



Porte de Nivelles



MENU

Nos Apéros

Apero Maison	9.00€
Coupe de Cava	8.00€
Coupe de Champagne	11.00€
Porto Blanc	7.00€
Porto Rouge	7.00€
Pineau des Charentes	7.00€
Martini Blanc	7.00€
Martini Rouge	7.00€
Batida de Coco	8.00€
Pisang Orange	8.00€
Kirr	8.00€
Kirr Royal	10.00€
Campari Orange	9.00€
Aperol Spritz	9.00€
Picon	7.00€
Picon Vin Blanc	9.00€
Muscat	7.00€
Ricard	7.00€

Nos Cocktails

Mojito	11.00€
Pina Colada	11.00€
Cocktail sans alcool	9.00€

Nos Alcools

Bacardi Blanc	9.00€
Bacardi Brun	9.00€
JB	9.00€
Jack Daniels	9.00€
Black Label	11.00€
Johnny Walker	9.00€
Jameson	10.00€
Chivas	12.00€
Glenfiddish	12.00€
Gin Bombay / Sapphire	9.00€
Gin Tanqueray	9.00€
Gin Gordon	9.00€
Gin Bulldog	9.00€
Cognac	9.00€
Armagnac	9.00€
Calvados	9.00€
Cointreau	9.00€
Grand marnier	9.00€
Mandarine Napoleon	9.00€

Nos Digestifs

Poire Cognac	9.00€
Framboise	9.00€
Eau de Villée	9.00€
Limoncello	9.00€
Grappa	9.00€
Sambuca	9.00€
Poire	9.00€
Amaretto	9.00€



Nos Softs

Chaudfontaine Plate / Petillante	
Quart	3.50€
Demi	6.00€
Coca cola / Zero	3.50€
Fanta	3.50€
Sprite	3.50€
Fuze Tea	3.50€
Fuze Tea pêche	3.50€
Tonic Bliss	3.50€
Agrume Bliss	3.50€
Minute Maid Pomme	4.00€
Minute Maid Pomme Cerise	4.00€
Minute Maid Orange	4.00€
Minute Maid Ananas	4.00€

Nos bières au fût

Carlsberg	4.00€
Récolte de Waterloo	4.00€

Nos vins maison

Rouge Syrah	
Blanc Chardonnay	
Rosé Cinsault	
1 Verre	5.00€
1/2	17.00€
1 Bouteille (75cl)	26.00€

Bières Bouteilles

Triple Karmeliet	6.00€
Triple Anvers	6.00€
Triple Westmael	6.00€
Bertinchamps Triple	6.00€
Orval	8.00€
Duval	6.00€
Waterloo Dark	6.00€
Waterloo Triple	6.00€
Chouffe	6.00€
Chimay Bleu	6.00€
Leffe Blonde	5.00€
Liefmans Fruitesse	4.50€
Kriek Mort Subite	4.50€
Framboise Lindemans	4.50€
Carlsberg 0%	4.50€
Bertinchamps Passion 0%	6.00€
Jupiler 0%	3.50€



Entrées

Assiette de saumon fumé 19.50€

Assiette de saumon fumé, servie avec toast, salade fraîche et quartiers de citron.

Scampi à l'ail / à la diable / curry 19.00€

Des scampis délicatement sautés, relevés d'une sauce à l'ail onctueuse ou d'une version « à la diable » épicée, ou curry crème.

Carpaccio di Manzo 18.50€

Fines tranches de bœuf cru, servies avec roquette, copeaux de parmesan et un filet d'huile d'olive.

Croquettes de crevettes 11.00€/21.00€

Croquette de crevettes maison, servie avec salade croquante et quartier de citron

Fondu Fromage 8.50€/16.50€

Fondue au fromage croustillante, servie avec salade fraîche et citron.

Croquettes Mixte 18.00€

Croquettes mixtes (crevettes et fromage), servies avec salade et quartier de citron.



Porte de Nivelles



Plats

Nos Viandes

Filet Mignon de bœuf 23.00€

Filet mignon tendre, sauce au choix, accompagnement maison.

Pavé Simple Face 26.00€

Filet mignon cuit de façon unilatéral, moutarde, échalote persil.

Américain préparé 23.00€

Américain préparé maison, assaisonné minute, servi avec frites et salade.

Tartare de bœuf à l'italienne 23.00€

Tartare de bœuf à l'italienne, tomates séchées, parmesan et roquette & pesto.

Escalope de veau Milanaise 21.00€

Escalope de veau panée à la Milanaise, sevie avec pâtes et sauce tomate maison.

Escalope de veau maison 23.00€

Escalope de veau maison, tendre et poêlée, accompagnée de pâtes fraîches.

Rognons de veau 25.00€

Rognon tendre, sauce moutarde à l'ancienne, pommes croquettes.

Burger Maison (bœuf ou volaille) 21.00€

Pain brioché, steak haché ou volaille, garniture fraîche, frites maison.

Plats Enfants

Pâte Jambon Fromage 16.00€

Nuggets de poulet et frites 16.00€

Salades & Poissons

Salade de quinoa & légumes 15.00€

Salade de quinoa aux légumes grillés, assaisonnée d'une vinaigrette légère aux herbes.

Salade de chèvre 18.00€

Salade de chèvre chaud sur toast, accompagnée de lard grillé, noix et miel.

Salade " Porte de Nivelles " 18.00€

Scampis frits, saumon fumé, tomate et mozzarella sur lit de salade.

Filet de daurade 27.00€

Filet de daurade grillée légumes du sud.

Saumon aux poireaux 24.00€

Pavé de saumon rôti, accompagné de fondue de poireaux et pommes de terre.

Duo de solettes 24.00€

Deux petites soles croustillantes, servies avec accompagnement au choix.

Nos accompagnements

Salade mixte 7.00€

Salade verte 5.00€

Pommes frites 4.00€

Pommes croquettes 4.00€

Pommes de terre 4.00€

Purée 4.00€

Nos Sauces

Béarnaise, Poivre vert, concassé, Archiduc, Roquefort 4.50€

Carte des Desserts

Dame Blanche

Glace vanille, nappée de chocolat chaud et chantilly.

10.00€

Tiramisu

Dessert italien à la crème mascarpone, café et biscuits imbibés.

10.00€

Dame Noir

Galace chocolat, coulis de chocolat chaud et chantilly.

10.00€

Crème Brulée

Crème vanillée onctueuse, surmontée d'une fine croûte caramélisée.

10.00€

Brésilienne

Glace vanille & moka, caramel, chantilly et éclats de noisettes caramélisées.

10.00€

Colonel

Sorbet citron arrosé de vodka glacée.

18.90€

Cafe liégeois

Glace café, café froid, chantilly et coulis de café.

10.00€

Coupe aux fraises (en saison)

Fraises fraîches, glace vanille et chantilly.

10.00€

Mousse au chocolat

Mousse au chocolat maison, onctueuse et riche en cacao.

10.00€

Coupe Maison

10.00€

Nos Glaces & Sorbets Boissons Chaudes

**Vanille, Chocolat, Moka, Fraise, Citron,
Framboise, Mangue**

1 Boule

2.50€

2 Boules

5.00€

3 Boules

7.50€

Café/ Déca

4.00€

Espresso

4.00€

Double Espresso

5.50€

Cappuccino

5.00€

(Chantilly / Italien)

Menthe fraiche

5.00€

Thé/ Infusions

4.00€

Irish, Italian, Belgian, lady's Coffee 11.00€





Carte des vins

Nos bulles

Bouteille de Champagne Maison	65.00€
Bouteille de Cava Maison	35.00€

Nos Blancs

Tourraine Sauvignon " Octavie "	32.00€
Côte de Gascogne " Sud Ouest"	28.00€
Clos Perdiz "Chili"	28.00€
Les Peyrautins " Chardonnay Languedoc"	30.00€
Pinot Gris Obermeyer	35.00€ / 18.00€
Bourgogne Chardonnay "Sarin Coquard"	44.00€

Nos Rosés

La nuit tous les chats sont gris	27.00€
Château Favori	35.00€
Terre de Mistral	28.00€

Nos Rouges

Carignan Vieilles Vignes "Languedoc"	28.00€
Roc de Calon "Saint Emilion "	32.00€
Domaine des Nymphes "Côte de Rhône"	30.00€
Chateau Penin "Bordeaux Supérieur"	34.00€
Nero D'Avola	33.00€
Chateau Haut Colombier Bio "Blaye"	38.00€ / 20.00€
Chateau la Commanderie "Pomerol"	58.00€ / 30.00€

Nos Rouges Frais

Saint-Nicolas de Bourgueil (Mabileau)	45.00€/26.00€
Pinot Noir Obermeyer	32.00€/21.00€
Saumur Champigny Château Villeneuve	42.00€

