pavillon de Taillefer	55 €
2015	Bordeaux	Saint-Julien – Les fiefs de la Grange	91 €