

# TAPAS & PAPOTES

Pour passer un beau moment, les GSM sont vivement déconseillés, sauf pour prendre des photos de nos belles assiettes, de vous, de la cheffe, de Paulette ou de l'équipe!!!

Escargots



**Smash Pulled Pork & Naan, Chutney d'Ail des Ours** 1 à 2 pers 🐼 €20

Porc mariné aux épices indiennes et cuisson longue et douce accompagnés d'un chutney d'ail des ours, pickles de graines de moutarde et Raita indien



Végan

**Naan aux pleurotes grillées, Chutney d'Ail des Ours, raita indien** 🌿 €18

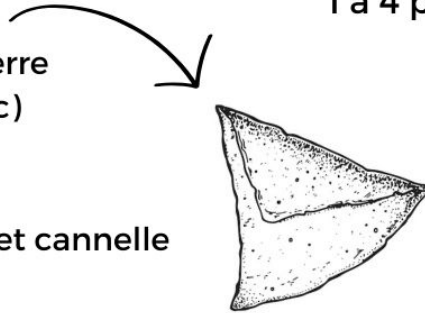


Végé

**Bombay Bombasse**

1 à 4 pers 🌿 ou 🐼 €25

2 Samosas aux pommes de terre  
2 Samosas à la viande (no porc)  
4 Falafels indiens  
Papadam  
Chutney d'oignons, mangues et cannelle  
Raïta aux épices indiennes



*La pâte à samosas est faite totalement maison, la confection prend donc beaucoup de temps mais pour un résultat qui fait vraiment la différence!*



Poisson

**Cheese Cake au Parmesan, Comptée de chicons Plein terre caramélisés, calamars en Tempura** 1 à 2 pers 🐟 €22

Surprenant et délicieux!



Volaille



Boeuf

**Cheese Cake au Parmesan, Comptée de Chicons plein terre caramélisés, Rondelles d'oignons en tempura** 1 à 2 pers 🌿 €20



Cochon

**Supplément riz** €3



**Frites et Mayo'Maison**



pers/€ 5.



*Frites réalisées avec les savoureuses pommes de terre "Vita Bella"*

*Coupées à la main, cuites traditionnellement à la graisse de boeuf ou sur demande à l'huile végétale. Mayonnaise réalisée avec la moutarde belge Bister*

Uniquement en accompagnement d'un plat !

**Cher.e.s gourmand.e.s, afin de réduire un maximum les frais, Nous demandons un paiement unique pour l'ensemble de la table. Merci pour votre compréhension!**

# PLATS PAYS & PLATS FUSION



*Avec des frites et  
de la Mayo s'te plaît*

## Burger de Paulette

 ou  €24

Pain brioché + Burger de bœuf OU Burger végétarien  
Fromage de Chimay + Sauce Maison fumée + Oignons confits  
Salade du Jardin du Griffon + Frites fraîches Maison  
+ Mayo Maison à la Bister. **Possibilité de pain sans gluten et sans lactose!**

## Mezze Oriental

 ou  €27

Brochette kefta de bœuf ou  
Brochette de betteraves  
+ Beignets de patates douces à la feta  
+ Houmous pois chiche, tomates séchées et paprika fumé  
+ Yaourt aux olives et épices zaatar  
+ Pain pita maison  
+ Frites fraîches

## Tikka Masala de Pra

 ou  €25

Volaille marinée au yaourt et aux épices indiennes et mijotée dans une sauce crémeuse aux tomates, cumin, cardamome, girofle, coriandre fraîche  
Accompagné d'un Naan rôti (pain indien) réalisé avec la farine agroécologique belge de la Ferme Mouligrange, riz Basmati et salade du Griffon.  
Version végé avec des boulettes de pois chiche.

## Bavette à l'échalote, purée au celeri-rave €25

On se fait plaizzzzz avec ce délicieuse bavette à en baver, cuisson basse température et poêlée minute servi avec une purée de céleri-rave et pommes de terre, salade de saison

## *Le Club des Producteurs Locaux*

Pain burger de chez Clan Pains; Boulangerie de la Ferme @ AQP  
Légumes des Jardins du Griffon; Maraichage à la Ferme @ AQP  
Viande de la Boucherie Alain à Genval  
Pommes de terre de la Ferme du Passavant  
Oignons et ail de chez Belgo bio en Hesbaye  
Escargots de l'escargotière de Warnant  
Échalotes de chez le Maire Bio en Hesbaye  
Farine Mouligrange à Anhee  
Oeufs de la Ferme du Gala à Glabais  
Nuu Miso à Bruxelles  
Vinaigrerie Saint Odille à Bruxelles  
Moutarde belge Bister à Namur  
Sirop Artisanal d'Aubel  
Fromage de Chimay  
Chèvre et Glaces de la ferme Altitude 150 à Chaumont  
Fruits et légumes des Délices de Pinchart à Ottignies



Escargots

Végan

Végé

Poisson

Volaille

Boeuf

Cochon



## DESSERTS MMMhh...

### Sweet Magritte

€10

Pomme farcie au beurre de Spéculoos et rotie au four, accompagné d'une boule de glace vanille

### Pavlova et poire pochée au chai Condiment de poires brulées au sirop de gingembre du Griffon

€14

### Fondant au chocolat et dattes Crème anglaise au caramel beurre salé

€12

Avec une boule de glace vanille = + 2€

### Café Gourmand

€12.50

Trio de desserts du moment  
+ café Bio ou Thé Bio  
Tisane OU chocolat chaud = + 1€

### Boule de glace au lait de chèvre de la ferme Altitude 150

€4/b

Goût au choix servi  
avec ou sans crème fraîche et un biscuit craquant :  
Chocolat / Spéculoos / Vanille / Café Blanc / Sorbet citron

*Les glaces au lait de chèvre?  
Trop cool pour les personnes  
intolérantes au lactose!*



**Cher.e.s gourmand.e.s, afin de réduire un maximum les frais,  
Nous demandons un paiement unique pour l'ensemble de la table.**

**Merci pour votre compréhension!**

**Vous souhaitez privatiser le restaurant?**

**Prenez vos renseignements à notre équipe sympathique!**