

RESTAURANT
Le
PETIT PONT



www.lepetitpont.be

LA CUISINE EST OUVERTE DE 12H00 À 14H30
ET DE 18H30 À 22H00 (EN SEMAINE)
JUSQUE 22H30 (LE WEEK-END)

LA CUISINE JOUE LES PROLONGATIONS
EN CAS DE SPECTACLE AU CCU

APÉRITIFS

| | |
|-----------------------------------|------------------|
| Coupe de Champagne Alfred Gratien | 14 ⁰⁰ |
| Kir | 7 ⁰⁰ |
| Kir Royal | 15 ⁰⁰ |
| Muscat de Rivesaltes Cazes | 11 ⁰⁰ |
| Martini blanc ou rouge | 7 ⁵⁰ |
| Porto blanc ou rouge | 9 ⁰⁰ |
| Sherry | 7 ⁰⁰ |
| Pineau des Charentes Brillet | 9 ⁰⁰ |
| Campari | 8 ⁵⁰ |
| Gancia | 7 ⁰⁰ |
| Picon | 8 ⁰⁰ |
| Picon vin blanc | 10 ⁵⁰ |
| Ricard | 8 ⁰⁰ |
| Suze | 7 ⁰⁰ |
| Pisang Ambon | 8 ⁰⁰ |
| Spritz | 12 ⁰⁰ |
| Bloody Mary | 13 ⁰⁰ |
| Gin Fizz | 14 ⁰⁰ |
| Mojito | 14 ⁰⁰ |
| et beaucoup d'autres ... | |
| Accompagnements | |
| Soft | 2 ⁰⁰ |
| Jus | 3 ⁰⁰ |
| Schweppes premium | 3 ⁵⁰ |

Un doute sur la présence d'allergènes ?
N'hésitez pas à vous renseigner auprès de notre responsable de salle.

NOS ENTRÉES

Entrées froides

| | |
|--|-------------------------------------|
| Tartare de Saumon (Label Rouge) Façon Thai | 20 ⁰⁰ |
| Assiette de Saumon Fumé, Blinis et Crème d'Isigny à la Ciboulette | 20 ⁰⁰ |
| Terrine de Foie gras «maison» toast de campagne confit d'oignons et raisins caramélisés | 24 ⁵⁰ |
| Assiette de charcuterie seul ou à partager | 17 ⁰⁰ / 28 ⁰⁰ |

Entrées chaudes

| | |
|---|------------------|
| Cassolette de Moules (décortiquées) Aux Fines Herbes | 20 ⁰⁰ |
| Sauté de Scampi à L'Ail et Persil | 20 ⁵⁰ |
| Les Croquettes aux Crevettes Grises (Fait Maison), Persil Frit et Citron | 19 ⁵⁰ |
| Fondu au Fromage (fait Maison) | 16 ⁵⁰ |
| Poelée d'Escargots, Champignons et Lardons | 21 ⁰⁰ |
| Camembert au four | 17 ⁰⁰ |
| Os à moëlle rôti à la fleur de sel | 20 ⁰⁰ |

NOS POISSONS

| | |
|--|------------------|
| Homard du Vivier | |
| Servi Tiède ou Rôti aux Epices (550/600GR) | Prix du jour |
| Dos de Cabillaud Vapeur Florentine | 28 ⁰⁰ |
| Pavé de Saumon frais (Label Rouge) béarnaise et légumes de saison | 26 ⁰⁰ |
| Fish & Chips | 20 ⁵⁰ |
| Linguini aux scampis, jus bisqué à l'anisette | 34 ⁰⁰ |

NOS SALADES

| | |
|---|------------------|
| Salade de crottin de Chavignol et speck du Tyrol | 23 ⁰⁰ |
| Salade César blanc de volaille, croûtons, copeaux de parmesan, anchois, vinaigrette au bleu | 20 ²⁵ |
| Salade de scampis et avocats, vinaigrette aux agrumes | 25 ⁰⁰ |

*Tous nos plats sont à emporter. Tous nos desserts sont faits «Maison». (Nos glaces de chez Pacitti)
Si vous êtes tenus par un horaire précis, n'hésitez pas à nous le faire savoir et ce afin de vous
servir dans les meilleures conditions.
Nous restons à votre disposition pour les banquets, repas de famille, anniversaires.
Nous ne pouvons imprimer qu'une seule addition par table.*

NOS VIANDES

| | |
|---|------------------|
| Le Filet Américain | 22 ⁰⁰ |
| Tartare à L'Italienne | 22 ⁰⁰ |
| Rognon de veau, moutarde à l'estragon, croquettes | 25 ⁵⁰ |
| Parmentier de Confit de Canard | 27 ⁰⁰ |
| Jambonneau rôti Dijonnaise | 27 ⁰⁰ |

| | |
|--|------------------------|
| Burger de Bœuf Cheddar, Iceberg, bacon, sauce Giant | 25⁰⁰ |
| Le veggie ... | 25⁰⁰ |
| Le tournedos irlandais (+/-180 gr) | 22⁰⁰ |
| Entrecôte Charolais (+/-280 gr) | 32⁰⁰ |
| Onglet aux échalotes (+/-280 gr) | 24⁰⁰ |

Les viandes sont sélectionnées à «la Moutonnerie» rue Xavier de Bue

Nos viandes sont servies avec frites cuites à la graisse de boeuf

LES SAUCES CHAUDES

Béarnaise, poivre vert (4⁵⁰), Roquefort (5⁵⁰), Beurre maître
d'hotel (2⁵⁰)

LA BELGITUDE

| | |
|---|------------------------|
| Vol au vent (volaille label rouge) | 24⁵⁰ |
| Carbonnade à la flamande (Joue de bœuf) | 22⁰⁰ |
| Bloempanch, pommes caramélisées et purée | 21⁰⁰ |
| Boulets à la liégeoise | 20⁰⁰ |

ACCOMPAGNEMENTS

| | |
|---------------------------|-----------------|
| Supplément Haricots Verts | 6 ⁵⁰ |
| Bouquetière de Légumes | 7 ⁵⁰ |
| Salades Mixtes | 4 ⁵⁰ |
| Frites Fraîches | 5 ⁰⁰ |
| Pâtes Fraîches | 4 ⁰⁰ |

POUR LES PETITS

| | |
|--------------------|------------------|
| Le Filet Américain | 13 ⁰⁰ |
| Burger de bœuf | 13 ⁰⁰ |
| Fish & Chips | 13 ⁰⁰ |
| Poulet frit | 13 ⁰⁰ |



NOS BIÈRES AU FÛT

| | |
|--------------------|-----------------|
| Carlsberg | 4 ⁰⁰ |
| St Hubertus blonde | 5 ⁹⁰ |

BIÈRES BOUTEILLES

| | |
|---------------------|-----------------|
| Westmalle Triple | 7 ⁰⁰ |
| Chimay bleue | 6 ⁵⁰ |
| Blanche St Hubertus | 4 ⁵⁰ |
| Duvel | 6 ⁰⁰ |
| Carlsberg Zéro | 4 ⁰⁰ |
| Orval | 7 ⁵⁰ |
| Kriek Bron | 4 ⁵⁰ |

EAUX ET SODAS

| | |
|---------------------------------------|-----------------|
| Chaudefontaine bleu 20 cl | 3 ⁰⁰ |
| Chaudefontaine bleu 50 cl | 5 ⁵⁰ |
| Chaudefontaine rouge 20 cl | 3 ⁰⁰ |
| Chaudefontaine verte 50 cl | 5 ⁵⁰ |
| Perrier | 4 ⁰⁰ |
| Coca Cola | 3 ⁹⁰ |
| Coca Cola zéro | 4 ⁰⁰ |
| Fanta orange | 4 ⁰⁰ |
| Schweppes Tonic | 4 ⁰⁰ |
| Ice Tea, peach, green | 4 ⁰⁰ |
| Jus de fruits (orange, pomme, tomate) | 4 ⁰⁰ |
| Supplément menthe et grenadine | 1 ⁰⁰ |

VIN MAISON

| | | |
|-----------------------|-------|------------------|
| Blanc - Rouge ou Rosé | Verre | 7 ⁰⁰ |
| | 1/4L | 11 ⁰⁰ |
| | 1/2L | 18 ⁵⁰ |

ROSÉS

Provence

| | |
|-------------------------|------------------|
| M Minuty | 38 ⁰⁰ |
| Château Minuty Prestige | 48 ⁰⁰ |
| Château Minuty Rosé Or | 68 ⁰⁰ |

BLANCS

Alsace

| | |
|--------------------------------------|------------------|
| Pinot gris Jean Geller à Ingersheim | 33 ⁵⁰ |
| Pinot blanc Jean Geller à Ingersheim | 29 ⁰⁰ |
| Sylvaner Vieilles Vignes ** | 42 ⁰⁰ |

Loire

| | |
|--|------------------|
| Muscadet sur Lie Château de La Placière | 30 ⁰⁰ |
| Muscadet Sèvre et Maine Amphibolite Nature Jo Landron ** | 41 ⁰⁰ |
| Sancerre Joseph Mellot La Chatellenie | 45 ⁵⁰ |
| Sancerre Domaine Vacheron ** | 71 ⁰⁰ |
| Pouilly Fumé J.Mellot Tronsec | 47 ⁰⁰ |

Côtes du Rhône

| | |
|----------------------------|------------------|
| Côtes du Rhône Guigal | 37 ⁰⁰ |
| Vacqueyras Clos des Cazaux | 41 ⁰⁰ |

Bordeaux

| | |
|-----------------|------------------|
| Château Charron | 31 ⁰⁰ |
|-----------------|------------------|

Bourgogne

| | |
|---|------------------|
| Chardonnay Nuiton Beaunoy | 39 ⁰⁰ |
| Petit Chablis La Chablisienne | 45 ⁰⁰ |
| Macon Solutré - Domaine Cheveau | 49 ⁰⁰ |
| Saint-Aubin Marc Colin 1er cru Montceau | 90 ⁰⁰ |
| Rully Dutreuil Janthial | 88 ⁰⁰ |

Jura

| | |
|---|------------------|
| Côte du Jura «Berthet Bondet» ** | 61 ⁰⁰ |
| Côte du Jura Savagnier «Berthet Bondet» ** | 62 ⁰⁰ |
| Chardonnay Vieilles Vignes «Les Marnes Blanches» ** | 54 ⁰⁰ |

ROUGES

Loire

| | |
|---|------------------|
| Saint-Nicolas de Bourgueil ** | 33 ⁰⁰ |
| Cheverney «Tessier» | 36 ⁰⁰ |
| Chinon Vieilles Vignes «Petites Roches» Jogue | 44 ⁰⁰ |
| Sancerre Rouge «Le Rabault» Joseph Mellot | 47 ⁰⁰ |
| Sancerre rouge Domaine Vacheron ** | 80 ⁰⁰ |

Bordeaux

| | |
|---|-------------------|
| Château Laroche Côte de Bordeaux | 29 ⁰⁰ |
| Château Penin Nature ** | 41 ⁰⁰ |
| Château Charron 1er Côte de Blaye | 37 ⁰⁰ |
| If de Jonqueyres Côte de Bordeaux ** | 45 ⁰⁰ |
| Les Hauts de la Gaffeliere St-Emilion | 59 ⁰⁰ |
| Les Pilliers de Maison Blanche «Montagne St-Emilion» ** | 45 ⁰⁰ |
| Château du Gazin Canon-Fronsac | 40 ⁰⁰ |
| Château la Branne Medoc | 41 ⁰⁰ |
| Château Bellevue Médoc Cru Bourgeois | 41 ⁰⁰ |
| Les Lions de la Louvière Pessac Leognan | 66 ⁰⁰ |
| Château Quantin «Pessac Léognan» Lurton | 47 ⁰⁰ |
| Fleur de Clinet second vin du Château Clinet | 107 ⁰⁰ |
| Les Brulières de Beychevelle «Haut Médoc» | 90 ⁰⁰ |
| Château Petit Bocq «St-Estephe» | 70 ⁰⁰ |

Alsace

| | |
|-------------------------------------|------------------|
| Pinot Noir Jean Geller à Ingersheim | 36 ⁵⁰ |
|-------------------------------------|------------------|

Côtes du Rhône

| | |
|---|------------------|
| Côtes du Rhône le Clos des Cazaux | 33 ⁰⁰ |
| Vacqueyras le Clos des Cazaux «Réserve» | 46 ⁰⁰ |
| Grozes Hermitage «Domaine du Colombier» | 50 ⁰⁰ |
| Gigondas «Tour Sarrazine» | 51 ⁰⁰ |

Bourgogne

| | |
|--|------------------|
| Marsannay Coillot «Les Boivins» | 84 ⁰⁰ |
| Savigny les Beaunes «Les Bourgeots» | |
| Domaine Simon Bize | 94 ⁰⁰ |
| Santenay «Vieilles Vignes Lucien Muzard» | 76 ⁰⁰ |
| Rully Dutreuil Janthial | 68 ⁰⁰ |
| Mercrey Jacqueson | 77 ⁰⁰ |

Sud-Ouest

| | |
|----------------------|------------------|
| Château de Cedres ** | 50 ⁰⁰ |
|----------------------|------------------|

Languedoc Roussillon

| | |
|--|------------------|
| Côte du Roussillon «Les Sorcières» | |
| Domaine Clos des Fées ** | 44 ⁰⁰ |
| Fitou «Origines» Domaine Bertrand Bergé ** | 37 ⁰⁰ |

CHAMPAGNE

| | |
|--|-------------------|
| Alfred Gratien Brut | 82 ⁰⁰ |
| Alfred Gratien Brut Rosé | 97 ⁰⁰ |
| Origin'elle Françoise Bedel «biodynamie» | 92 ⁰⁰ |
| Diebolt Vallois «Blanc de blanc» | 97 ⁰⁰ |
| De Souza «Brut Tradition» | 97 ⁰⁰ |
| Egly Ouriet «Brut Tradition» grand cru | 117 ⁰⁰ |

VINS PÉTILLANTS

| | |
|-------------------------|------------------|
| Bugey Cerdon | 33 ⁰⁰ |
| Cava Cordoniu 1551 Brut | 30 ⁰⁰ |

LA BELGITUDE

| | |
|---|------------------|
| Chant d'Eole blanc de blanc (pétillant) | 69 ⁰⁰ |
|---|------------------|

COIN NATURE

BLANC

| | |
|-----------------------------------|------------------|
| PUR «Revelette» | 47 ⁰⁰ |
| Chablis Demoor | 75 ⁰⁰ |
| Les Agudes «Fabien Jouvès» | 45 ⁰⁰ |
| Riesling Geschikt sans souffre ** | 45 ⁵⁰ |

ROUGE

| | |
|------------------------------------|------------------|
| Morgon «Decombes» | 57 ⁰⁰ |
| You fuck my wine «Fabien Jouvès» | 40 ⁰⁰ |
| Sansa ! «Castelmaure» | 37 ⁰⁰ |
| Pino Noir Geschikt sans souffre ** | 48 ⁰⁰ |

Nous vous proposons une grande sélection de vins au verre. Consultez-nous !

** Vin issu de l'agriculture biologique, raisonnée