

# POINT DE VUE

## — BRASSERIE —

### LES ENTREÉS

<b>CROQUETTES DE PETITES GRISES</b> ..... 18 € + 5 € /PC 2 pièces	
<b>CROQUETTES AU FROMAGE</b> ..... 15 € + 3.50 € /PC 2 pièces	
<b>CASSOLETTE DE SCAMPIS À L'AIL</b> ..... 15 € 6 pièces	
<b>SAUMON FUMÉ</b> ..... 16 € Tranché main, persil, échalottes et sauce aigrette, toasts	
<b>CARPACCIO DE BOEUF</b> ..... 16 € Mousseline de truffes, roquette et copeaux de parmesan	
<b>MOZZARELLA BURRATA</b> Roquette et tomates d'antan (Végé)..... 15 €	
<b>TARTELETTE AUX LÉGUMES DU SUD (Végé)</b> ..... 15 €	

### LES SALADES

<b>SALADE CÉSAR</b> ..... 17 €	
<b>SALADE TOMATES - CREVETTES</b> ..... 24 € raffaïchie au romarin	
<b>SALADE DE CHÈVRE</b> ..... 18 € Feuilletés de chèvre devient Croustillants de chèvre	
<b>SALADE NIÇOISE AU THON ROUGE FRAIS</b> ..... 20 € Thon rouge frais, haricots, pommes de terre , oeufs	

### LES INCONTOURNABLES

<b>TARTARE DE BOEUF</b> ..... 19 €	
<b>VÉRITABLE VOL-AU-VENT</b> ..... 18 €	
<b>PIÈCE DE BOEUF IRLANDAISE</b> ..... 22 € Sauce béarnaise, choron ou poivre concassé	
<b>NOIX D'ENTRECÔTE URUGAY</b> ..... 30 € Sauce béarnaise, choron ou poivre concassé	
<b>PAIN DE VIANDE MOUTARDIÈRE</b> ..... 18 € Salade fraîcheur , pommes rösti	

### LES PLATS SIGNATURES

<b>PAPARDELLE «POINT DE VUE»</b> ..... 17 € Pâtes fraîches, sauce Al Ragu, légumes frais, légèrement crémé	
<b>PAPARDELLE LÉGUMES DE SAISONS</b> ..... 17 € coulis de tomate	
<b>ESCALOPE «POINT DE VUE»</b> ..... 19 € Noix de veau, jambon à l'os gratiné, crème de tomates	
<b>FILET DE THON ROUGE GRILLÉ</b> ..... 28 € Purée au parmesan, huile vierge	
<b>CHEESE BURGER « POINT DE VUE »</b> ..... 19 € Cheddar, oignons rouges, boeuf, sauce maison	

### FOOD SHARING

DISPONIBLE DE 17H À 20H

<b>CROQUE MONSIEUR DÉGUSTATION</b> ..... 12 € 3 pièces	
<b>ASSIETTE DE CHINOISERIES</b> ..... 14 € Nems, samosas, tempuras, gyozas	
<b>BITTERBALEN</b> ..... 12 € 10 pièces	

### NOS PLANCHES À PARTAGER

<b>PLANCHE ITALIENNE</b> Mozzarella di Buffala, fines salaisons italiennes, antipasti, fruits de saison, corbeille de pains	
<b>PLANCHE BERTINCHAMPS</b> Fromage à la Triple, saucisse sèche, pâté	
<b>PLANCHE NORDIQUE</b> Saumon fumé, sardines à l'huile, sauce aigrette, persil et échalottes, corbeille de pains	
<b>APERÔ 3-4 PERS.</b> ..... 22 €	

### DESSERTS

Dame blanche ..... 8€	
Brésilienne ..... 8€	
Moelleux au chocolat, boule de glace vanille ..... 10€	
Tarte fine aux pommes, boule de glace vanille ..... 10€	
Coupe Colonel ..... 9€	

### VINS

Vin au verre : Blanc,rouge,gris «Les fumées Blanches» .. 4.00 €

#### BLANCS

Les Fumées Blanches, sauvignon By François Lurton	
Vin de France ..... 24.00 €	
Viognier du Pays d'Oc, Delas - Rhône ..... 26.00 €	
Mas Andes, chardonnay, Baron Philippe de Rothschild - Chili ..... 25.00 €	
Cheverny, chardonnay et sauvignon, Domaine Maison - Loire ..... 27.00 €	
Couvent des Jacobins, chardonnay, Louis Jadot Bourgogne ..... 33.00 €	
BIO Pinot Blanc, Domaine Engel - Alsace ..... 27.00 €	

#### ROUGES

Les Fumées Blanches, Pinot Noir - Vin de France ..... 24.00 €	
CONVERSION BIO Le Petit Pas, Mas Janeil, grenache et syrah - Roussillon ..... 25.00 €	
BIO Château Mayne Boyer Chaumet, merlot et cabernet, Blaye Bordeaux ..... 27.00 €	
BIO Rioja « Beronia » - Espagne Tempranillo ..... 32.00 €	
CONVERSION BIO Domaine Château Langlois, saumur, cabernet franc - Loire ..... 32.00 €	
Mas Andes, cabernet-sauvignon, Baron Philippe de Rothschild - Chili ..... 25.00 €	
Château Mont-Redon, syrah et grenache - Cotes-du-Rhône ..... 29.00 €	

Mouton Cadet Réserve, cabernet, sauvignon et merlot - Graves Bordeaux ..... 33.00 €	
Crozes-Hermitage, Delas, syrah - Vallée du Rhône ..... 45.00 €	

#### ROSÉS

Les Fumées Blanches, Gris de Sauvignon By François Lurton - Vin de France ..... 24.00 €	
La Vie en Rose, Château Roubine Cru Classé - Provence ..... 30.00 €	

### BOISSONS CHAUDES

Café, Espresso ..... 3.00 €	
Cappuccino ..... 3.50 €	
Café latte ..... 3.50 €	
Chocolat Chaud ..... 3.00 €	
Thé ..... 2.50 €	
Thé à la menthe fraîche ..... 4.00 €	
Irish coffee ..... 8.00 €	

### BOISSONS FRAÎCHES

Coca-Cola ..... 3.00 €	
Coca-Cola Zéro ..... 3.00 €	
Sprite / Fanta ..... 3.00 €	
Ice-Tea ..... 3.00 €	
Schweppes Tonic - Agrum ..... 3.00 €	
Fever Tree ..... 4.00 €	
Jus de pomme du Verger (pomme, pomme-cerise, pomme-poire, pomme sanguine) ..... 4.00 €	
Appeltiser ..... 3.50 €	
Sirop menthe - grenadine ..... 0.50 €	
BRU plate - pétillante 25cl ..... 2.20 €	
BRU plate - pétillante 50cl ..... 4.00 €	
BRU plate - pétillante 1l ..... 7.00 €	
Bionina (Mister Lemon, Lady Pink) ..... 4.00 €	
Tao (Vitality, Hydration, Pure Rooibos tea, Pure Green tea ..... 4.00 €	

Truc (Gimber, jus de citron , inidan tonic) ..... 4.00 €	
Machin (Jus orange , inidan tonic) ..... 4.00 €	
Chose (Jus de pamplemousse, indian tonic) ..... 4.00 €	

### BIÈRES AU FÛT

Jupiler 25cl ..... 3.00 €	
Jupiler 33cl ..... 3.50 €	
Jupiler 50cl ..... 5.00 €	
Lutgarde 33cl ..... 3.50 €	
Chouffe blonde 25cl ..... 3.50 €	
Chouffe blonde 33cl ..... 4.00 €	
Vedett IPA 33cl ..... 4.00 €	
Duvel 666 25cl ..... 3.50 €	
Duvel 666 33cl ..... 4.00 €	
Bertinchamps ..... 4.00 €	

### BIÈRES EN BOUTEILLE

#### LES CLASSIQUES

Duvel ..... 4.50 €	
Duvel Tripel Hop ..... 5.00 €	
Triple Anvers 33 cl ..... 4.00 €	
Omer 33 cl ..... 4.00 €	

#### TRAPPISTE - ABBAYE

Leffe blonde ..... 4.00 €	
Maredsous Triple ..... 4.00 €	
Orval ..... 5.00 €	
Chimay Bleue ..... 4.50 €	

#### FRUITÉE / FRUITIG

Radler citron, pamplemousse ..... 3.00 €	
Chouffe Cherry ..... 4.00 €	
Liefmans Fruitesse ..... 3.00 €	

### APÉRITIFS ET DIGESTIFS

Verre de Cava ..... 5.00 €	
Apérol Spritz ..... 7.50 €	
Mimosa ..... 5.00 €	
Campari ..... 7.00 €	
Porto ..... 5.00 €	
Martini (Bianco / Rosso) ..... 5.00 €	
Pimm's ..... 8.00 €	
Lillet ..... 8.00 €	
Pineau des Charentes ..... 5.00 €	
Calvados ..... 8.00 €	
Amaretto ..... 7.00 €	
Limoncello ..... 6.00 €	
Armagnac ..... 8.00 €	
Cognac ..... 8.00 €	
Ricard ..... 5.00 €	
Picon vin blanc ..... 5.00 €	
Grand Marnier ..... 7.00 €	
Baileys ..... 6.00 €	

### ALCOOLS

#### WHISKY

Red Label / JB ..... 7.00 €	
-----------------------------	--

#### VODKA

Grey Goose ..... 8.00 €	
-------------------------	--

#### GIN & TONIC PREMIUM

Hendrick's ..... 12.00 €	
Eskaepe Ikigae, Eskaepe Jai Ho ..... 13.00 €	

#### RHUM

Don Papa, Bumbu, Diplomatico, Bacardi brun 4y. . . 9.00 €	
Bacardi blanc ..... 6.00 €	

Cher(e)s client(e)s, si vous désirez des informations sur la présence éventuelle d'allergène(s) dans nos préparations, notre personnel se fera un plaisir de vous renseigner. Nous attirons votre attention sur le fait que la composition de nos préparations est susceptible de varier.