

Apéritifs

Alcools

Apéritif maison 5€
Apérol Spritz 8€
Cidre 5€
Coupe de cava 5€
Bouteille de cava 30€
Porto blanc 5€
Porto rouge 5€
Pineau de Charentes 5€
Picon vin blanc 6€
Picon bière 6€
Zizi Coin Coin 6€
Cynar 5€
Gancia 6€
Suze 5€
Martini blanc 6€
Martini rouge 6€
Kir 5€
Kir royal 7€
Campari 6€
Pisang 5€
Passoa 5€
Batida 5€
Ricard
2cl : 3€ 4cl : 5€

Vodka Eristof 5€
Bacardi 5€
Havana club 5€
Havana club brun 6€
JB 5€
Jack Daniels 7€
Johnnie Walker 5€
Jameson 6€
William Lawson 5€
Whisky Dewar's 8€
Gin Gordon 5€
Gin Bombay Sapphire 7€

Amaretto 6€
Armagnac 7€
Baileys 6€
Cognac Réviseur 7€
Calvados 7€
Cointreau 6€
Eau de ville 8€
Grand Marnier 7€
Mandarine Napoléon 7€
Poire William 8€
Grappa 6€
Elixir d'Anvers 6€
Limoncello 6€

Entrées

Potage du jour
6€

Assiette de saumon fumé 13€

Carpaccio de bœuf et copeaux de
parmesan
15€

Carpaccio de bœuf à l'huile de
truffes
15€

Terrine de foie gras et son confit
15€

Croquettes au fromage
9.50€

Croquettes artisanales aux crevettes
13.50€

Duo de croquettes
12€

Croquettes artisanales au Coucou de
Malines
13.50€

L'os à moelle au four
12.50€

Toast au champignons crème
9.50€

Cuisses de grenouilles crème ail
13.50€

Scampis à l'ail
13.50€

Scampis diaboliques
13.50€

Scampis aux chicons
15€

Scampis maisons
(crème tomate ail champignons)
14€

Gambas à la plancha à l'ail
6 pièces 16€
9 pièces 21€

Le Griffon

Brasserie Restaurant

Ouvert tous les jours dès 11h30

Cuisine ouverte de midi à 14h30 et de 18h à 21h30

Brasserie entre les 2 services

Rue de Virginal 55

7090 Hennuyères

067/21 07 50

www.legriffon.be

Page Facebook : Brasserie Restaurant Le Griffon

Eaux

Chaudfontaine

Plates et pétillantes

1/4 l 2€

1/2 l 4€

1 l 8€

Softs

Coca cola 2.20€

Coca light 2.20€

Coca zéro 2.20€

Coca life 2.20€

Fanta 2.20€

Sprite 2.20€

Nestea 2.50€

Nestea pêche 2.50€

Nordic agrumes 2.50€

Nordic Tonic 2.50€

Cécémel 2.50€

Finley citron 2.50€

Finley pamplemousse 2.50€

Jus de fruits Minute Maid

Tomate

Orange

Pomme

Pomme cerise

Multi-fruits

2.50€

Boissons sans alcool

Pisang 4€

Amaretto 5€

Appeltiser 4€

Finley Spritz 4€

Finley Mojito 4€

Verre de vin blanc 3€

Jupiler 0,0% 2.50€

Bières

Jupiler 2€

Jupiler 0,0% 2.50€

Blanche Hoegaarden 2.50€

Carlsberg 3€

Kriek Boon 4€

Queuze Boon 4€

Duvel 4€

Barbar 4.50€

Hopus 4€

Orval 5€

Saint Feuillien blonde 4€

Rochefort 8 4€

Troll's 3.50€

Chimay blanche 4€

Chimay bleue 4€

Triple westmalle 4€

Triple Karmeliet 4€

Leffe blonde ou brune 4€

Leffe Royale 5€

voir tableau

Coup de coeur

Lupulus 12.50€

0.75 cl

Salades

Salade aux lardons

(crème balsamique)

Entrée 12€ Plat 14€

Salade chèvre lardons

crème balsamique et miel

Entrée 13€ Plat 15€

Salade de scampis pancetta
au vinaigre de framboise

Entrée 14€ Plat 17€

Pâtes

Spaghetti Bolognaïse

11€

Lasagne maison

12.50€

Tagliatelles scampis

16€

Tortellini sauce 4 fromages 13.50€

Nous adaptons tous nos plats pour
les enfants sauf les burgers

Escalopes de veau

Milanèse

Escalope panée

14€

Santa Lucia

Escalope garnie de jambon et fromage panée sauce archiduc
tomatée

16€

Pizzaiolla

Escalope non panée sauce tomate câpres et ail

15€

Escalope parmigiana

Escalope non panée garnie de jambon italien aubergine sauce
tomate et parmesan

16€

Burger

Black Angus

Burger classique

fromage lardons sauce hamburger

14€

Burger à cheval

classique + œuf au plat

15€

Viandes

Américain du chef

Moulu minute et préparé par nos soins

15€

Tartare de bœuf

Moulu minute à préparer vous-même

15,50€

Pièce de bœuf Irlandaise

200g 16€

300g 18€

Entrecôte Irlandaise

+ 400gr 28€

Sauces au choix archiduc poivre vert poivre concassé provençale roquefort 2.50€

Sauce Béarnaise 3€

Onglet à l'échalotte

18€

Rognons de veau à la Dijonnaise

19€

Côtes d'agneau à l'ail

19€

Jambonneau sauce moutarde à l'ancienne

19€

Cuisse de canard confite fricassée de chicons et gratin de pomme de terre aux

cèpes

21€

Assiette Périgourdine

Foie gras gésiers magret fumé effiloché de cuisse de canard confite

rillettes confit d'oignons crudités

22€

Vous trouverez au tableaux nos différentes suggestions ainsi que les propositions de poissons selon l'arrivage

Glaces

Dame blanche 7€
Dame noire 7€
Brésilienne 7€
Coupe spéculoos 7€
Coupe advocaat 8€
Trio de sorbet ou sorbet au choix 8€

Desserts

Crêpes au sucre 6€
Crêpes mikado 8€
Moelleux au chocolat 7€
Tarte tatin 7€
Crème brûlée 7€
Assiette du fromager 9€

N'hésitez pas à demander le tableau des suggestions de desserts

Café 2.50€
Thé 2.50€
Cécémel chaud 2.50€
Capuccino 3.50€
Irish-coffee 7€
French-coffee 7€
Italian-coffee 7€

Vins du patron

Cabochon du sud
Blanc chardonnay
Rosé syrah
Rouge merlot
Verre 3€
1/4 litres 6€
1/2 litres 12€
Bouteille 18€

Le tableau des vins est disponible à la demande

Chers clients

Nous restons à votre disposition pour tous renseignements concernant les allergènes présents dans nos plats
Nous vous souhaitons un agréable moment