

Nos Entrées

	Prix		Accords
 Salade Verte Sauce maison	Petite	Grande	Bière 15 cl
	7.00		
 Salade Mêlée Sauce maison (Carotte, pomme verte, échalote, maïs, raisin blanc, betterave, œuf dur)	12.00	22.00	
 Croquettes Artisanales au Fromage de Bruges St Feuillien  2 pièces	19.00		23.00
Croquettes Artisanales aux Crevettes Grises Blanche  2 pièces	28.00		32.00
Toasts Cannibale «Comme à la maison» Cuvée des Trolls Servi sur Toast, 100% pur Bœuf (Persil, roquette, échalotes, petits oignons, cornichons, câpres, sauce maison) Sur demande avec anchois	24.00	46.00	28.00 / 50.00
Tartare de Loup de Mer Maredsous blonde (Jus au soja, gingembre, persil et aneth, servi avec des toasts)	22.00		26.00

Nos Viandes

	Prix		Accords
Le Belgium Burger 100% pur Bœuf (170g) et ses Frites Belges et Coslow Jupiler (Black Bun, iceberg, chicon, Cheddar, oignons caramélisés au sirop de Liège, sauce BBQ maison) (Bacon grillé au sirop de Liège en supplément, 3.-) 	29.50		Bière 15 cl 33.50
Boulets à la Liégeoise Cuvée des Trolls (Mélange de porc et bœuf, sirop de Liège, bière brune, raisin sec et lardon fumé, servis avec des frites belges à la graisse de bœuf, mayonnaise maison à la demande)	39.00		43.00
Carbonades à la Flamande Kwak (Bœuf braisé cuit 38 heures à basse température, Bière Brune Belge, pain d'épices et moutarde, carotte vichy servis avec des frites belges à la graisse de bœuf, mayonnaise maison à la demande)	42.00		46.00

La Chasse

	Prix		Accords
Filet de Chevreuil «Sauce Venaison» (Airelles, Vin rouge, Cacao)  Maredsous blonde (Choux rouges, poire au vin, airelles, marron glacé et spätzli)	56.00		Bière 15 cl 60.00

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 180° C, 3 min, c'est prêt!)

Croustillante et fondante à souhait 

Nos Poissons

	Prix		Accords
Casserole de Moules servies avec des Frites Belges Jupiler Selon arrivage (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, fondue de poireaux au Porto)	Petite 31.00 (600 gr)	Grande 40.00 (1 kg)	Bière 15 cl 35.00/44.00
Filet de Sole à la «Gueuze» Bière Belge, menthe fraîche et crème Cuvée des Trolls (Pommes de terre fondantes à la graisse de bœuf, fondue de poireaux au thym et origan échalotes confites à la cassonade Candico)		48.00	52.00
Tartare de Loup de Mer et ses Frites Belges Maredsous blonde (Jus de soja, gingembre, persil et aneth, servi avec des toasts)		42.00	46.00

Nos Pâtes

	Prix
Rigatoni aux Gambas sautés à l'ail et aux petits légumes  Nappés d'une onctueuse sauce à la Charles-Quint (Bière belge ambrée)	34.00

Nos Desserts

	Prix
Gaufre de Bruxelles ou Gaufre de Liège  (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)	12.00
Dame Blanche ou Dame Noire (Glace vanille au charbon végétal) (2 boules de glace vanille, sauce chocolat Callebaut, crème chantilly)	12.00
Café Liégeois (2 boules de glace café arabica, 1 espresso, chantilly, saupoudré de café arabica moulu)	12.00
Compote de pommes maison (Crumble de biscuits savoyards à l'arôme de vanille et cannelle, servi avec une boule de glace au caramel beurre salé)	14.00
Pistoretto  (Glace pistache, Amaretto et zestes de citron vert)	14.00
Glaces La boule (Vanille, fraise, pistache de Sicile, noix de macadamia, chocolat, café arabica, caramel beurre salé, vanille au charbon végétal)	3.90
Sorbets La boule (Citron de Sicile, poire, cassis, framboise, abricot)	3.90
Sorbets Arrosés (Poire Williams, Abricotine, Williamine ou Moitié-Moitié)	14.00

