

Brasserie du Simonis

ENTREES

Jambon d'Ardenne	18€
Scampis gratinés au fromage d'Orval	20€
Scampis, beurre à l'ail	17€
Tartare de tomates & crème de buratta	17€
Carpaccio de Tomates & mozzarella buffalà (à partager à 2)	30€/assiette

PLATS

Risotto méditerranéen aux scampis	24€
Fondue bourguignonne, frites, salade (pour 2 pers minimum) (3 mayonnaises Maison et 2 sauces Maison)	30€/pp
La truite Meunière du "Simonis" entière, frites et salade	24€
Poisson du jour à la Provençale	30€
Tartare de boeuf coupé au couteau, frites & salade	26€
Salade César	23€

NOS INCONTOURNABLES

Côte à l'os, frites & salade (pour 2 personnes)	64€
Entrecôte, frites & salade (entre 380g et 420g)	30€
Nos sauces faites maison: Roquefort, poivre & béarnaise	+3€
Jambonneau Moutarde frites & salade (30' min d'attente pour la cuisson)	24€
Boulettes maison (sauce liégeoise <u>ou</u> sauce tomate), frites & salade	20€
Jambon d'Ardenne, frites & salade	20€

Pour vos enfants, n'hésitez pas à demander, certains de nos plats peuvent être adaptés.

DESSERTS

Crumble aux pommes & boule vanille	9€
Crème brûlée	9€
Brésilienne (caramel maison)	9€
Dame Blanche	9€
Crêpe Sibérienne (boule vanille & flambée au grand Marnier)	10€
Café gourmand	12€
Assortiment de fromages	15€

Brasserie du Simonis

MENU DU TERROIR

LE TRADITIONNEL DU MOULIN SIMONIS

34€/pp

Jambon d'Ardenne salade au noix

Truite meunière entière de notre vivier, frites et salade

Crème brûlée

!! Le menu doit être pris pour l'ensemble de la table.

MENU DEGUSTATION

48€/pp

Tartare de Tomates

Poisson du jour & garniture du moment

Crumble aux pommes

!! Le menu doit être pris pour l'ensemble de la table.



Si vous désirez des renseignements sur la présence des allergènes dans nos produits, notre responsable vous renseignera volontiers.

Nous attirons votre attention sur le fait que la composition de nos produits peut changer