

MENU

A PARTAGER

Les 3 tapas du chef, pain Poilâne	12
Finger foods du moment	13
L'assiette de charcuterie fine	16

ENTRÉES

Œuf cocotte à crème de truffe et ses mouillettes	16
Velouté de potiron et sa mousse de châtaigne	12
Carpaccio de bar aux agrumes	14
Pâtes au homard et sa crème	13
Scampis crème fraîche et chorizo	14
Salade César traditionnelle	13
Coquilles Saint-Jacques au beurre persillé	14
Os à moelle	12
Foie gras de canard mi-cuit, chutney de saison	17

PLATS

Tartare de bœuf traditionnel au couteau, frites, salade	19
Sole beurre meunière, purée de pomme de terre	28
Volaille rôtie aux herbes, frites et salade	26
Pièce de bœuf, pommes grenailles et ses deux sauces	28
Souris d'agneau de 7h au miel et au thym, semoule, légumes croquants	26
Hamburger Signature La Maison, frites (joue de bœuf sauce échalotte, pomme de Savoie)	22
Risotto à la crème de truffe noire et champignons	22
Rigatoni à l'arrabiata (selon le goût de chacun), parmesan	19
Magret de canard et sa polenta	26

DESSERTS

Ganache de chocolat grand cru	14
Dame blanche de la Maison	13
Tarte citron meringuée	13
Crème brûlée	12
Brioche (façon pain perdu)	13
Moelleux au chocolat, glace vanille	16

FROMAGES

Plateau de fromages de pays	16
Brie de Meaux à la découpe, noix et salade	14

Merci d'informer notre personnel en cas d'allergies, de régimes ou de restrictions alimentaires spécifiques.

Menu

OM TE DELEN

De 3 tapas van de chef, Poilâne-brood	12
Hapjes van het moment	13
Fijne vleeswaren schotel	16

VOORGERECHTEN

Gepocheerd ei met truffelroom en soldaatjes	16
Pompoensoep met kastanjeschuim	12
Zeebaarscarpaccio van citrusvruchten	14
Pasta met kreeft en kreeftenroom	13
Scampi's met room en chorizo	14
Caesarsalade	13
Sint-jakobsschelpen met peterselboter	14
Gepofte mergpijp	12
Eendenlever (Foie gras) Seizoenshutney	17



HOOFDGERECHTEN

Traditionele steak tartaar met de hand gesneden, frieten, salade	19
Zetong met botersaus (à la meunière), aardappelpuree	28
Gebraden gevogelte met kruiden, frieten en salade	26
Rundvleesstuk, krielaardappelen en twee sauzen	28
7 uur gegaarde lamschenkel met honing en tijm, couscous, knapperige groenten	26
Signature La Maison-hamburger, frieten	22
Risotto met zwarte truffelroom en champignons	22
Rigatoni all'arrabiata (naar smaak), Parmezaanse kaas	19
Eendenborstfilet met polenta	26

NAGERECHTEN

Ganache van grand cru-chocolade	14
Dame blanche van het huis	13
Citroentaart met meringue	13
Crème brûlée	12
Brioche op de manier van wentelteeftjes	13
Chocolade moelleux met vanille-ijs	16

KAZEN

Plateau met regionale kazen	16
Brie de Meaux à la découpe, met walnoten en salade	14

Merci d'informer notre aimable personnel, si vous souffrez d'allergies ou de n'importe quel régime alimentaire spécifique.
Please let us know if you have any allergies or special dietary requirements.

Menu Kids

15€

MENU ENFANTS

Pâtes bolognaise

Fish and chips

Hamburger

Desserts

Glace vanille

ou

mousse au chocolat



Merci d'informer notre personnel en cas d'allergies, de régimes ou de restrictions alimentaires spécifiques.

1 Chemin du bois de Fouage 7640 Antoing - Tel 069313130

Menu Kids 15€

KINDERMENU

Spaghetti bolognaise

Fish and chips

Hamburger

Desserten

Vanille-ijs

of

Chocolademouss



Merci d'informer notre personnel en cas d'allergies, de régimes ou de restrictions alimentaires spécifiques.

1 Chemin du bois de Fouage 7640 Antoing - Tel 069313130



Carte des Vins

BLANCS

Sémilion Vermentino Domaine de la Provenquière	27/7€
Le Caillou (Côte du Rhône)	28€
Embruns De Viognier (IGP Pays d'Oc)	29/8€
Chardonnay "Petit Clocher" (Val De Loire)	25/8€
Macon Davaye (Bourgogne)	36€
Pouilly Fuissé Héritage (Bourgogne)	50€
Côte De Montravel Doux (Sud Ouest)	24/8€
Condrieu Domaine Bott (Côte Du Rhône)	75€

ROSÉS

Signature (Languedoc)	22.5/8.5€
Le Caillou (Côte Du Rhône)	28€
La Reserve By La Madrague (Côte de Provence)	22/8€

ROUGES

Malbec "Petit Verdot" (Languedoc)	26.5/7.5€
Le Caillou (Côte Du Rhône)	28€
Vacqueyras "Les Vignes du Parc" (Côte Du Rhône)	45€
Saint Nicolas de Bourgueil (Loire)	28/8€
El Picaro Toro (Espagne)	28.5€
Les Chemin De Peyrou (Bordeaux)	28€
Château Haut Monplaisir (Cahors)	34/9€
Château Porte Chic (Pomerol)	75€

Vin Sans Alcool

Divin Sauvignon Blanc	28/8€
Divin Rosé	28/8€
Divin Pinot Noir Rouge	28/8€



Carte des boissons

SOFTS :

Eau Bru plate/pétillante 25cl 2.5€
Eau plate/pétillante 1L 6€
Cola/Zéro Roman 25cl 3€
Spa orange/citron 25cl 3€
Limonade maison 3.5€
Ice-tea/pêche 3€
Schweppes tonic/agrumes 3€
Thomas Henry premium Mixers 3.5€
Cherry Blossom
Botanical Tonic
Tonic Water
Spicy Ginger Beer
Pink Grapefruit

BIERES BOUTEILLES :

Blonde Session de Silly 33cl 4,2° 4€
Blonde Saison Dupont:
Dry hopping 33cl 6,5° 5€
Blonde Guldenberg 33cl 8° 5€
Blonde Omer 33cl 8° 5€
Blonde de Brunehaut 33cl 6,5° 4,5€
Blanche de Brunehaut 33cl 6,5° 4,5€
Triple Westmalle 33cl 9,5° 5.5€
Geuze Boon 25cl 7° 4€
Triple Tournay 33cl 9.2° 5€
Ambre Grand Mir 33cl 6,5° 5€
Brune Hercule Stout 33cl 9° 6€
Orval 33cl 6,2° 6€ (selon arrivage)
Paix Dieu 33cl 10° 7€
Liefmans Fruitesse 25cl 3.8° 5€

BIERE SANS ALCOOL :

Carlsberg 25cl 0° 4€

RHUM:

DON PAPA Masskara 9€
(Philippines)
51 Cachaça 9€ (Brazil)
Bumbu 10€ (Barbados Island)

HOT DRINKS:

Espresso 3€
Café 3€
Cappuccino 4€
Latte macchiato 4€
Thé 4€
Chocolat chaud 4€
Irish coffee 9€
Italian coffee 9€
Bailey's Coffee 9€
Belgium coffee 13€



BIERES AU FUT :

Quintine nature bio 25cL 5,9° 4€
(Brasserie des légendes)
Moinette BIO 25cL 7,5° 5.5€
(Brasserie Dupont)
Légendaires pils 25CL 4€
(Brasserie des légendes)
Diôle rosé 25cl 4.8° 5€
(Brasserie des Carrières) dispo d'avril jusqu'en août

DIGESTIFS:

Amaretto Di Saronno 8€
Poiregnac GERVIN 8€
Cointreau 8€
Limoncello Di Capri 8€
Calvados DUPONT 9€
Cognac Drouet VSOP 9€
Get 27 8€
Bailey's 8€

WHISKY:

Jack Daniels OLD n°7 (USA) 10€
Jack Daniels Fire (USA) 8€
Chivas REGAL 12 ans (SCOTLAND) 10€
Belgian owl 5 ans 10€
Lagavulin 8 ans (SCOTLAND) 15€



Mon apéritif !

PICON VIN BLANC 9€

(Amer Labiau distillerie Péruwelz)

PICON VIN BLANC Classic 8€

APEROL SPRITZ 9€

KIR CASSIS 8€

KIR ROYAL 12€

Campari Orange 7€

Pisang Orange 7€

Martini Blanc / Rouge 6€

Ricard 6€

PORTO Blanc / Rouge 8€

Bacardi Orange / Coca 8€

Bulles

Cidre Ruwet 20cl 4.5° 4€

Cava coupe 8€ / bouteille 28€

Prosecco coupe 9€ / bouteille 36€

Champagne Chassenev D'arce coupe 13€ / bouteille 75€

Sans Alcool

Divin Effervescent Sauvignon blanc 7€ / bouteille 28€

GIN

SIR CHILL'S Belgium 11€

MONKEY'S 47 Germany 11€

19 Août GERVIN 11€

HENDRICK'S Scotland 11€

PANDA Belgium 11€

XiBAL Guatemala 11€

+ Thomas Henry premium Mixers 3.5€

- Cherry Blossom
- Botanical Tonic
- Tonic Water
- Spicy Ginger Beer
- Pink Grapefruit

Vodka

BELVEDERE Pologne 12€

COCKTAILS

LE MAISON 10€ avec ou sans alcool

(Jus d'orange, rhum blanc, mezcal, coco, sucre de canne, angustura)

MOJITO 10€

MOJITO Fraise (en saison) 12€

CAIPIRINHA 10€

MARGARITA 12€

MOSCOW MULE 12€

NEGRONI 12€

ESPRESSO Martini 11€

Black Russian 11€

PINA COLADA 10€

CUBA LIBRE 10€

TEQUILA SUNRISE 10€

MOCKTAILS (Sans Alcool)

VIRGIN PINA COLADA 8€

VIRGIN MOJITO 8€

NONA SPRITZ + Divin Effervescent Sauvignon blanc 8€

Appel Pilar 8€

Liqueurs Jacoulot

Menthe poivrée 9€

Abricot 9€

GIN Sans Alcool

NONA June - Spritz - Ginger 8€