



## Notre Menu Martin-Pêcheur

38

### Entrée

#### Fondus au parmesan

(2 pièces) & salade  
d'accompagnement



#### Croquettes aux crevettes

**+ 3.5€**

(2 pièces) & salade  
d'accompagnement



#### Saumon Gravlax

toasts & salade de quinoa



#### Ravioles à la truffe

(2 pièces) ricotta fumée, jambon  
de Parme & roquette



#### Vitello tonnato

carpaccio de veau, sauce au thon  
& roquette

### Plat

#### Linguine au pesto

tomates confites, parmesan &  
roquette



#### Salade César

blanc de poulet, sauce César,  
salade romaine, chips de jambon  
de Parme, croûtons & parmesan



#### Steak de bœuf

250g, sauce beurre maître  
d'hôtel, légumes de saison & frites



#### Risotto aux herbes fraîches & couteaux

**+ 3.5€**

à l'ail, fruits de mer & crumble de  
parmesan

(en fonction de l'arrivage)



#### Emincé de poulet & risotto aux champignons

crumble de parmesan & ricotta  
fumée

### Dessert

#### Mousse au chocolat

& chantilly



#### Crème brûlée



#### Tiramisu au spéculoos



#### Assortiment de 4 macarons

## Notre Menu Enfant

17

### Plat

#### Steak haché

salade d'accompagnement &  
frites



#### Linguine carbonara

lardons & emmental



#### Nuggets de poulet

salade d'accompagnement &  
frites



#### Fondus au parmesan

(2 pièces) & salade  
d'accompagnement

### Dessert

#### Mousse au chocolat

& chantilly



#### Glace

(1 boule)

vanille, chocolat, moka,  
praliné, fraise

### Avant de partir

#### Une sucette



## Nos Entrées

---

<b>Camembert au four</b> <i>romarin &amp; miel, idéal à partager à l'apéro</i>		14.5
<b>Escargots à l'ail</b>		12.5
<b>Scampis à l'ail</b> <i>sauce crémée à l'ail</i>		14.5
<b>Fondus au parmesan</b> <i>&amp; salade d'accompagnement</i>	1 pièce	11
	2 pièces	15.5
	3 pièces	20
<b>Croquettes aux crevettes</b> <i>&amp; salade d'accompagnement</i>	1 pièce	14
	2 pièces	20
	3 pièces	25
<b>Mix croquettes</b> <i>1 fondu au parmesan, 1 croquette aux crevettes &amp; salade d'accompagnement</i>		18.5
<b>Toast au chèvre</b> <i>fromage de chèvre bardé de lard, brunoise de légumes &amp; salade d'accompagnement</i>		16.5
<b>Saumon Gravlax</b> <i>toasts &amp; salade de quinoa</i>		17.5
<b>Ravioles à la truffe</b> <i>ricotta fumée, jambon de Parme &amp; roquette</i>	2 pièces	16.5
<b>Burrata di Bufala</b>		19
<i>salade de roquette, parmesan, olives taggiasche, vinaigrette balsamique blanc &amp; tomates confites</i>		
<b>Vitello tonnato</b> <i>carpaccio de veau, sauce au thon &amp; roquette</i>		19

Faites-nous savoir si vous êtes allergique à certains produits et n'hésitez pas à nous demander notre carte « Allergènes »



## Nos Salades

---

<b>Burrata di Bufala</b>		19
<i>salade de roquette, parmesan, olives taggiasche, vinaigrette balsamique blanc &amp; tomates confites</i>		
<b>Salade de bœuf</b> 250g émincé		26.5
<i>salade de roquette, parmesan, olives taggiasche, vinaigrette balsamique blanc &amp; tomates confites</i>		
<b>Salade de scampis</b>		24.5
<i>salade de roquette, parmesan, olives taggiasche, vinaigrette balsamique blanc &amp; tomates confites</i>		
<b>Salade végétarienne</b> tofu frit, salade romaine, quinoa, artichauts & courgettes grillées		19
<b>Salade de chèvre</b> fromage de chèvre bardé de lard, toast, salade & brunoise de légumes		20.5
<b>Salade César</b> blanc de poulet, sauce César, salade romaine, chips de jambon de Parme, croûtons & parmesan		21.5
<b>Salade Martin-Pêcheur</b>		26
<i>Burrata di Bufala panée &amp; huile de truffe, scampis, canard fumé, pomme, pignons de pin &amp; salade</i>		
<b>Accompagnement de légumes chauds</b> de saison		10
<b>Salade d'accompagnement</b>		8

## Nos Plats Végétariens

---

<b>NEW</b> Tofu frit & risotto aux champignons	<i>crumble de parmesan &amp; ricotta fumée</i>		24
<b>Fondus au parmesan</b>	<i>&amp; salade d'accompagnement</i>	1 pièce	11
		2 pièces	15.5
		3 pièces	20
<b>Salade végétarienne</b>	<i>tofu frit, salade romaine, quinoa, artichauts &amp; courgettes grillées</i>		19
<b>Burrata di Bufala</b>			19
<i>salade de roquette, parmesan, olives taggiasche, vinaigrette balsamique blanc &amp; tomates confites</i>			
<b>Linguine au pesto</b>	<i>tomates confites, parmesan &amp; roquette</i>		20
<b>Burger végétarien</b>	<i>sauce Dallas, galette de légumes, burrata di Bufala &amp; frites de patate douce</i>		20.5
<b>Ravioles végétariennes</b> à la truffe		4 pièces	24.5
<i>ricotta fumée, crème tartufata, roquette &amp; artichauts grillés</i>			

## Nos Pâtes

---

<b>Linguine carbonara</b>	<i>lardons, œuf &amp; emmental</i>		18
<b>Linguine au pesto</b>	<i>tomates confites, parmesan &amp; roquette</i>		20
<b>Ravioles à la truffe</b>	<i>ricotta fumée, jambon de Parme &amp; roquette</i>	4 pièces	24.5
<b>Ravioles végétariennes</b> à la truffe		4 pièces	24.5
<i>ricotta fumée, crème tartufata, roquette &amp; artichauts grillés</i>			



## Nos Poissons *en fonction de l'arrivage*

---

	Prix du moment
<b>Moules</b> <i>voir tableau des suggestions</i>	
<b>Saumon Gravlax</b> <i>toasts &amp; salade de quinoa</i>	26
<b>Steak de saumon</b> <i>sauce béarnaise, légumes de saison &amp; pommes de terre</i>	31
<b>NEW Daurade royale</b> <i>risotto aux champignons, crumble de parmesan &amp; ricotta fumée</i>	1 filet 26
	2 filets 32
<b>Solettes meunières</b> <i>salade d'accompagnement &amp; frites</i>	2 pièces 28
	3 pièces 36
<b>Burger de saumon</b> <i>sauce tartare, guacamole, choux &amp; frites de patate douce</i>	25
<b>Scampis au curry</b> <i>sauce crémée au curry jaune &amp; riz</i>	24
<b>Scampis à l'ail</b> <i>sauce crémée à l'ail &amp; riz</i>	24
<b>Risotto aux herbes fraîches &amp; couteaux</b> <i>à l'ail, fruits de mer &amp; crumble de parmesan</i>	28.5
<b>Fish and chips</b> <i>de sole, sauce tartare &amp; frites</i>	21.5

## Nos Viandes

---

<b>Emincé de poulet au curry</b> <i>blanc de poulet, sauce crémée au curry jaune &amp; riz</i>	20.5
<b>NEW Emincé de poulet &amp; risotto aux champignons</b> <i>crumble de parmesan &amp; ricotta fumée</i>	24
<b>Tartare de bœuf à la belge</b>	24
<i>mayonnaise, câpres, cornichons, salade d'accompagnement &amp; frites</i>	
<b>Tartare de bœuf à l'italienne</b>	24
<i>parmesan, pignons de pin basilic, huile d'olive, salade d'accompagnement &amp; frites</i>	
<b>Tartare de bœuf à l'italienne mi-cuit</b> <i>(cuit d'un seul côté)</i>	25
<i>parmesan, pignons de pin basilic, huile d'olive, salade d'accompagnement &amp; frites</i>	
<b>Burger de bœuf</b> <i>sauce Dallas, cheddar, salade d'accompagnement &amp; frites</i>	24
<b>Steak de bœuf</b> <i>250g, légumes de saison &amp; frites</i>	26.5
<b>Escalope tartufata</b> <i>Escalope de porc, sauce tartufata, légumes de saison &amp; linguine</i>	26
<b>Sauces</b>	
• <i>poivre, tartufata, béarnaise</i>	4
• <i>beurre maître d'hôtel</i>	1.5



## Nos desserts

---

<b>Camembert au four</b> <i>romarin &amp; miel, idéal à partager à l'apéro</i>		14.5
<b>Fondant au chocolat</b> <i>noir &amp; glace vanille</i>		11
<b>Tarte tatin</b>	<i>Classique</i>	11
	<i>Glace vanille</i>	12.5
	<i>Glace vanille &amp; flambée au Calvados</i>	14.5
<b>Assortiment de 4 macarons</b>		9.5
<b>Mousse au chocolat</b> <i>&amp; chantilly</i>		10
<b>Tiramisu au spéculoos</b>		10
<b>Crème brûlée</b>		10.5
<b>Café gourmand</b> <i>3 gourmandises, chantilly &amp; une boisson chaude au choix</i>		11
<b>Irish, Italian ou French coffee gourmand</b> <i>3 gourmandises &amp; chantilly</i>		18
<b>Brésilienne</b> <i>3 boules de glace moka &amp; praliné, caramel, nougatine &amp; chantilly</i>		11
<b>Dame blanche</b> <i>3 boules de glace vanille, chocolat noir fondu &amp; chantilly</i>		11
<b>Dame noire</b> <i>3 boules de glace chocolat, chocolat noir fondu &amp; chantilly</i>		11
<b>Café liégeois</b> <i>3 boules de glace moka, espresso &amp; chantilly</i>		11
<b>2 boules de sorbet</b> <i>au parfum du moment</i>		8.5
<b>Glaces</b> <i>vanille, chocolat, moka, praliné, fraise</i>	<i>1 boule</i>	4.5
	<i>2 boules</i>	8

## Nos Boissons Chaudes

---

<b>Café – Espresso – Décaféiné</b>	3.7
<b>Double espresso</b>	4.7
<b>Latte macchiato – Espresso macchiato</b>	4.7
<b>Irish coffee</b> <i>Jameson</i>	11
<b>Italian coffee</b> <i>Amaretto</i>	11
<b>French coffee</b> <i>Cognac</i>	11
<b>Vin chaud</b>	6
<b>Chocolat chaud</b>	4.7
<b>Thé Menthe fraîche</b>	4.7
<b>Thé</b> <i>Vert, Camomille, Earl Grey, Jasmin, Verveine</i>	4.2

## Nos Digestifs (4cl)

---

<b>Cognac Bertrand V.S.</b>	8
<b>Cognac Bertrand X.O.</b>	13
<b>Amaretto di Saronno</b>	8
<b>Batida de coco</b>	8
<b>Cointreau</b>	8
<b>Calvados Père Magloire</b>	8
<b>Elixir d'Anvers</b>	8
<b>Grappa</b>	8
<b>Limoncello</b>	8



## Nos Apéritifs

Aperol Spritz	11
Flûte de Cava	7.5
Cavariña citron vert/glaçon	8
Flûte de Champagne	11
Kir Royal <i>Cassis ou violette</i>	12
Ricard	6
Kir	6
Martini blanc	6
Martini rouge	6
Pineau des Charentes	6
Porto rouge	6
Campari	6
Campari orange	10
Picon vin blanc	10

## Nos Cocktails

### Cocktails

Apérol Spritz	11
Mojito	11
<i>Rhum blanc, Menthe fraîche, Citron vert, Sucre de canne, Eau pétillante</i>	
Mojito Royal	13
<i>Rhum blanc, Menthe fraîche, Citron vert, Sucre de canne, Champagne</i>	
Caipirinha	11
<i>Cachaça, Citron vert, Sucre de canne</i>	
Hot Alaska	11
<i>Vodka bison, Citron, Citron vert, Sucre de canne</i>	
Daiquiri	11
<i>Rhum blanc, Citron, Sucre de canne</i>	
Pina Colada	11
<i>Rhum blanc, Batida de Coco, Ananas</i>	
Moscou Mule	11
<i>Vodka, ginger beer, citron vert</i>	

### Ginto

Tree <sup>3</sup> & London essence Tonic	12
Nordés & London essence Tonic	14

### Mocktails (sans alcool)

Home Made Limonade	6
<i>Citron vert, Orange, Menthe fraîche, Sucre de canne</i>	
Exotique	8.5
<i>Orange, Ananas, Tropical, Grenadine</i>	
Virgin Mojito	8.5
<i>Citron vert, Menthe fraîche, Sucre de canne, Eau pétillante</i>	

## Nos Bières au Fût

Primus <i>5,2°</i>	25cl	3.7
	50cl	7
Tongerlo Blonde <i>6°</i>	33cl	6
Panaché	50cl	7

## Nos Bières Spéciales

Blanche Super 8 <i>5,1°</i>	6
Star bière sans alcool <i>0,4°</i>	3.7
Mystic Cerise <i>3,5°</i>	6
Tongerlo Brune <i>6,5°</i>	6
Charles-Quint Blonde <i>8,5°</i>	6
Ommegang Blonde <i>8°</i>	6
Chimay Bleue <i>9°</i>	6
Westmalle Triple <i>9,5°</i>	6
Orval <i>6,2°</i>	6

## Nos Spiritueux (4cl) + Soft (1€)

### Vodka

Smirnoff	8
Zubrowka Bison	8

### Rhum

Havana club <i>3 ans</i>	8
Don Papa	11
Zacapa <i>23 ans</i>	14

### Whisky

Johnnie Walker Red	8
Jameson	8
Talisker S. Malt <i>10 ans</i>	13
Lagavulin S. Malt <i>16 ans</i>	14

## Nos Softs

Val Eau plate	1/4	3.2
	1/2	5.7
Val Eau gazeuse	1/4	3.2
	1/2	5.7
Sirop <i>Grenadine, Violette</i>		0.5
Val Orangeade		3.7
Val Limonade		3.7
Val Tonic		3.7
Val Ice Tea		3.7
Pepsi Cola		3.7
Pepsi Max light		3.7
Canada dry		3.7
Café glacé maison		5.2
Home Made Limonade		6
Tropical		3.7
Ananas		3.7
Tomate		3.7
Looza pomme		3.7
Looza pomme cerise		3.7

## Nos Fruits Pressés

Orange	6
Citron	6
Lemon squash <i>Orange, citron &amp; grenadine</i>	6.5



# LE MARTIN PÊCHEUR

## Nos Vins au Verre

### Vin du Patron

<b>Rouge - Blanc - Rosé</b>	Verre	4.5
	1/4	9
	1/2	18

### Blancs

<b>Finca Terra</b> ■ ■	Verre	6
<i>Argentine - Mendoza</i>	1/4	12
Chardonnay - Viognier	1/2	24
	Bout.	32
<b>Villa Alegria</b> ■ ■ ■	Verre	6
<i>Chili - Maule Valley</i>	1/4	12
Sauvignon blanc	1/2	24
	Bout.	32
<b>Norbert Schmelzer</b> ■ ■ ■	Verre	7
<i>Autriche - Burgenland</i>	1/4	14
Grüner Veltliner	1/2	28
	Bout.	38

### Rouges

<b>Silver Lining</b> ■ ■ ■	Verre	6
<i>Afrique du sud - Western Cape</i>	1/4	12
Cabernet Sauvignon - Merlot	1/2	24
	Bout.	32
<b>Vila Alegria</b> ■ ■	Verre	6
<i>Chili - Maule Valley</i>	1/4	12
Cabernet Sauvignon	1/2	24
	Bout.	32
<b>La Petite Barde</b> ■ ■ ■	Verre	7
<i>France - Bordeaux - Montagne St Émilien</i>	1/4	14
Cabernet Sauvignon - Merlot	1/2	28
	Bout.	38
<b>Charles Müller</b>  <i>Servi frais</i> ■ ■	Verre	7.5
<i>France - Alsace</i>	1/4	15
Pinot noir	1/2	30
	Bout.	40
<b>NEW Don Pedro De La Vega Reserva</b> ■ ■ ■	Verre	7
<i>Espagne - Valence</i>	1/4	14
Tempranillo - Monastrell	1/2	28
	Bout.	38
<b>Norbert Schmelzer</b> ■ ■ ■	Verre	7
<i>Autriche - Burgenland</i>	1/4	14
Zweigelt	1/2	28
	Bout.	38

## Nos Champagnes et Bulles


<b>Champagne de Villeboerg</b>	Flûte	11
	Bout.	60
<b>Cava brut</b>	Flûte	7.5
	Bout.	34
<b>Cavariña</b> <i>Cava-citron vert-glaçons</i>		8
<b>Apérol Spritz</b>		11
<b>Kirr Royal</b> <i>Cassis ou violette</i>		12

## Nos Bouteilles de Vins

### Blancs

<b>Château les Clauzots</b> ■	36
<i>France - Grâves - Bordeaux</i>	
Sauvignon blanc - Sémillon	
<b>Mâcon village</b> ■ ■ ■	40
<i>France - Bourgogne - Jacques Dépaigneux</i>	
Chardonnay	
<b>Charles Müller</b> ■	40
<i>France - Alsace</i>	
Pinot gris	
<b>Finca Terra</b> ■ ■	32
<i>Argentine - Mendoza</i>	
Chardonnay	
<b>Villa Alegria</b> ■ ■ ■	32
<i>Chili - Maule Valley</i>	
Sauvignon blanc	
<b>Norbert Schmelzer</b> ■ ■ ■	38
<i>Autriche - Burgenland</i>	
Grüner Veltliner	

### Rouges

<b>Finca Terra</b> ■ ■	36
<i>Argentine - Mendoza</i>	
Merlot	
<b>Vila Alegria</b> ■ ■	32
<i>Chili - Maule Valley</i>	
Cabernet Sauvignon	
<b>NEW Don Pedro De La Vega Reserva</b> ■ ■ ■	38
<i>Espagne - Valence</i>	
Tempranillo - Monastrell	
<b>Viña La Pinta</b> ■ ■ ■	38
<i>Argentine - Mendoza</i>	
Malbec	
<b>Silver Lining</b> ■ ■ ■	32
<i>Afrique du sud - Western Cape</i>	
Cabernet Sauvignon - Merlot	
<b>La Petite Barde</b> ■ ■ ■	38
<i>France - Bordeaux - Montagne St Émilien</i>	
Cabernet Sauvignon - Merlot	
<b>Château de Pardaillan</b> ■	50cl 25
<i>France - Bordeaux supérieur</i>	75cl 35
Cabernet Sauvignon - Cabernet Franc - Merlot	
<b>Norbert Schmelzer</b> ■ ■ ■	38
<i>Autriche - Burgenland</i>	
Zweigelt	
<b>Charles Müller</b>  <i>Servi frais</i> ■ ■	40
<i>France - Alsace</i>	
Pinot Noir	
<b>Château Corconnac</b> ■ ■	45
<i>France - Haut-Médoc</i>	
Cabernet Sauvignon - Cabernet Franc - Merlot	
<b>Rosés</b>	
<b>Château de l'Aumerade</b> ■ ■ ■	40
<i>France - Côtes de Provence</i>	
Syrah - Grenache - Cinsault	