Brasserie le 1898

Plat du jour / Dish of the day	14.9€
Plateau de charcuterie / Charcuterie platter	15€
Plancha / Plancha Mix Charcuterie et Fromage et Cruditeés Crevettes	25€

Plateau de fromages 2 Pax	15€
Plateau Royal 4 Pax	40€

- Scampis
- Poulet Mariné
- Fromage
- Saumon fumée extra doux
- Carpaccio de boeuf
- Mozzarella tomate cerise

Entrées / Starters

Carpaccio de boeuf roquette paresam	18€
Scampis à l'ail / Garlic Shrimp	15€
Croquettes de fromage / Cheese Croquettes Maison	17.5€
Croquettes de crevettes grise / Grey Shrimp Croquettes Maison	22€
Assiette écossaise (saumon fumée extra doux) Scottish Plate (extra mild smoked salmon)	19.5€
Toast Champignons à l'ail / Garlic Mushroom Toast	16€
Toast Norvège / oeuf brouillé et saumon fumé / Norwegian toast	17€

Salades / Salads

Salade caprese / Caprese Salad / Tomate Mozza. Pesto	14.5€
Salade mixed / Crazy Salad (Folie du chef)	15€
Salade césar / Caesar Salad	18€
Salade de chévre chaud	17€
Salade Tomate Forcis aux Thon	16€
Salade de pâtes aux Thon	15.5€
Salade de pâtes à la greque	15.5€

Desserts

Trio de sorbet / Trio of Sorbet	8€
Dame Blanche/Noir / Dame Blanche/Black	10€
Profiteroles et sa boule de glace / Profiteroles with Ice Cream	10€
Brésilienne / Brésilienne	8€
Café gourmand / Gourmet Coffee	13€
Café liégeois / Liège Coffee	8€
Cauffres de Bruxelles avec sa boule de glace	10€
Tiramisu	12€
Banana Split	12€

Vins Rouges, Red Wine

	VERRE	500ml	BOUTEILLE
Choix de Rimay, Languedoc. Vin élégant, léger, agréable à boire par son aspect fruité et la présence en bouche de saveurs légèrement épicées (poivrons,poivre,laurier).	5€	16.5€	24€
Château de Pardaillan *Bordeaux* Corsé, longue finale de fruits, amertume bien équilibrée.	6€	20€	28€
La Fagotière *Côtes du Rhône* Vin rond, souple et fruité.	6€	20€	28€
La petite barde *Saint-Emilion* Un vin souple avec des notes légères de vanille.	7€	23€	30€
Le Capanne Chianti Classico *Toscane* Vin typique de Toscane, puissant et de caractère, aux arômes de fruits rouges, de balsamique et d'origan.			35€
Primitivo di Manduria *Puglia* Délicate, harmonieux et équilibré.			34€
Sauvion Saint Nicolas-de-Bourgueil Sauvion Vin franc avec un mélange complexe d'arômes			30€
‚Les Colombiers de Feytit Clinet' Pomerol Goût crémeux et doux: longueur avec une finale complexe.			66€

Vins Blancs, White Wine

	VERRE	500ml	BOUTEILLE
Choix de Rimay, Languedoc. *Cave Saint-Christoph* Vin souple et léger, très apprécier pour ses arômes floraux et une acidité rafraîchissante.	5€	16.5€	24€
Chardonnay, Pays D'oc *Caves Saint Christophe* Bon équilibre entre le sucre et l'acidité, particulièrement réussi.	5.5€	18.5€	27.5€
Pinot Blanc, Alsace *Charles muller&fils a.c.* Souple et frais avec une finale fruitée.			29€
Graves *Château les Clauzots a.c.* Un remarquable volume au palais ou se mêlent le fruit (pamplemousse) et le boisé.			31€
Sancerre*Réserve Paradis a.c.* Vin puissant avec des arômes citronnés et des fruits blancs.			44€
‚Jacques Dépagneux' Vieilles Vignes Chablis Vin puissant marqué par des notes de noix grillés, belle finale en bouche, vin de FÊTE.			58€

Vins Rosés, Rosé Wine

	VERRE	500ml	BOUTEILLE
Choix de Rimay, Languedoc. Vin souple et léger, très apprécié pour ses arômes de fruits et une belle acidité.	5€	16.5€	24€
La rosée de la grande barde *Saint-Emilion* Goût frais et complet	6€	18€	25€
Château de l'Aumérade *Cru Classé* Goût frais, puissant et épicé			35.5€

Plats / Main Courses

VIANDES/MEAT

Cotlettes d'agneaux 4 pcs		30€
Entrecôtes de boeuf / Beef Sirloin	350g	29€
Filet mignon de boeuf / Fillet Steak	250g	24€
Stoemp Saucisse avec son lard / Stoemp Sausage with Bacon		19€
Américain maison / Homemade American Steak Tartare		21€
Boulettes liégeoise / Liège Meatballs Maison		20€
Boulettes tomate / Tomato Meatballs Maison		19€
Carbonnade Triple / Triple Carbonnade Maison		20€
Blanquette de veau / Veal Blanquette Maison		21€
Escalope de veau/Veal Escalope Maison		22€
Escalope de poulet / Poultry Escalope Maison		19€
Rognon de Veau à l'estragon		19.9€
2 Brochettes de poulet marinée 250g		18.9€
2 Brochettes de boeuf 250g		22€
Brochette de scampi grillet		23.5€

BURGER

Burger classiques / Classic Burger	16€
Burger végétarien / Vegetarian Burger	17€
Burger à cheval avec son oeuf / Horse Burger with Egg	18.5€
Burger poulet panée / Breaded Chicken Burger	17€
Supplement Fromage	2€
Supplement Bacon	3€

POISSON/ FISH

Dos de cabillaud au vin blanc / Cod Fillet in White Wine Sauce	22€
Saumon grillé et ses légumes / Grilled Salmon with Vegetables	26.5€
Dorade Grillè avec sec lègumes	19.5€

PÂTES/PASTA

Lasagne al Forno / Lasagna al Forno maison	16€
Lasagne végétarien / Vegetarian Lasagna maison	18€
Tagliatelle aux deux saumons / Tagliatelle with Two Salmons maison	21€
Spaghetti bolognaise / Spaghetti Bolognese maison	16€
Wok crevettes maison	22€
Wok poulet maison	19.5€
Wol lègumes maison	17.5€
Omelette aux choix ou mixte / Omelette of Choice or Mixed	16€

Plats Enfants

Poulet Frites Compote / Chicken, Fries, Compote Steak Haché Frites / Chopped Steak and Fries Spaghetti Bolognaise / Spaghetti Bolognese Croquette Fromage / Cheese Croquette Frites / Fries	11€

SAUCE

Sauce Poivre / Sauce Archiduc / Sauce Bleu
Pepper Sauce / Archiduc Sauce / Blue Sauce
Bearnaise Sauce morilles

Alcools & Pousse Café

WHISKY

J&B	8.5€
Johnnie Red Label	8.5€
Johnnie Black label 12Y.	12€
Jack Daniels	11€
Chivas Regal 12Y.	12€
Chivas Regal 18Y.	18€

MALT WHISKY

Glenlivet	14€
Glen Grant	14€

COGNAC

Bisquit	13€
Baron Otard	12€

VODKA

Smirnoff	8€
Ciroc	12€

RHUM/RUM

Rhum Havana Club	11€
Rhum Zacapa	15€

GIN

Gin Gordon	10€
Bombay	11€
Tanqueray	11€

POUSSE CAFÉ, LIQUEUR, CHAMPAGNE

Calvados	8€
Cointreau	8€
Amaretto	8€
Limoncello	8€
Baileys	8€
Armagnac	10€
Grappa	10€
Grand Marinier	10€
Genievre	10€
Cava	7€
Champagne	11€

SUPPLEMENTS

Soft ou Sirop	2.5€
Red Bull	5€
Jus Frais	3,5€

Bière / Beer

	25cl	33cl	50cl
Super 8 Rouge		8€	
Charles Quint Blonde Dorée – Blond Alc. 8.5% Keizer Karel Goud Blond		4.8€	6€
Charles Quint Rouge Rubie Alc. 8.5% Keizer Karel Robijn Rood		6€	
Flandrien super 8 Alc. 6.4%		6€	
IPA- India Pale Ale Alc .6%		6€	
Ommegang Charles Quint – Keizer Karel Alc. 8%		6€	
Primus	3€		5€
8 Super Blanche	3.5€		7€
Star Light sans alcool Star Light, non-alcoholic beer	4€		
Tongerlo Blonde		5€	7.5€
Tongerlo Brune		5€	7.5€
Trappistes Rochefort Alc. 9.2%		6.5€	
Mystic-Cherry	4.8€		
Duvel		7€	
Orval		7€	
Tripel Kameliet		7€	

Cocktail

NEGRONI 10€
Campari, Gin, Martini.

DAIKIRI 10€
Rhum Blanc, Jus de Citron et Sirop de Sucre de Canne.
White Rum, Lemon Juice, Cane Sugar Syrup.

RHUM FIZZ 10€
Rhum, Sucre de Canne, Jus de Citron et Soda.
Rum, Cane Sugar Syrup, Lemon Juice, Soda.

GIN FIZZ 10€
Gin, Sucre de Canne, Jus de Citron et Soda.
Gin, Cane Sugar Syrup, Lemon Juice, Soda.

BLOODY MARY 10€
Vodka, Jus de Citron, Jus de Tomate, Epices.
Vodka, Lemon Juice, Tomato Juice, Spices.

PINA COLADA 10€
Rhum Brun et Blanc, Batida, Citron Vert et Ananas.
Brown Rum, White Rum, Beat, Lime Juice and Pineapple.

MOJITO 10€
Rhum, Sucre de Canne, Citron Vert, Menthe et Soda.
Rum, Cane Sugar Syrup, Lime Juice, Mint, Soda.
MOJITO SANS ALCOOL 6€

APEROL SPRITZ 10€
Prosecco, Aperol et Soda.

COCKTAIL SANS ALCOOL 10€

Apéritifs

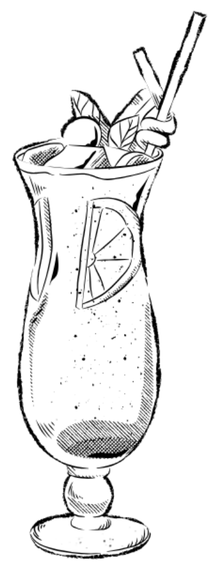
Porto Rouge/Blanc / Porto Red/ White	7€
Martini Rouge/Blanc / Martini Red/White	7€
Campari	7€
Campari Orange	10€
Picon vin blanc ou bière / Picon white wine or beer	7€
Ricard	10€
Pisang orange	8€
Apéritif maison / House Aperitif	11€
Apéritif maison sans alcool / House Aperitif without alcohol	11€
Coupe de champagne / Glass of Champagne	12€
Coupe Cava / Glass of Cava	7,5€
Kir Royal / The Kir Royal	13€
Kir vin blanc / The Kir White Wine	7€
Apérol Spritz	10€
Campari Spritz	10€

Café / Coffee – Thé / Tea

Café / Café Décafeiné Coffee / Decaf Coffee	3€
Expresso / Expresso Décafeiné Espresso / Decaf Espresso	3€
Double Expresso / Double Expresso Décafeiné Double Espresso / Decaf Double Espresso	4.5€
Macchiato	4.5€
Cappucino / Cappucino Décafeine Cappucino / Decaf Cappucino	4.5€
Café Irlandais Irish coffee	10€
Chocolat chaud *Callebaut Belge* Hot Chocolate	5€
Thé Mint frais	5€
Thé / Tea: Vert / Noir vanille / Citron / Fuit rouge / Morocco / Jasmin / Menthe / Chai Green/ Black Vanilla / Lemon / Red fruit / Morocco / Jasmine / Mint / Chai Pomme cannelle / Citron gingembre / Camomille Apple Cinnamon / Lemon Ginger / Chamomile	4€

Eau/ Boissons Non-Alcoholisees Water/ Non-Alcoholic Drinks

Eau Plate - Still Water	0.25 L.	3€
Val	0.50 L.	5.5€
	1 L.	7.5€
Eau Petillant - Sparkling Water	0.25 L.	3€
Val	0.50 L.	5.5€
	1 L.	7.5€
Pepsi Cola - Pepsi Max	25 cl	3.5€
Red Bull	25 cl	5.5€
Orange, Ice Tea, Citron, Tonic	25 cl	3.5€
Bitter lemon, Agrume	25 cl	3.5€

Jus De Fruits/ Fruit Juice

Jus Orange / Orange	5.5€
Looza: Orange; Tomate; Pomme, ou peche Looza Orange Tomato, Apple or Peach Juice	3.5€
Sup.Sirops / Syrups	2€