



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
Salade verte Sauce maison	Petite	Grande
	7.00	
Salade mêlée Sauce maison (Carotte, lamelle de fenouil, échalotes, maïs, tomates bicolores, œuf dur)	12.00	22.00
La Burrata crémeuse des Pouilles sur un lit de ratatouille Fait maison Sublime (Tuile de jambon Serrano, huile d'olive vierge, crème de balsamique, basilic frais, ail et épices du chef)	19.00	
Croquettes artisanales au fromage de Bruges 2 pces	22.00	
Croquettes artisanales aux crevettes grises 2 pces	29.50	
L'Incontournable tartare de daurade et sa granita de citron Fait maison (Jus au soja, gingembre, persil et aneth, servi avec du pain toast à l'ail et salade)	23.00	44.00
La véritable pêche au thon revisitée à la « Liégeoise » Un régal (Pêche cuite en sirop, rémoulade de thon albacore, la fameuse mayonnaise et ses épices, gelée de sirop de pêche à l'agar-agar)	21.00	
Le retour du roast-beef Fait maison 100 g plat 200 g Selon disponibilité (Petite salade verte, sauce tartare maison, huile d'olive, crème de balsamique et pain grillé à l'ail) - Plat servi avec des frites belges	22.00	42.00

Nos Viandes

		Prix
Suprême de volaille aux agrumes et miel fleur (Cuit basse température, purée de pommes de terre à l'huile de sésame torréfié et romanesco)		39.00
Entrecôte de bœuf «Diamant» 250 g (Sauce poivre vert de «Madagascar» ou sauce béarnaise servie avec des frites belges, légumes du jour et salade verte)		48.00
Le belgium burger 100% pur Bœuf 170 g servi avec ses frites belges et coslow (Black Bun (charbon végétal), salade, cheddar, oignon caramélisé au sirop de Liège, sauce Old Wild West de notre chef) (Bacon grillé au sirop de Liège en supplément 3.00) - (Supplément œuf au plat 3.00) Un Délice		32.00
Le veggie burger servi avec une salade verte, coslow, et oignons caramélisés au sirop de Liège (Black Bun (charbon végétal), salade, aubergine, courgette, tomate, poivron, guacamole, fromage de chèvre, sauce au miel et BBQ)		34.00
Boulets à la liégeoise (Mélange de porc et bœuf, sirop de Liège, bière brune, raisin sec et lardon fumé, petits pois, oignons et carottes servis avec des frites belges à la graisse de bœuf, mayonnaise maison à la demande sans supplément)		40.00
Tartare de bœuf Façon filet américain pour les connaisseurs (Sauce andalouse servi avec des frites belges, petite salade et ses toasts)		42.00

Sur demande, accord de bières à choix en pression:
Jupiler, Cuvée des Trolls, Paix Dieu, Bière Blanche ou Kwak | 15 cl = suppl. 4.00

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

Croustillante et fondante à souhait

Voilà!



Nos Poissons

	Prix	
	Petite	Grande
Casseroles de moules servie avec des frites belges Selon arrivage (Au choix : marinère, vin blanc, bière belge, crème à l'ail, lait de coco purée de curry rouge, flambée au Ricard, crème de piment d'Espelette et oignons confits)	32.00	41.00
Nouveau: Au jus de crustacés (ail, thym et vin blanc) ou à la crème et aneth ou à l'Oriental (crème et épices marocaines)		



Filet d'omble chevalier sauce champagne (Risotto Carnaroli au Parmesan, poêlée de cime di rapa, olive taggiasche)	48.00
---	-------

L'incontournable tartare de daurade et sa granita de citron Fait maison (Jus au soja, gingembre, persil et aneth, servi avec du pain toast à l'ail et salade)	44.00
---	-------

La Folie des Tagliatelles fraîches de notre Chef Andrea Usai

«Aaglio olio e peperoncino» et guanciales croquant Un classique, mais tellement bon	34.00
--	-------

« Caprese » Une belle surprise gourmande (Mozzarella di Bufala Campana AOP, pesto, tomates cherry tricolores, parmesan et feuille de basilic fraîche)	38.00
---	-------

Sur demande, accord de bières à choix en pression:
Jupiler, Cuvée des Trolls, Paix Dieu, Bière Blanche ou Kwak | 15 cl = suppl. 4.00

Nos Desserts



Gaufre de Bruxelles vanillé ou Gaufre de Liège Brioché au sucre cristallisé (Saupoudrée de sucre glace ou de cassonade ou de cacao ou à la crème fraîche ou d'une boule de glace vanille suppl. 3.90)	14.00
--	-------



Soupe de fraises maison, boule pistache, menthe fraîche et biscuit Topolino	14.00
Café ou thé gourmand (Sorbet Clémentine de Corse (ou autre à la demande), soupe de fraises, gaufre de Bruxelles cassonade, petite poire chocolat et chantilly)	15.00

Crème catalane revisitée à la fleur d'oranger par notre second de cuisine « Samuel Martinez »	11.00
---	-------

Dame blanche ou dame noire (Glace vanille ou chocolat) (2 boules de glace vanille ou 2 boules chocolat, sauce chocolat belge «Callebaut», crème chantilly et biscuit Topolino)	13.00
--	-------

Poire belle Hélène au chocolat belge Callebaut (Boule de glace vanille, copeaux d'amandes et crème fraîche)	16.00
---	-------

Café Liégeois (2 boules de glace café arabica, 1 espresso intense, chantilly et biscuit Topolino)	13.00
---	-------



Pistoretto (Glace pistache, Amaretto, zestes de citron vert, jus de citron et biscuit Topolino)	14.00
---	-------



Mandaracello (Sorbet clémentine de Corse, limoncello et biscuit Topolino)	14.00
---	-------

Glaces La boule (Vanille, pistache, chocolat, café arabica, fraise, caramel beurre salé, nutella)	3.90
---	------

Sorbets La boule (Citron de Sicile, poire williams, myrtille, framboise, abricot, clémentine de Corse, pêche de vigne)	3.90
--	------

Sorbet arrosé (Eau-de-vie de Poire Williams, Abricotine, Framboise, Moitié-Moitié, ou Élixir des moines)	14.00
--	-------

