



Place du Roi

BRASSERIE

LA CARTE

APÉRITIFS

Verre de vin Prickly French (Blanc/Rosé/Rouge)	4,7 €
Coupe de prosecco Belstar (Blanc/Rosé)	8 €
Coupe de champagne Charles Hubert (Brut Tradition Grand Cru)	12 €
Maison	8 €
Martini blanc/rouge	6 €
Campari orange/tonic	7 €
Aperol Spritz	10 €
Campari Spritz	10 €
Porto rouge/blanc	6 €
Picon vin blanc / Picon bière	6 €
Pineau des Charentes blanc	6 €
Ricard	6 €
Henri Bardouin	7 €
Pastis Ardent	7 €
Kir / Kir Royal	6 € / 12 €
Crodino Biondo (17,5cl) (NA)	5 €

COCKTAILS

Mojito	12 €
Hugo	12 €
Bloody Mary	11 €
Caïpirinha	11 €
Negroni Classico	11 €
Moscow Mule	11 €
Espresso Martini	12 €
Virgin Mojito (Sans alcool)	6 €

BIÈRES

À LA PRESSION

Cristal (5°), 15cl	1,9 €
Cristal (5°), 25cl	2,8 €
Cristal (5°), 33cl	3,5 €
Cristal (5°), 50cl	5,2 €
Grimbergen blonde (6,7°), 33cl	5 €
Hapkin (8.5°), 33cl	5,5 €

BIÈRES BOUTEILLES

Cristal XTRA (5,2°), 25cl	3,3 €
Affligem triple (9°), 33cl	5,5 €
Grimbergen triple (9°), 33cl	5,5 €
Mort Subite Kriek (4°), 25cl	4,5 €
Triple Karmeliet (8,4°), 33cl	5,5 €
Scotch Watney's (7,5°), 25cl	4,5 €
Duvel (8,5%), 33cl	5 €
Ciney brune (7°), 25cl	4,5 €
Desperados (5,9°), 33cl	5 €
Birra Peroni (5,1°), 33cl	4,20 €
Estrella Galicia (5,5°), 25cl	3,5 €
Maes Radler citron (2°), 25cl	3,5 €

TRAPPISTES

Chimay bleue (9°), 33cl	5,5 €
Orval (6,2°), 33cl	6,5 €
La Trappe double (Ambrée 6,5°), 33cl	5 €
Rochefort 10 (11,3°), 33cl	6,5 €

RÉGIONALES

Blanche de Liège (4,9°), 33cl	4,5 €
Blanche de Liège rosée (4,4°), 33cl	5 €
Elfique triple (8°), 33cl	6 €
Elfique Cuberdon Royal (5,5°), 33cl	6 €
Chouffe (8°), 33cl	5,5 €
Tripick (6°), 33cl	6 €
Val Dieu (6°), 33cl	5 €
La Redoutable (9°), 33cl	6 €
Bière des Amis (5,8°), 33cl	5 €
Bière des Amis (5,8°), 66cl	9,5 €
Peak IPA, 33cl	5,5 €

SANS ALCOOL

Cristal 0,0%, 25cl	2,7 €
Affligem 0,0%, 33cl	4,5 €

SOFTS

Coca-Cola / Zéro / Light (20cl)	2,8 €
Sprite / Fanta Orange (20cl)	2,8 €
Fuze Tea Black Tea Lemon (20cl, pétillant)	2,9 €
Fuze Tea Black Tea Peach Hibiscus (20cl)	2,9 €
Fuze Tea Green Tea Mango Chamomile (20cl)	2,9 €
Tonic Fever-Tree	3,5 €
<i>Premium Indian , Mediterranean, Raspberry & Rhubarb, Elderflower, Clementine & Cinnamon, Pink Grapefruit, Ginger Ale, Ginger Beer</i>	
Royal Bliss Bitter Lemon (20cl)	2,9 €
Royal Bliss Agrum (20cl)	2,9 €
Fever-Tree Ginger Ale (20cl)	3,5 €
Spa plate (25cl)	2,5 €
Bru plate (50cl)	5 €
Bru plate (100cl)	8,5 €
Spa Intense (25cl)	2,5 €
Spa Intense (50cl)	5 €
Spa Intense (100cl)	8,5 €
Bru pétillante (50cl)	5 €
Bru pétillante (100cl)	8,5 €
Spa Citron (25cl)	2,8 €
Liégeois	3,5 €
Minute Maid Orange (20cl)	3 €
Minute Maid Tomate (20cl)	3 €
Minute Maid Pamplemousse (20cl)	3 €
Minute Maid Pomme (20cl)	3 €
Sirop menthe/grenadine/cassis	0,6 €

BOISSONS CHAUDES

Café Charles Liégeois (Classique / Espresso)	2,8 €
Cappuccino (Mousse de lait ou chantilly).....	3,7 €
Décaféiné Charles Liégeois	3 €
Assortiment de thés/Infusions Harney & Sons	3,5 €
Chocolat chaud	3,4 €
Chocolat Viennois	3,9 €
Irish coffee	10 €

ALCOOLS & DIGESTIFS

Peket	3 €
Blanc coca/orange	4 €
Get 27	5 €

WHISKIES & BOURBONS

Johnnie Walker Red Label	7 €
Aberfeldy 12 years	9 €
Aultmore 12 years	9 €
Ardbeg	9 €
Belgian Owl 3 ans Identité	9 €
Jack Daniel's	8 €

RHUMS

Havana Especial (Cuba)	7 €
Damoiseau Vieux (Guadeloupe).....	8 €
Trois Rivières Rhum de l'Océan (Martinique).....	8 €
Zacapa Centenario 23 years (Guatemala).....	9 €
Don Papa Baroko (Philippines)	9 €
Diplomatico 12 ans Reserva Exclusiva (Vénézuéla)	9 €

GINS

Tanqueray	7 €
LièGin	9 €
Hendricks	9 €
Nordest	9 €
The Botanist	9 €
Sir'Chill	9 €
Gin Mare	9 €
Monkey	9 €
ToO Gin (Sprimont)	9 €
Botaniets (Yuzu ou Gingembre, NA)	9 €
Accompagnement Tonic Fever-Tree	3 €

Premium Indian , Mediterranean, Raspberry & Rhubarb, Elderflower, Clementine & Cinnamon, Pink Grapefruit, Ginger Ale, Ginger Beer

VODKA

Smirnoff	6 €
Belvedere	8 €
Grey Goose	8 €
Accompagnement (soda, coca,...)	2 €

LIQUEURS

Amaretto Disaronno	7 €
Cointreau	7 €
Bailey's	7 €
Chartreuse Verte	8 €
Limoncello	6 €
Génépi	7 €
Grand Marnier	7 €

DIGESTIFS

Grappa Poli	8 €
Grappa Julia ambrée	8 €
Grappa Marcati Miel	8 €
Cognac Hennessy VS	7 €
Armagnac Demandis XO	7 €
Calvados Boulard	7 €
Sambuca Molinari	7 €

EAUX DE VIE

Williamine Morand	8 €
Eau de Villée de Biercée	7 €
Marc de Gewurztraminer	8 €



CHAMPAGNE
CHARLES HUBERT
A AMBONNAY - FRANCE

CHAMPAGNE CHARLES HUBERT

Coupe Brut Tradition Grand Cru	12 €
Brut Tradition Grand Cru	70 €
Rosé	85 €
Blanc de Blancs	85 €
Cuvée Blanc de Noirs	90 €
Cuvée Millésimée	90 €

POUR MANGER

Notre cuisine est ouverte
de 12h à 14h30 et de 18h à 21h30

Désirez-vous 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 des produits peut varier.

À PARTAGER

Le saucisson sec	9 €
<i>Planche – couteau, condiments</i>	
Les rillettes d'oie	12 €
<i>Servies en weck, pain grillé</i>	
La planche de charcuteries italiennes	19 €
<i>Mortadelle de Bologne, salami à la truffe, jambon de Toscane, coppa dolce, guanciale, poivrons farcis, dés de fromage italien, tapenade</i>	
L'assortiment de mini croquettes	16 €
<i>12 pièces</i>	
Les calamars frits	15 €
<i>12 pièces, sauce tartare maison</i>	
Sardines à l'huile d'olive La belle-iloise	11 €
<i>Pain grillé (2 personnes)</i>	
La planche du Roi	29 €
<i>Un peu de tout ! (3-4 personnes)</i>	

NOS ENTRÉES

- Gravlax de saumon au Belgian Owl, mayonnaise au café 17 €
Cuit au gros sel, huile de pépins de raisin et baies roses
- Scampis à l'ail (5pièces) 19 €
Crème et feuilleté croquant
- ✓ Croquettes de Meule du Plateau maison (2pc/3pc) 14 € / 19 €
Persil frit et citron
- Croquettes de crevettes maison (2pc / 3pc) 19 € / 25 €
Persil frit, citron
- Duo de croquettes maison 16 €
Persil et citron
- ✓ Toast aux champignons de saison 13 €
- Le carpaccio de bœuf 17 €
Pesto, parmesan et roquette
- La poêlée de cuisses de grenouilles (5pc / 9pc) 15 € / 26 €
Beurre d'ail
- Os à moelle 13 €
Fleur de sel, pain et beurre

NOS PLATS

Les fameux boulets	18 €
<i>À la bière brune Elfique + accompagnement*</i>	
Aile de raie aux câpres	25€
<i>Beurre noisette, citron et caprons + accompagnement*</i>	
L'américain	19,5 €
<i>Haché minute et préparé par le chef + accompagnement*</i>	
Le Burger savoyard du Roi (200gr)	22,5 €
<i>Bœuf black Angus de la Ferme Misse à Werbomont, Fondance du Plateau, bacon + accompagnement*</i>	
Les rognons de veau à la liégeoise	28 €
<i>Lardons, oignons grelots et pekete de Houyeu + accompagnement*</i>	
Porc iberico (175gr) (Presa, Secreto ou Pluma selon l'arrivage)	32,5 €
<i>Sauce Blackwell + accompagnement*</i>	
Suprême de poularde jaune rôtie	22 €
<i>Jus de carcasse et chicons braisés + accompagnement*</i>	
Papardelles aux légumes et espuma de mascarpone aux piments doux .	18 €
<i>Parmesan râpé</i>	
La pièce de bœuf « bleue des prés » (230gr)	28 €
<i>Grillée, sauce au choix: champignons crème, fromage bleu, poivre noir, choron, béarnaise + accompagnement*</i>	
Onglet à l'échalote (230gr)	26 €
<i>Réduction de vin rouge et échalote + accompagnement*</i>	

NOS PLATS SIGNATURES

Le véritable Vol au Vent	22 €
<i>De poule mère, sauce hollandaise + accompagnement*</i>	
Le Vol au Vent de canard	27 €
<i>Cuisses confites, magret fumé et feuilleté croustillant, lardons + accompagnement*</i>	
Civet de biche en cocotte	27 €
<i>Poire et airelles + accompagnement*</i>	

*Accompagnements au choix: frites maison, grenailles au thym et ail, tagliatelles, gratin de pommes de terre, purée de pommes de terre

NOS SALADES

La frisée aux lardons et œuf poché	17 €
La salade de chèvre chaud	16 €
<i>Pommes vertes, noix caramélisées</i>	

POUR LES PETITS PRINCES

Les nuggets cornflakes	12 €
<i>Compote de pommes, ketchup</i>	
Le fameux boulet à la liégeoise	12 €
<i>Compote de pommes</i>	
Notre Vol au Vent comme les grands	12 €
Burger du Prince	14 €
Coupe glace enfant (1 boule / 2 boules)	3 € / 6€

DESSERTS

La crème brûlée	10 €
La dame blanche	10 €
Le moelleux chocolat, crème anglaise	11 €
La tarte aux pommes et glace vanille	11 €
Le café liégeois	9 €
Le sorbet du moment (3 boules)	8 €
Profiteroles glacées et chocolat fondu	12 €
Le colonel Grey Goose	11 €
Café gourmand (Café / 3 petits desserts maison)	14 €
Assiette de fromages de chez Uguzon	13 €

POUR ACCOMPAGNER

VINS À LA FICELLE

Prickly French, Vermentino Vioignier (Blanc)	1,3 € / cm
Prickly French, Pinot Noir (Rouge).....	1,3 € / cm
Prickly French, Rosé Cinsault (Rosé)	1,3 € / cm
Bouteille Prickly French (Rouge / Blanc / Rosé).....	26 €

VINS ROSÉS

FRANCE

Miss Valentine, IGP Méditerranée, Côtes de Provence (Bio)	35 €
Château Saint Maur « M », AOC, Côtes de Provence	40 €

ITALIE

Rosé di Casanova, Casanova della Spinetta	38 €
Rosé di Casanova, Casanova della Spinetta, Magnum	76 €
Rosé di Casanova, Casanova della Spinetta, Jéroboam	165 €

VINS BLANCS

FRANCE

Aligoté, Vignoble de Buxy, Bourgogne	34 €
Petit Chablis, Domaine Passy le Clocher, Bourgogne	38 €
Macon La Roche Vineuse, Château de la Greffière,	39 €
Bourgogne	
Hautes Côtes de Beaune, Domaine Delagrangé, Bourgogne	45 €
Roussanne, Les vignes d'à côté, Domaine Cuilleron,	38 €
Rhône nord	
Les Galets Dorés, Domaine Mourgues du Grès,	33 €
Costières de Nîmes (Bio)	
Vignerons du Sommiérois, « les Cistes », IGP, Pays d'Oc	32 €
Moelleux « Gros Manseng », Domaine Papolle,	34 €
Côtes de Gascogne	
Pouilly Fumé, Les Adelins, Loire	41 €
Sancerre, Domaine Rimbault Pineau, Loire	40 €

ITALIE

Bianco di Morgante, Domaine Morgante, Sicile	35 €
Costa di Giulia, Domaine Satta Michele, Bolgheri, Toscane	40 €
Vernaccia de San Gimignano, Santa Margherita,	41 €
Domaine Panizzi, Toscane	

BELGIQUE

Château Bon Baron, Muscat, AOC,	46 €
Côte de Sambre et Meuse	

VINS ROUGES

FRANCE

Pinot Noir, Domaine Gresser, Alsace	37 €
Saint Nicolas de Bourgueil, Cuvée FRED,	39 €
Domaine Mabillau, Loire	
Pinot Noir, Buissenier, Bourgogne	36 €
Rully, Domaine Jaeger Defaix, Bourgogne	41 €
Mercurey, «Vieilles Vignes» Theulot-Juillot, Bourgogne	55 €
Brouilly, Château de la Chaize, AOC, Beaujolais	36 €
Vacqueyras, Vieux Clocher, Arnoux et fils, Rhône sud	39 €
Côtes du Rhône, Vignobles Anne Collard, Rhône sud	33 €
Clos des Nines, « l'Orée » AOP, Languedoc	39 €
Château Patache d'Aux, Médoc, Bordeaux	41 €
Château Patache d'Aux, Médoc, Bordeaux, Magnum	83 €
Château Grand Bert, Montagne Saint-Emilion, Bordeaux	38 €
Château Fiefs de Lagrange, Saint-Julien, Bordeaux	64 €
Château Clarke, Listrac, Bordeaux	58 €
Château Saint-Sernin, Malbec de Galets, Cahors	32 €

ITALIE

Nero d'Avola, Domaine Morgante, Sicile	35 €
Rosso di Montepulciano, Domaine Avignonesi, Toscane	39 €
Domaine Satta Michele, Bolgheri, Toscane	42 €
Langhe Nebbiolo Pervasco, Domaine Vietti, Piémont	45 €

BELGIQUE

Château de Bioul, Cuvée Cotril Braco	43 €
--	------



N'HÉSITÉZ PAS À NOUS SUIVRE

**Pour vos évènements privés ou professionnels,
pensez à privatiser notre bar à vin.**



Place Roi Albert 4, 4130 Tilff
04 265 92 18 - info@placeduroi.be
www.placeduroi.be