



Nos Entrées

	Petite	Grande
 Salade verte Sauce maison	7.00	
 Salade mêlée Sauce maison <i>Carotte, raisin sec, oignon balsamique, pomme verte, maïs, betterave rouge</i>	12.00	22.00
 Escalopine de foie gras de canard poêlée Bière Pecheresse conseillée ou verre de Sauternes Supp 8.00 <i>Toast de pain d'épices au sirop de Liège, coulis de figues fraîches et fruits rouges, abricot</i> Belle gourmandise	30.00	
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 <i>Jus au soja, gingembre, persil et aneth, servi avec du pain toast</i>	23.00	44.00
 Œuf parfait cuit à 64° et morilles posé dans une brioche de la boulangerie Joly <i>Sauce Morilles et effiloché de Poireaux</i> Un régal	29.00	
Velouté de courge, potimarron et butternut <i>Chorizo en brunoise, toast à l'huile d'olive vierge et herbes de Provence</i>	16.00	

Nos Viandes

	Prix
Belle entrecôte de bœuf «Diamant» 250 g Sauce Morilles en supp 7.00 <i>Sauce poivre de Madagascar, carottes, petits pois et oignons servis avec des frites</i>	48.00
Le belgium burger 100% pur Bœuf 170 g servi avec ses frites belges et coslow <i>Black Bun (charbon végétal) de la Boulangerie Joly, feuille chêne, cheddar, oignon caramélisé au sirop de Liège, sauce Old Wild West de notre chef</i> <i>(Bacon grillé au sirop de Liège en supplément 3.00) - (Supplément œuf au plat 3.00) Un Délice</i>	32.00
 Le veggie burger servi avec une salade verte, coslow, et oignon caramélisé au sirop de Liège <i>Black Bun (charbon végétal) de la Boulangerie Joly, feuille de chêne, aubergine, courgette, tomate, guacamole, Tomme Vaudoise, sauce au miel et andalouse</i>	32.00
Boulets à la Liégeoise <i>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</i>	42.00
 Carbonnade à la Flamande La Kwak <i>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)</i>	44.00
Belle pièce de magret de canard <i>Cuit sous vide 250 gr, sauce au vinaigre balsamique et miel fleur, pommes de terre tournées à la graisse de bœuf et légumes fanes</i>	48.00

Sur demande, accord de bières à choix en pression:

Jupiler, Cuvée des Trolls, Paix Dieu, Bière Blanc, Kwak, Brugse Zot | 15 cl = suppl. 4.00

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

Croustillante et fondante à souhait

Voilà!



Nos Poissons

	Prix	
	Petite 600gr	Grande 1 kg
Casserole de moules servie avec des frites belges Selon arrivage <i>Marinière ou vin blanc ou à la bière belge ou à la crème curry ou crème à l'ail ou au jus de crustacés ou ail ou thym et vin blanc ou flambée au Ricard ou crème de piment d'espelette et oignon confit ou à l'orientale (crème et épices marocaines) ou au lait de coco curry rouge ou sauce tomates Laurier et vin blanc et ail</i>	32.00	41.00
Poêlée de saint-jacques et gambas sauce à la bisque de homard <i>Fondue de poireaux, chips de chorizo et jambon cru</i>		48.00
L'incontournable tartare de daurade et sa granita de citron Fait maison <i>Jus au soja, gingembre, persil et aneth, servi avec du pain toast</i>		44.00
Filet d'espadon en aller/retour sauce riesling et cassonade candico <i>Galette de rösti et légumes du marché</i>		42.00

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

Nos Desserts

	Prix
 Gaufre de Bruxelles vanillé ou gaufre de Liège Brioché au sucre cristallisé <i>Saupoudrée de sucre glace ou de cassonade ou de cacao ou à la crème fraîche ou d'une boule de glace vanille suppl. 3.90</i>	14.00
 Café ou thé gourmand <i>Tartelette de vermicelles, mini pomme au chocolat belge, sorbet myrtille, gaufre de Bruxelles cassonade</i>	14.00
Tarte Tatin <u>Maison</u> et glace au caramel beurre salé	14.00
Dame blanche ou dame noire glace vanille ou chocolat <i>2 boules de glace vanille ou 2 boules chocolat, sauce chocolat belge «Callebaut», crème chantilly et biscuit</i>	12.00
Café Liégeois <i>2 boules de glace café arabica, 1 espresso intense, chantilly et biscuit</i>	12.00
 Pistoretto <i>Glace pistache, amaretto, zestes de citron vert, jus de citron et biscuit</i>	14.00
 Mandaracello <i>Sorbet clémentine de corse, limoncello et biscuit</i>	14.00
Meringues et vermicelles de marron <i>Glace vanille, menthe fraîche</i>	12.00
Glaces La boule <i>Vanille, pistache, chocolat, café arabica, fraise, spéculos, caramel beurre salé</i>	3.90
Sorbets La boule <i>Citron de Sicile, poire, myrtille, framboise, abricot, clémentine de Corse, pêche de vigne</i>	3.90
Sorbet arrosé <i>(Eau-de-vie de poire williams, abricotine, moitié-moitié</i>	14.00

