



LA PASSERELLE



⚓ LES ENTRÉES ⚓

Duo de croquettes de crevettes / 17€

Plateau d'huîtres (6 pièces, Marennes Oléron n° 3) / 18€

Brick à l'escargot / 16€

Salade « cru-cuit » aux graines / 15€

⚓ LES BURGERS & FRITES ⚓

Burger de La Passerelle (steak haché d'entrecôte, mayo chimichurri, œuf, bresaola, taleggio, salade, oignons) / 23€

Burger du Chef (steak haché d'entrecôte, bacon, cheddar, oignons caramélisés, ketchup, pointe de moutarde) / 20€

Burger de poisson pané (poisson pané arrosé de citron vert, beignets d'oignons frits, salade, sauce à l'échalote) / 23€

Burger de poulet pané (poulet pané spicy, emmental, sauce salsa, coleslaw, galette de patate douce au piment fumé) / 23€

Nos steaks hachés de +/- 150gr sont faits maison.

Pour les bons mangeurs et les aventuriers, il est possible de rajouter un étage pour 6€ !

⚓ LES VIANDES ⚓

Entrecôte du moment +/- 350gr (selon arrivage) / Voir tableau de suggestions

Côte de boeuf à partager +/- 1kg (selon arrivage et sur réservation 1 jour à l'avance) / Voir tableau de suggestions

Jambonneau à la dijonnaise et pomme de terre macaire / 20€

Pavé de bœuf (+/- 250gr), sauce au poivre, frites et salade / 20€

Les sauces chaudes (faites minute) :

Poivre, roquefort, béarnaise, archiduc ou crème à l'ail / +4€

Beurre à l'ail et persil / +3€

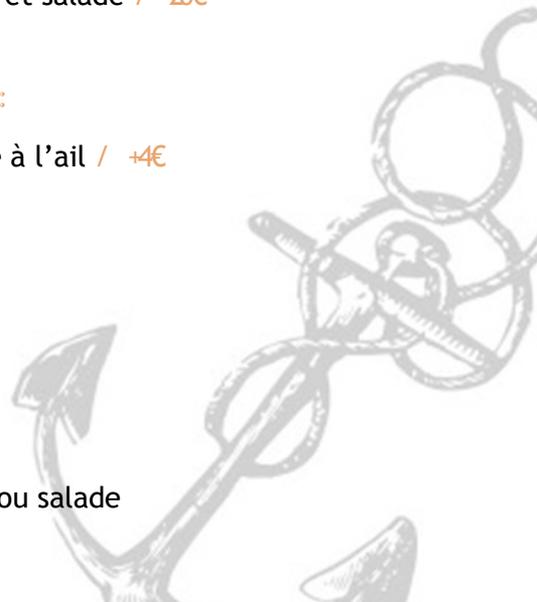
Les sauces froides :

Mayonnaise maison / +2€

Ketchup / +1,5€

Accompagnements :

Frites, pommes de terre au four, grenailles ou salade





LA PASSERELLE

⚓ LES POISSONS ⚓

(Arrivage de poissons frais tous les jours)

Langoustines flambées au cognac, spirales de légumes poêlés, bisque corsée crémeuse aux crevettes et croustillant / 25€

⚓ LES PÂTES ⚓

Linguini à la crème de cresson aux deux saumons / 19€

Pâtes de la semaine / Voir tableau de suggestions

⚓ LES PLATS VÉGÉTARIENS ⚓

Chou farci au soja, champignons, purée et jus corsé d'oignons / 18€

⚓ POUR LES ENFANTS ⚓

Steak (+/- 100gr) & frites / 12€

Burger ketchup & frites / 12€

Pâtes à la bolognaise / 12€

Pâtes jambon-fromage / 12€

⚓ LES DESSERTS ⚓

Moelleux au chocolat, glace vanille et caramel beurre salé / 10€

Tatin façon La Passerelle / 10€

Brioche feuilletée façon pain perdu et crème tiramisu / 10€

La liste des allergènes peut être demandée à nos serveurs.

Pour une qualité optimale de nos assiettes, nous travaillons des produits de saison et, au maximum, en circuit court. Notre circuit court passe par nos fournisseurs-partenaires : Six Fumaison (Mouscron), Delemaet Maison Rouge (Wevelghem), Le Sanglier (Tournai), Le Faisan Gris (Mouscron), Bruynooghe boulangerie (Tournai), Allfruit primeur, Serboc.



LA
PASSERELLE



⚓ Menu à 29€ ⚓

Entrée + Plat ou Plat + Dessert

⚓ ENTRÉE ⚓

Brick à l'escargot

ou

Salade d'hiver « cru-cuit » aux graines

⚓ PLAT ⚓

Burger du chef & frites

ou

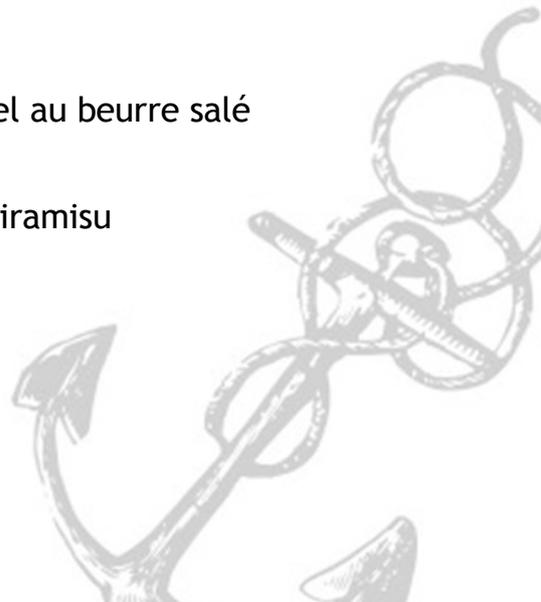
Linguini & crème de cresson aux deux saumons

⚓ DESSERT ⚓

Moelleux au chocolat, glace vanille et caramel au beurre salé

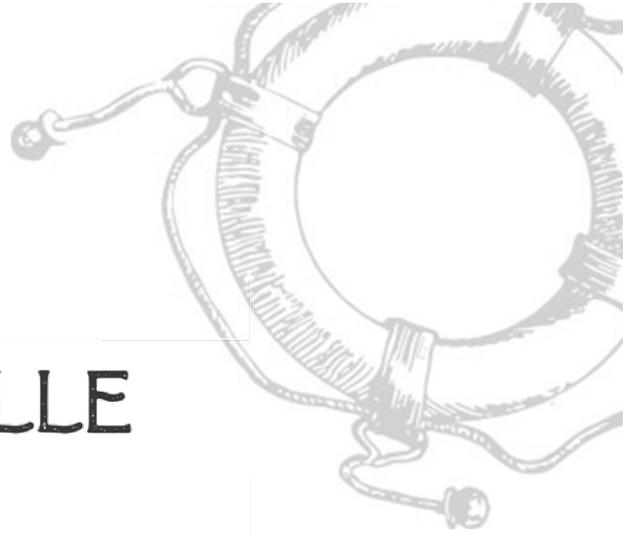
ou

Brioche façon pain perdu et crème tiramisu





LA
PASSERELLE



⚓ Menu à 39€ ⚓

Entrée + Plat + Dessert

⚓ ENTRÉE ⚓

Duo de croquettes de crevettes

ou

Brick à l'escargot

ou

Salade d'hiver « cru-cuit » aux graines

⚓ PLAT ⚓

Burger du chef & frites

ou

Linguini & crème de cresson aux deux saumons

ou

Chou farci au soja, champignons, purée et jus corsé d'oignon

⚓ DESSERT ⚓

Moelleux au chocolat, glace vanille et caramel au beurre salé

ou

Brioche façon pain perdu et crème tiramisu

