

POINT DE VUE

— BRASSERIE —

LES ENTREÉS

CROQUETTES DE PETITES GRISES 18 € + 5 € /PC 2 pièces	
CROQUETTES AU FROMAGE 15 € + 3.50 € /PC 2 pièces	
DUO DE CROQUETTES 17 € 2 pièces	
CASSOLETTE DE SCAMPIS À L'AIL 17 € - 21 € 6 pièces - 9 pièces	
SAUMON FUMÉ 18 € Tranché main, persil, échalottes et sauce aigrette, toasts	
CARPACCIO DE BOEUF 18 € Mousseline de truffes, roquette et copeaux de parmesan	
MOZZARELLA BURRATA Roquette et tomates d'antan (Végé)..... 15 €	

LES SALADES

SALADE CÉSAR 19 €	
SALADE TOMATES - CREVETTES 24 € rafraîchie au romarin	
SALADE DE CHÈVRE 18 € Croustillants de chèvre, miel et thym	
SALADE NIÇOISE AU THON ROUGE FRAIS 22 € Thon rouge frais, haricots, pommes de terre , oeufs	
SALADE POINT DE VUE 24 € Volaille grillée, scampis, croustillant de chèvre, saumon fumé	
ASSIETTE DE LEGUMES A L'ITALIENNE 18 € Légumes de saison, mozzarella burratina	

LES INCONTOURNABLES

TARTARE DE BOEUF 21 €	
VÉRITABLE VOL-AU-VENT 18 €	
PIÈCE DE BOEUF IRLANDAISE 25 € Sauce béarnaise, choron ou poivre concassé	
NOIX D'ENTRECÔTE URUGAY 32 € Sauce béarnaise, choron ou poivre concassé	
CHEESE BURGER « POINT DE VUE » 19 € Cheddar, oignons rouges, boeuf, sauce maison	

LES PLATS SIGNATURES

RIZ SAUTE 19 € Poulet et légumes croquants, herbes fraîches, citron	
PAPARDELLE «POINT DE VUE» 17 € Pâtes fraîches, sauce Al Ragu, légumes frais, légèrement crémé	
TAGLIOLINI NAPOLITAINE 17 € / + 4 € Tomate fraîche, basilic, roquette, parmesan / + jambon de Parme	
ESCALOPE «POINT DE VUE» 22 € Noix de veau, jambon à l'os gratiné, crème de tomates	
TATAKI DE THON ROUGE RÔTI 28 € Sésame, herbes fraîches, riz basmati	

SUR LE POUCE

DISPONIBLE DE 17H À 20H

CROQUE MONSIEUR 12 €	
TOAST CANIBAL 12 €	

MENU ENFANT

PÂTE JAMBON - FROMAGE	
GLACE DE LA FERME (vanille - chocolat - fraise - violette)	
.....	12 €

DESSERTS

Dame blanche 10€	
Brésilienne 10€	
Moelleux au chocolat, boule de glace vanille 10€	
Tarte fine aux pommes, boule de glace vanille 10€	
Coupe Colonel 10€	
Café Glacé 10€	

VINS

Vin au verre : Blanc,rouge,gris «Les fumées Blanches» .. 4.5 €

BLANCS

Les Fumées Blanches, sauvignon By François Lurton	
Vin de France 26.00 €	
Viognier du Pays d'Oc, Delas - Rhône 28.00 €	
Mas Andes, chardonnay, Baron Philippe de Rothschild - Chili 27.00 €	
Cheverny, chardonnay et sauvignon, Domaine Maison - Loire 29.00 €	
Couvent des Jacobins, chardonnay, Louis Jadot Bourgogne 35.00 €	
BIO Pinot Blanc, Domaine Engel - Alsace 29.00 €	

CHAMPAGNE

Deutz Brut Classique 75.00 €

ROUGES

Les Fumées Blanches, Pinot Noir - Vin de France	26.00 €
CONVERSION BIO Le Petit Pas, Mas Janeil, grenache et syrah - Roussillon	27.00 €
BIO Château Mayne Boyer Chaumet, merlot et cabernet, Blaye Bordeaux	29.00 €
BIO Rioja « Beronia » - Espagne Tempranillo	34.00 €
CONVERSION BIO Domaine Château Langlois, saumur, cabernet franc - Loire	34.00 €
Mas Andes, cabernet-sauvignon, Baron Philippe de Rothschild - Chili	27.00 €
Château Mont-Redon, syrah et grenache - Cotes-du-Rhône	31.00 €

Mouton Cadet Réserve, cabernet, sauvignon et merlot - Graves Bordeaux 35.00 €
Crozes-Hermitage, Delas, syrah - Vallée du Rhône 47.00 €

ROSÉS

"Dune" Gris de Gris 26.00 €
La Vie en Rose, Château Roubine Cru Classé Provence 32.00 €

BOISSONS CHAUDES

Café, Espresso 3.00 €	
Cappuccino 4.00 €	
Café latte 4.00 €	
Chocolat Chaud 3.50 €	
Chocolat Viennois 4.00 €	
Thé 3.00 €	
Thé à la menthe fraîche 5.00 €	
Irish coffee 10.00 €	

BOISSONS FRAÎCHES

Coca-Cola 3.30 €	
Coca-Cola Zéro 3.30 €	
Sprite / Fanta 3.30 €	
Ice-Tea 3.50 €	
Schweppes Tonic - Agrum 3.50 €	
Fever Tree 4.00 €	
Jus de pomme du Verger (pomme, pomme-cerise, pomme-poire, pomme sanguine) 4.00 €	
Sirop menthe - grenadine 0.80 €	
BRU plate - pétillante 25cl 2.50 €	
BRU plate - pétillante 50cl 4.50 €	
BRU plate - pétillante 1l 8.00 €	
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) 4.50 €	
Machin (Jus orange , inidan tonic) 4.50 €	
Chose (Jus de pamplemousse, indian tonic) 4.50 €	

BIÈRES AU FÛT

Jupiler 25cl 3.00 €	
Jupiler 33cl 3.50 €	
Jupiler 50cl 5.00 €	
Lutgarde 33cl 4.00 €	
Chouffe blonde 25cl 4.00 €	
Chouffe blonde 33cl 4.50 €	
Vedett IPA 33cl 4.50 €	
Duvel 666 25cl 3.50 €	
Duvel 666 33cl 4.00 €	
Bertinchamps 4.50 €	

BIÈRES EN BOUTEILLE

LES CLASSIQUES

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

TRAPPISTE - ABBAYE

Leffe blonde - brune 4.50 €	
Maredsous Triple 5.00 €	
Orval 5.50 €	
Chimay Bleue 5.00 €	
Westmalle Triple 5.00 €	
Triple Karmeliet 5.00 €	

FRUITÉE / FRUITIG

Chouffe Cherry 4.50 €	
Liefmans Fruitesse 4.00 €	

APÉRITIFS ET DIGESTIFS

Verre de Cava 6.00 €	
Apérol Spritz 8.00 €	
Campari 7.00 €	
Porto 6.00 €	
Martini (Bianco / Rosso) 5.00 €	
Pimm's 8.00 €	
Lillet 8.00 €	
Pineau des Charentes 6.00 €	
Calvados 8.00 €	
Amaretto 7.00 €	
Limoncello 7.00 €	
Armagnac 8.00 €	
Cognac 8.00 €	
Ricard 5.00 €	
Picon vin blanc 7.00 €	
Grand Marnier 7.00 €	
Don Papa 10.00 €	

ALCOOLS

WHISKY

Red Label / JB 9.00 €

VODKA

Grey Goose 9.00 €

GIN & TONIC PREMIUM

Hendrick's 12.00 €
Eskapee Ikigae, Eskapee Jai Ho 13.00 €

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.