

La Brasserie « L'arrosoir Auderghem » vous souhaite la bienvenue !!

Lundivin	: commandez votre bouteille de vin, repartez avec la même!*
	* sur une sélection de vins, hors banquet, max 6 bt par table !
Mardi soir	: Le pavé de bœuf sauce au choix 14eur !!
Mercredi	: Happy hours 16h à 19h : 2 beers + 1 free !!!*
	* la moins chère est gratuite.
Jeudi	: Happy Ginto !! De 16h à 20h : 1+1 free sur le Gin tonic !
Vendredi	: Viva España !! De 16h à 19h Bouteille de cava à 18 eur !!

Pour commencer....

L'assiette de fromage gouda en petits dés	5,00
Les tranches de salami coupées fines	5,00
L'assiette mixte (salami-fromage)	7,50
La dégustation de calamars frits, sauce tartare	9,00
La planchette de scampis frits, sauce aigre doux	9,00
Mariage de scampis frits et calamars et ses 2 sauces	11,00

Le chef vous propose en entrée

Nos croquettes et fondus « faits maison »

Croquette aux crevettes	1 pièce : 8,00 2 pièces : 16,00
Fondu au parmesan	1 pièce : 6,50 2 pièces: 13,00
Fondu au fromage de roquefort	1 pièce: 6,50 2 pièces: 13,00
Croquette de volaille au curry	1 pièce: 7,00 2 pièces : 14,00
Croquette au saumon et aux chicons	1 pièce: 7,00 2 pièces:14,00

Nos scampis calibre 16/20 décortiqués (6 pièces / 9 pièces) 14,50€ / 19,00€
servis avec pain et beurre

- du chef (estragon, crème, tomate, basilic)
- à l'ail
- sauce diable orientale (relevé, pour amateur)
- au curry jaune et ses pommes Granny
- en brochette « à la royale », 9 pièces , sauce tomate bisquée , riz (uniquement en plat)

Nos entrées ...

L'ardoise de sardines Cogne « servies dans sa boîte », pain toast	11,00
Carpaccio de bœuf à l'huile de truffes ou de basilic	12,00
Ardoise de Saumon fumé extra doux d'Ecosse et ses garnitures de saison	14,00
Bûchette de chèvre rôtie au sirop de Liège sur lit de salade et croûtons	11,00



**THE FIRST BELGIAN
KETCHUP BRAND**

Nos salades

Il carpaccio (160gr bœuf, roquette, parmesan, tomates séchées)	16,00
Salade César (volaille grillée, tomates, croûtons)	16,00
Salade de Mr Seguin (chèvres chauds rôtis au miel)	15,00
Salade de scampis, vinaigrette de framboise	18,00
Salade de bœuf grillé, roquette et parmesan, huile de truffes	18,00

Nos Pâtes (servies avec Parmesan en copeaux ou Gruyère râpé)

Ravioles de cèpes à la crème de truffe	15,00
Spaghetti bolognaise maison	10,00
Cannelloni végétarien et parmesan	14,00
Ravioles aux scampis, curry lait de coco	15,00
Ravioles au caviar d'aubergines, sauce escoffier	15,00
Gratin de penne aux scampis sauce tomate et basilic	18,00

Chez le boucher...

Pavé de bœuf grillé (250gr +/-) sauce au choix, pommes frites 21,90 (14,00€ le mardi soir!!!)
Sauces : béarnaise, archiduc, poivre, roquefort, pizzaiola, arrosoir, estragon

Boulettes sauce : Chicons, pommes frites	15,00
Tomates, pommes frites	15,00
A la liégeoise	15,00
Boulettes végétariennes (fallafel), sauce tomate et basilic	14,00
Le célèbre tartare de bœuf à la bruxelloise (au pickles)	15,50
Le célèbre américain frites salade, mayonnaise maison	15,50
Les non moins célèbres américains sauce Dallas	15,50
Tartare de bœuf à l'asiatique (soja)	16,00
Entrecôte de bœuf grillée irlandaise, sauce au choix	24,00
Onglet de bœuf sauce à l'échalote, ou sauce poivre, pommes frites	19,00
Escalope cordon bleu sauce tomate, pâtes ou frites	15,50
Epée de de volaille au curry, riz basmati	18,00
Araignée de porc sauce Blackwell	16,50

Le menu de l'Arrosoir disponible midi et soir au prix de 27,00 eur !!!

Fondus au fromage

Méli-mélo de scampis frits et calamars aux deux sauces

Carpaccio de bœuf à l'huile de basilic

Pavé de bœuf grillé sauce au choix, pommes frites

Boulettes sauce tomate ou liégeoise

Gratin de Penne aux scampis tomates basilic

Blanc de volaille, sauce estragon

Le café ou le thé ou Le célèbre Limoncello maison