

Pour accompagner l'apéritif

Les bulots - 8,50

Les bigorneaux - 8,50

Les crevettes grises non-épluchées - 9,00

Les crevettes grises « Pandalus » - 6,50

Les crevettes « Bouquets Cristals » - 12,50

Les huitres - voir carte de l'écailler

Portion de Fromage - 6,50

Portion de saucisson - 6,50

Portion mixte - 10,00

Assiette apéritive de l'écailler - 16,00

Goujonnettes de cabillaud - 14,00

Assiette de charcuteries fines - 18,00

Les entrées

Croquettes « fondue au fromage » et garnitures - 14,00

Croquettes aux crevettes grises du Nord et garnitures - 16,00

Mixte de croquettes : Croquette aux crevettes et fondue au fromage - 15,00

Moules gratinées « à l'escargot » en saison - 15,00

Carpaccio de boeuf, éclats de pistache, roquette et copeaux de parmesan - 15,00

Les tranches de saumon fumé (tranché main), toasts et garnitures - 18,50

Terrine de foie gras, toast brioché et confiture d'oignons - 18,50

Tomate aux crevettes grises du Nord et ses garnitures - 19,00

Les scampis à l'ail ou façon « Coup d'Coeur » - 16,00

Ravioles de ris de veau et homard - 16,50

Les Salades

César à notre façon - salade, œuf, copeaux de parmesan, poulet croustillant - 16,00

La « périgourdine » - Canard fumé, canard confit, foie gras - 19,00

L'assiette « Terre et Mer » - Saumon fumé, bulots, crevettes grises, crevettes « bouquets cristals », beignets de légumes, crudités - 19,00

Salade de chèvre chaud sur toast - Miel d'Acacia, crudités - 16,00

Salade de saumon fumé - fromage blanc à la ciboulette, p. natures, crudités - 19,00

Les Pâtes

Linguine bolognaise - 14,00

Linguine « Scoglio » Moules, vongoles, scampis, calamars - 20,50

Linguine alle vongoles - Ail, persil, vin blanc, palourdes - 19,50

Les ravioles aux légumes - farcies aux légumes, ricotta, tomates, basilic - 17,00

Lasagne à la bolognaise maison - 15,00

Pour les p'tits

Le mini Burger de boeuf, p. frites - 12,00

Les boulettes à la sauce tomates - 10,00

Goujonnettes de cabillaud - p. frites - 12,00

Linguine bolognaise - 8,00

Tous nos plats peuvent être également emportés ou livrés* !
Vous avez une allergie ou une intolérance ? Merci de le signaler.

BRasserie
restaurant



Les plats de la mer

Le 1/2 homard en Belle-Vue - crudités, mayonnaise, cocktail - PDJ

Le 1/2 homard rôti alla tartufata - risotto au parmesan - PDJ

Le 1/2 homard gratiné aux herbes - risotto au parmesan - PDJ

Le tourteau en Belle-Vue - crudités, mayonnaise, cocktail - 24,00

Le tourteau farci gratiné - sauce homardine, crevettes grises, risotto au parmesan - 27,00

Marmite du pêcheur - p. natures - 25,00

Poêlée de St Jacques et scampis

- sauce homardine, crevettes grises, poireaux, risotto au parmesan - 25,00

Le trio de solettes simplement meunières - pommes purée - 26,00

Les deux tomates aux crevettes grises du Nord - pommes frites, crudités - 29,00

Les plats du boucher

Filet américain préparé ou pas – crudités, p. frites - 19,00

Tartare à l'italienne – carpaccio de tomates, p. frites - 19,00

Filet mignon de bœuf - beurre maitre d'hotel, p. frites - 20,50

Cuberoll (entrecôte) irlandais (+/- 350 gr) - beurre maitre d'hotel, p. frites - 27,50

Escalope « Sorrentina » – Pesto, parmesan, jambon de parme, mozzarella - 19,00

Burger de bœuf du moment – salade, p. frites - 18,00

Boulettes à la sauce tomate ou sauce liégeoise - p. frites - 16,50

Rognons à la liégeoise - pommes rissolées - 21,00

L'osso buco in gremolata - tagliatelles fraîches - 21,00

Cuisse de canard confite - garnitures de saison - 22,00

Vol au vent - Bouchée, p. frites - 17,00

Chicons gratinés au fromage de Chimay - 16,50

Onglet aux échalotes – crudités, p. frites - 19,00

Nos sauces (maison) - 4,00

Béarnaise - Poivre vert - Poivre concassé - Archiduc – Roquefort - Coup d'Coeur

Nos accompagnements

Nos féculents : P. frites – p. croquettes – pâtes – purée de p. de terre maison - 2,50

Nos accompagnements froids : Salade de tomates - salade mixte - salade de chicons - 4,50

Nos accompagnements chauds : Bouquetière de légumes de saison - 8,00

Les moules (en saison)

Marinières - 24,00

Vin Blanc - 25,00

Ail & Crème - 25,00

Curry - 25,00

Diable - 25,00

Coup d'Coeur - 28,00

1/2 Casserole (tout choix) - 16,00



« Le Coup d'Coeur »



« coupdcoeur.ottignies »

BRasserie
restaurant

