



LA PASSERELLE



⚓ LES ENTRÉES ⚓

Beignets à la viande épicée & sauce sucrée (3 pcs) / 16€

Saumon gravlax, mayonnaise au café & pickles de légumes / 18€

Duo de croquettes à la tête de moine / 15€

Planche découverte pour 2-3 pers. (planche présentant les trois entrées susmentionnées) / 45€

⚓ LES BURGERS ⚓

Burger du Chef (steak haché d'entrecôte, bacon, cheddar, oignons caramélisés, ketchup, moutarde) & accompagnement au choix / 21€

Burger Québec (steak haché d'entrecôte, double tranche de cheddar, croquette de mac&cheese au bacon, lamelles d'oignons rouges, chou rouge, salade, mayonnaise au sirop d'érable) & accompagnement au choix / 23€

Les 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 ⚓

Pavé de bœuf grillé (+/- 300gr), sauce & accompagnement au choix / 23€

Jurassienne de bœuf au comté et aux girolles, mousseline de chou-fleur, pommes de terre cuites à la graisse de canard et persillade & jus d'oignons au vin blanc / 24€

Retrouvez aussi la sélection d'entrecôtes maturées proposées sur le tableau de suggestions.

Les sauces chaudes (faites minute) :

Poivre, roquefort, béarnaise, archiduc / +3,50€

Les sauces froides :

Mayonnaise maison / +2€

Ketchup / +2€

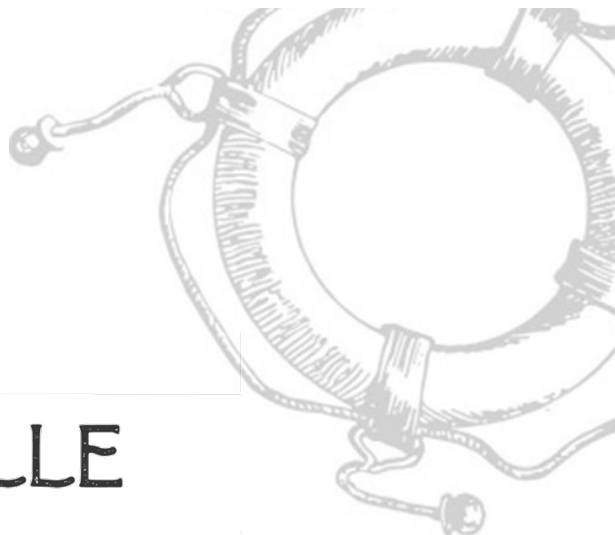
Accompagnements :

Frites, pommes de terre au four, grenailles ou salade





LA PASSERELLE



⚓ LE POISSON ⚓

(Arrivage de poisson frais tous les jours)

Lotte rôtie, sauce à la Guinness et au chocolat noir, panais confit, petite carotte & persil frit / 25€

⚓ LES PÂTES & LES SALADES ⚓

Découvrez les pâtes et les salades du moment sur le panneau de suggestions; celles-ci varient constamment afin de vous offrir davantage de choix.

⚓ LE PLAT VÉGÉTARIEN ⚓

Chili corn végétarien & riz blanc / 17€

⚓ POUR LES ENFANTS ⚓

Steak (+/- 100gr) & frites / 13,50€

Burger ketchup & frites / 13,50€

Nuggets de poulet & frites / 13,50€

⚓ LES DESSERTS ⚓

Cheese cake au spéculoos, pomme caramélisée & cannelle / 14€

Brookie ("brownie-cookie") & glace à la vanille / 14€

Café gourmand ou Irish gourmand / 10€ + le café ou l'Irish

Coupe de sorbet ou de glace (Missault): boule au choix à 3€ avec chantilly (supplément de 2€ pour du chocolat chaud)

Sorbet: fraise, poire, citron, coco, passion & mangue

Glace: vanille cookie dough, pistache, vanille, double chocolat, café extra & noisette

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 Lerouge (Wevelghem), Le Sanglier (Tournai), Le Faisan Gris (Mouscron), Bruynooghe Boulangerie (Tournai), Allfruit Primeur, Serboc, Ferme du Vert Marais & Missault Glacier artisanal depuis 1945.

