



Auberge de

**La Poste**  
■ ■ ■ ■ ■  
Gingins

# Carte des Mets

Pour vos allergies: demandez-nous conseil

Plat végétarien

Nos prix sont en CHF et TVA 7.7% comprise

## Nos Entrées

	Prix		Accords
<b>Salade Verte</b>   Sauce maison	Petite	Grande	Bière 15 cl
	6.00		
<b>Salade Mêlée</b>   Sauce maison (Carotte, pomme verte, échalotte, maïs, tomate, betterave)	9.50	16.50	
<b>Croquettes Artisanales au Fromage de Bruges</b>   <b>St Feuillien</b>	17.00		21.00
2 pièces			
<b>Salade Caprese «Revisitée»</b>   <b>Cuvée des Trolls</b> (Tomate mondée entière, mozzarella di bufala AOP, basilic frais et sa granita de tomate verte)	19.00		23.00
<b>Tartare de Loup de Mer</b>   <b>Blanche</b> (Soja, gingembre, persil et aneth, servi avec des toasts)	22.00		26.00
<b>Perles du Nord (Witeloof), Chicons «Feuille Blanche en Flamand»</b>   <b>Jupiler</b>	26.00		30.00
(Crevette grise, sauce mayonnaise, œuf dur, pomme de terre rissolée au thym et à l'ail)			
<b>La Verrine de Pêche au Thon à la Liégeoise</b>   <b>Blanche</b> (Pêche cuite en sirop, rémoulade de thon Albacore, mayonnaise, gelée de sirop de pêche à l'Agar-agar)	19.00		23.00

## Nos Viandes

	Prix		Accords
<b>Le Belgium Burger et ses Frites Belges</b>   <b>Jupiler</b>	28.00		Bière 15 cl 32.00
(Black Bun, iceberg, chicon, fromage fondant, oignons caramélisés, sauce BBQ maison)			
<b>(Bacon grillé au sirop de Liège en supplément, 3.-)</b>			
<b>Boulets à la Liégeoise</b>   <b>Kwak</b>	38.00		42.00
(Mélange de porc et bœuf, sirop de Liège, bière brune, raisin sec et lardon fumé, servis avec des frites à la graisse de bœuf belge et salade verte mayonnaise maison et échalotes)			
<b>Tartare de Bœuf</b>   <b>Cuvée des Trolls</b>	42.00		46.00
(Coupé au couteau et ses condiments, frites belges)			
<b>Roast-Beef et sauce Tartare</b>   <b>St Feuillien de saison</b>	39.00		43.00
(Accompagné de frites belges et salade)			
<b>Laissez-vous surprendre par notre «Excellent Vol au Vent» fait maison</b>   <b>Lupulus</b>	38.00		42.00
(Spuma de Porto et noix de muscade, Riz Basmati parfumé au Jasmin et salade mixte)			

### La «Frite Belge» de l'Auberge de la Poste

(Plongée dans la graisse de bœuf, 1er bain à 135° C, 8 min, ensuite à froid le deuxième bain à 175° C, 3 min, c'est prêt!)

**Croustillante et fondante à souhait**



## Nos Poissons

	Prix		Accords
<b>Casserole de Moules servies avec des Frites Belges   Jupiler</b> <i>Selon arrivage</i> <i>(Au choix : marinière, vin blanc, crème curry, crème à l'ail, estragon, bière belge, fromage belge, flambée au Ricard, crème de piment d'Espelette et oignon confit)</i>	Petite 31.00 (600 gr)	Grande 40.00 (1 kg)	Bière 15 cl 35.00/44.00
<b>Tartare de Loup de Mer   Blanche</b> <i>(Soja, gingembre, persil et aneth, servi avec des toasts et des frites à la Belge)</i>		38.00	42.00
<b>Pavé de Saumon grillé au beurre persillé et zeste de citron vert   Cuvée des Trolls</b> <i>(Pomme de terre vapeur et légumes wok)</i>		42.00	46.00
<b>Poêlée de Gambas et Saint-Jacques au Gewurztraminer   Lupulus</b>  <i>(Légumes sautés, persil et ail accompagnée d'une salade de mesclun sauce maison et ses frites belges)</i>		44.00	48.00

## Nos Pâtes

	Prix
<b>Linguine Aglio-Olio e Pepperocino e Crostino à l'ail et sa «Mascarpone de Vongole»</b> 	32.00

## Nos Desserts

	Prix
<b>Gaufre de Bruxelles ou Gaufre de Liège</b>  <i>(Saupoudrée de sucre glace ou de cassonade ou de cacao ou à la crème fraîche ou d'une boule de glace vanille suppl. 3.80)</i>	9.00
<b>Le Pistoreto</b> <i>(Glace pistache, soupçon d'Amaretto, jus et zeste de citron)</i>	9.00
<b>Dame Blanche</b> <i>(2 boules de glace vanille, sauce chocolat, crème chantilly)</i>	11.00
<b>Café Liégeois</b> <i>(2 boules de glace café, espresso, chantilly et saupoudré de café moulu)</i>	11.00
<b>Carpaccio d'Ananas et basilic, Sorbet citron de Sicile</b>	11.00
<b>Semi-Fredo à la Kriek cerise</b> 	12.00
<b>Soupe de Fraise et sa glace à la Pistache</b>	14.00
<b>Glaces   La boule</b> <i>(Vanille, fraise, pistache, macadamia, chocolat, café, straciatella)</i>	3.80
<b>Sorbets   La boule</b> <i>(Citron de Sicile, poire, cassis, framboise, passion)</i>	3.80

