


Restaurant

CARTE



APERITIFS

Coupe Cava Masia Sala Bio 	7	Gin Bombay	9
Kir – Kir Cava	6 – 8,5	Gin Mont saint Jean	10,5
Porto Blanc – Rouge	6,5	Picon bière/vin blanc	6,5 - 8
Martini blanc – Rouge	6,5	Apérol Spritz	9,5
Pineau des Charentes	6,5	Mojito - Royal	9,5 – 12,5
Campari	6,5	Cocktail Maison	9,5
Ricard	6,5	Long Island	10,5
Rhum blanc – brun	8	Moscow Mule	10
Johnny Walker Red - Jameson	8		

DIGESTIFS

Armagnac	9	Bailey's	8
Cognac	9	Mandarine Napoléon	8
Calvados	9	Cointreau	9
Eau de Villée	9	Limoncello	9
Amaretto	9	Get 27	8

Une carte détaillée des allergènes présents dans nos plats est à votre disposition sur demande.

Nous attirons votre attention sur le fait que la composition de nos plats peut changer. Notre personnel est à votre disposition pour vous renseigner.

Afin d'éviter un temps d'attente conséquent au moment du règlement, il est préférable que celui-ci soit assuré par une seule personne.

Dès 8 personnes à table, nous vous demandons de limiter vos choix à 4 plats.

Restaurant

CARTE



SOFTS

Eau Chaudfontaine Plate - pétillante (25cl – 50cl – 1l) Supp Sirop +0,5	3 – 5,5 – 8,5	Sprite	3,5
Coca-Cola - Zéro	3,5	Minute Maid Orange – pomme – multifruits pomme cerise - tomate	3,5
Fanta Orange	3,5	Schweppes Tonic – Tonic Pink - Tonic premium ginger beer & chili	3,5
Fuze Tea Petillant – Green - Pêche hibiscus	3,5	Cecemel	3,5

BOISSONS CHAUDES




Café – Déca	3,5	Thé – Thé à la menthe	3,5 – 4,5
Expresso – Double expresso	3 - 4	Latte Macchiato supp. sirop de caramel ou noisette +0.6	4,5
Cappuccino	4,5	Italian coffee	11,5
Chocolat chaud supp chantilly +1	4	Irish coffee	11,5

Restaurant




CARTE




PLANCHES

- | | | | |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
|  Planche de charcuterie
Vleeswaren bord • Charcuterie plate | 14 |  Planche de fromages d'abbaye
Kaas bord • Cheese plate | 16 |
| | |  Planche mixte
Kaas & charcuterie bord
Cheese & charcuterie plate | 26 |

ENTRÉES

- | | | | |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
|  Croquette aux crevettes maison
(La pièce)
Garnaalkrokette • Prawn croquette | 9,5 | Gaspacho du jour
Gaspacho van de dag • Gaspacho of the day | 8 |
|  Croquette au fromage maison
Au fromage d'Abbaye (La pièce)
Kaaskrokette • Cheese croquette | 8,5 | Tartare de saumon aux 3 agrumes
Zalmtartaar met citrusvruchten
Salmon tartar with citrus fruits | 13 |
|  Duo croquettes crevettes et fromage
Garnaal & kaaskrokette
Prawn & cheese croquette | 17 | Carpaccio de bœuf, roquette
Runds carpaccio • Beef Carpaccio | 16 |

KIDS (-12)







- | | | | |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| Linguini bolognaise | 10 | Fish stick sauce tartare et frites
Fishsticks tartaarsaus, frietjes
Fishsticks tartar sauce and chips | 11 |
|  Nuggets végétariens
salade et frites
Veggie nuggets, salade en frietjes
Veggie nuggets, salad and chips | 10 | | |

Restaurant

CARTE



PLATS

 Américain Tartare de bœuf préparé, frites Runds tartaar • Beef tartar	19,5	Salade Cesar Caesar salade • Caesar salad	19
 Tagliata d'entrecôte wallonne Bœuf, roquette et grenailles Runds tagliata • Beef tagliata	28	Linguini Bolognese Linguine Bolognese	16
 Pavé de bœuf 250g Frites Runds stuck • Beef steak	24	Linguini Scampi crème tomatée Linguine Scampi	19
Burger Wellington Steak de charolais grillé, tomates, fromage, oignons, frites, sauce maison Runds burger • Beef burger	21	Pavé de Saumon rôti Grenailles et légumes de saison Zalmsteak • Salmon steak	24
Brochette de saucisses grillées Porc et volaille. Pomme de terre en robe de chambre Gegrilde worstspies • Grilled sausages brochette	21	 Burger Veggie Soja grillé, tomates, fromage, oignons, frites, sauce maison Soja burger • Soy burger	18
 Coquelet entier rôti Frites & sauce fine champagne Geroosterde kip • Roast chicken	22	 Waterloo bowl Saumon mariné, quinoa, crudités Zalm, quinoa, rauwe groenten Salmon, quinoa and raw vegetables	19
		Tartare de saumon aux 3 agrumes Zalmtartaar met citrusvruchten Salmon tartar with citrus fruits	23

SUPPLEMENTS




Sauce chaude	2,5
Poivre vert, archiduc, béarnaise	
Sauce froide	1
Mayonnaise maison, ketchup, moutarde	
Frites	4

Restaurant

CARTE



DESSERTS

Tarte tatin glace vanille Tarte tatin met vanille-ijs • Tarte tatin and vanilla ice cream	10,5	Dame Blanche Vanille-ijs met chocoladesaus Vanilla ice cream with hot chocolate sauce	10
 Crème brûlée Spéculoos	9,5	Dame Noire Chocolade-ijs met chocoladesaus Chocolate ice cream with hot chocolate sauce	10
 Mousse au chocolat belge Chocolademousse • Chocolate mousse	8,5	 Coupe Waterloo Mandarine, vanille, Mandarine Napoléon	11
Coupe sorbet 3 boules	10		
 Coupe de fraises de Belgique et glace vanille – En saison Aardbeien met vanille-ijs • strawberries and vanilla ice cream	10,5		

CRÊPES

Crêpe au sucre Suiker • Sugar	7
Crêpe Mikado glace vanille Chocolade saus en vanilla-ijs • Hot chocolate and vanilla ice cream	9,5

GAUFRES de Bruxelles

Gaufre au sucre Suiker • Sugar	6,5
Gaufre Mikado glace vanille Chocolade saus en vanilla-ijs • Hot chocolate and vanilla ice cream	8,5

Crêpes et gaufres servies dès 14h30
hors repas complet




Supplément chocolat	1
Supplément chantilly	1
Supplément fraises	2,5

Restaurant

CARTE



BIÈRES

 BIÈRES AU FÛT		 BIÈRES TRAPPISTES	
Waterloo Pils 25cl	3,5	Orval	7
Waterloo Pils 50cl	6,5	Chimay Bleue	5,5
Waterloo Saison	4,5	Rochefort 6°	4,5
Waterloo Triple blonde	5	Rochefort 8°	5,5
Waterloo Dark	5	Westmalle double	4,5
Kriek Timmermans	4,5	Westmalle triple	5,5
		 BIÈRES EN BOUTEILLE	
		Maredret Monasterium Altus	6,5
		Rodenbach	3,5
		Hoegarden Blanche	4
		Duvel	5
		Carlsberg 0°	3



VINS

SÉLECTION DU SOMMELIER

Domaine Le Pré, Cuvée La Petite Source
France - Pays d'Oc IGP
blanc / rosé / rouge

Verre	4
Carafe 1/4l	8
Carafe 1/2l	16
Bouteille 75cl	24

BULLES (Coupe - Bouteille)

Cava Masia Salat Bio 	7-30
 Domaine Entre Deux Monts Wiscoutre	49

VINS À LA CARTE



Restaurant

CARTE



VINS

ROUGE (0,75l)

Grand Bateau by Beychevelle	29
France Bordeaux AOC 2020	
Syrah, Villa Blanche	29
France Pays d'OC IGP 2020	
Pinot Noir, Fournier	35
France Loire 2020	

BLANC (0,75l)

Grand Bateau by Beychevelle	29
France Bordeaux AOC 2021	
Chardonnay, Villa Blanche	29
France Pays d'OC IGP 2021	
Sauvignon, Fournier	35
France Loire 2021	

BIO BIODYNAMIE SANS SULFITES (0,75l)



Blanc Biodynamie

A Fleur de Pampre 35

Domaine La Florane France Côtes-du-Rhône Village AOC 2021

Rouge En conversion

Les Camassots 33

Domaine Chamfort France Côtes-du-Rhône AOC 2020

Rouge Sans Sulfites

Je ne Souffre Plus 39

Domaine La Florane France Côtes-du-Rhône Villages Visan AOC