

HOTEL DE LA GARE (PROP. O. DEFALQUE MAYN)



*Chez Pierre & Claude*

RESTAURANT

L'HÔTEL DE LA GARE

# *Chez Pierre & Claude*

## RESTAURANT L'HÔTEL DE LA GARE

CLAUDE, PIERRE ET TOUTE L'ÉQUIPE DE L'HÔTEL DE LA GARE VOUS SOUHAITENT LA BIENVENUE ET NOUS ESPÉRONS QUE VOUS PASSEREZ UN BON MOMENT PARMIS NOUS. N'HÉSITÉS PAS À FAIRE APPEL À NOUS SI VOUS AVEZ DES QUESTIONS, DES HÉSITATIONS OU BESOIN D'UN CONSEIL.

SI VOUS AVEZ DES CONTRAINTES ALIMENTAIRES OU DES ALLERGIES, N'HÉSITÉS PAS À NOUS EN PARLER. NOUS FERONS TOUT CE QUI EST EN NOTRE POUVOIR POUR FAIRE EN SORTE QUE VOTRE PASSAGE CHEZ NOUS SE DÉROULE DANS LES MEILLEURES CONDITIONS.

TOUTS NOS PLATS SONT PRÉPARÉS À BASE DE PRODUITS FRAIS ET À LA COMMANDE. NOUS VOUS PRIONS DE BIEN VOULOIR NOUS EXCUSER SI L'ATTENTE PEUT PARFOIS VOUS SEMBLER LONGUE. SI VOUS ÊTES PRESSÉS PAR LE TEMPS, DITES LE NOUS À LA COMMANDE ET NOUS FERONS TOUT NOTRE POSSIBLE POUR VOUS SERVIR LE PLUS RAPIDEMENT POSSIBLE.

VEUILLEZ NOTER QUE LES PATRONS NE TOUCHENT EN AUCUN CAS AUX POURBOIRES LAISSÉS PAR LES CLIENTS. ILS SONT EXCLUSIVEMENT POUR NOTRE PERSONNEL.

MERCI, À VOTRE SANTÉ ET BON APPÉTIT !

«MUSIC SESSIONS»

@ L'HÔTEL DE LA GARE



LE 1<sup>ER</sup> JEUDI DU MOIS\*

VENEZ PASSER UNE SOIRÉE DIFFÉRENTE DANS UNE AMBIANCE CAFÉ CONCERT.  
CHAQUE MOIS NOUS RECEVONS UN/UNE ARTISTE ET SON UNIVERS MUSICAL.

[HTTPS://WWW.FACEBOOK.COM/LHOTELDELAGARE/](https://www.facebook.com/lhoteldelegare/)  
[WWW.HOTELDELAGARE.BE](http://WWW.HOTELDELAGARE.BE)

# LES ENTRÉES

CARPACCIO DE BŒUF EN CHIFFONADE, TEXTURES DE PARMESAN ET ROQUETTE	13,00
TRILOGIE DE SAUMONS (FUMÉ, TARTARE ET GRAVADLAX), SAUCE MIEL-THYM	17,00
LE FEUILLETÉ DE PETITS GRIS DE BIERWART, CRÈME D'AIL ET FRAÎCHEUR DE JEUNES POUSSÉS	16,00
LES ST JACQUES POÊLÉES, DOUCEUR DE BUTTERNUT ET CRUMBLE	17,00
LE TARTARE DE MAGRET DE CANARD ET FOIE GRAS, PARFUM DE TRUFFES	18,00
LA BROCHETTE DE SCAMPI LARDÉS, MESCLUN ET SAUCE TARTARE	17,00

*TOUTES NOS ENTRÉES CI-DESSUS SONT DISPONIBLES EN PLAT POUR UN SUPPLÉMENT DE € 4,00.  
LA PORTION EST PLUS GRANDE MAIS NE COMPREND PAS D'ACCOMPAGNEMENTS.  
VEUILLEZ CONSULTER LA PAGE DES SUPPLÉMENTS & ACCOMPAGNEMENTS.*

# LES CROQUETTES

LES CROQUETTES PRÉPARÉES DANS LA MAISON PAR NOTRE CHEF	7,50
<ul style="list-style-type: none"><li>• CREVETTES GRISES DE LA MER DU NORD</li><li>• FROMAGE PARMESAN</li><li>• ARDENNAISE (FROMAGE ET LARDONS)</li></ul>	

# LES SALADES

SALADE « HÔTEL DE LA GARE » (ST JACQUES SNACKÉES, CREVETTES, SCAMPI)	20,00
SALADE AUX LARDONS ET ŒUF POCHÉ (LARDONS FRITS ET UN ŒUF POCHÉ PAR DESSUS)	14,00
SALADE DE CHÈVRE EN FEUILLE DE BRICK (FROMAGE DE CHÈVRE EMBALLÉ DANS UNE FEUILLE DE BRICK AVEC DES LÉGUMES GRILLÉS)	15,00

*TOUS NOS PLATS SONT PRÉPARÉS À BASE DE PRODUITS FRAIS ET À LA COMMANDE. NOUS VOUS PRIONS DE BIEN VOULOIR NOUS EXCUSER SI L'ATTENTE PEUT PARFOIS VOUS SEMBLER LONGUE. SI VOUS ÊTES PRESSÉS PAR LE TEMPS, DITES LE NOUS À LA COMMANDE ET NOUS FERONS TOUT NOTRE POSSIBLE POUR VOUS SERVIR LE PLUS RAPIDEMENT POSSIBLE. MERCI POUR VOTRE COMPRÉHENSION.*

# LES MOULES

NOS MOULES VIENNENT DE ZÉLANDE ET SONT LIVRÉES TOUS LES JOURS (MÊME LE SAMEDI)  
ELLES SONT SERVIES EN CASSEROLE (+/- 1 KG) AVEC DES FRITES, MAYONNAISE ET NOTRE  
FAMEUSE SAUCE MOULE MAISON.

€ 24,00

MARINIÈRE	ROQUEFORT
VIN BLANC	SAFRAN
CRÈME	SAMBRE & MEUSE
AIL	« RETOUR DE MARRAKECH »
AIL CRÈME	PASTIS
CURRY MADRAS	POULETTE



## LES PÂTES

ROULADE DE PÂTES AUBERGINES ET PARMESAN	14,00
LES TAGLIATELLES À L'ENCRE DE SEICHE, SCAMPI, SAUCE AUX ÉPICES ET HERBES FRAÎCHES	18,00
LES LINGUINES AU CITRON, DUO DE SAUMONS (FRAIS & FUMÉ) ET SAUCE VIERGE	18,00

## LES TARTARES

*TOUS NOS TARTARES SONT ACCOMPAGNÉS DE FRITES ET DE SALADE.  
NOS TARTARES DE VIANDE SONT DE BŒUF CHAROLAIS D'APPELLATION CONTRÔLÉE, COUPÉS  
AU COUTEAU.*

« LE BELGE »	15,00
<i>LE TARTARE CLASSIQUE PRÉPARÉ À LA BELGE</i>	
« L'ITALIEN »	16,00
<i>PARMESAN, PIGNONS DE PIN, TOMATES SÉCHÉES, BASILIC</i>	
« LE GREC »	16,00
<i>FÉTA, OLIVES, HERBES FRAÎCHES</i>	
« LE THAÏ »	16,00
<i>ÉPICES THAÏ (NON PIQUANTES), CACAHUÈTES, CORIANDRE</i>	
« LE NORVÉGIEN »	17,00
<i>SAUMON ATLANTIQUE, JEUNES OIGNONS, ANETH</i>	
« L'AZTÈQUE » (VÉGÉTARIEN-VÉGAN)	16,00
<i>QUINOA BLANC ET ROUGE BIO, CAVIAR D'AUBERGINES, JEUNES POUSSÉS EN FRAÎCHEUR CITRONNÉE</i>	

## CÔTÉ BRASSERIE

LE JAMBONNEAU, SAUCE MOUTARDE ET SES CROQUETTES	18,00
LES SPARERIBS 2.0	16,00
LE PAIN DE VIANDE ET SON STOEMP DU JOUR	15,00
LE WATERZOOI À LA GANTOISE	18,00

## LES POISSONS

LA BROCHETTE DE GAMBAS ET ST JACQUES, BEURRE BLANC, LÉGUMES DE SAISON ET POMMES GRENAILLES	24,00
LA BONITE SNACKÉE, FRÉGOLA SARDA COMME UN TABOULÉ « PRESQUE LIBANAIS », ÉMULSION CITRONNÉE	24,00
LES FILETS DE BAR RÔTIS, TAGLIATELLES AU CITRON, ARTICHAUTS BARIGOULE ET BEURRE BLANC AUX OLIVES	23,00

# L'ÉTAL DES VIANDES

*NOS VIANDES SONT TOUTES D'APPELLATION CONTRÔLÉE. VEUILLEZ NOUS CONSULTER POUR PLUS D'INFORMATIONS. ELLES SONT ACCOMPAGNÉES DE SALADE ET DE FRITES.*

***VEUILLEZ NOTER...** LES TYPES DE CUISSONS SONT « BLEU », « SAIGNANT », « À POINT » OU « BIEN CUIT ». IL N'Y A PAS D'ENTRE-DEUX ET LE « BLEU CHAUD » NE RESPECTE PAS LES NORMES ET RÈGLES D'HYGIÈNE QUI SONT REQUISES PAR L'AFSCA... MAIS NOUS FERONS TOUJOURS AU MIEUX.*

<b>LA PIÈCE DE BŒUF GRILLÉE (+/- 250GR)</b>	<b>20,00</b>
<b>L'ENTRECÔTE (+/- 330GR)</b>	<b>24,00</b>
<b>LE FILET PUR (+/- 220GR)</b>	<b>27,00</b>
<b>LE T-BONE (CÔTE À L'OS 1 PERSONNE +/- 600GR)</b>	<b>30,00</b>

**NOS SAUCES PRÉPARÉES À LA MINUTE** **+ 2,50**

## **BÉARNAISE**

*C'EST UNE SAUCE ÉMULSIONNÉE TIÈDE FAITE AVEC DES JAUNES D'ŒUFS MONTÉS À CHAUD SUR UNE RÉDUCTION DE VINAIGRE À L'ESTRAGON ET DE VIN BLANC À LAQUELLE ON INCORPORE DU BEURRE.*

*LE SAVIEZ-VOUS? IL SEMBLERAIT QUE CETTE SAUCE NE SOIT PAS DU TOUT D'ORIGINE DU BÉARN MAIS AURAIT ÉTÉ NOMMÉE AINSI EN MÉMOIRE DU ROI HENRI IV DIT LE "GRAND BÉARNAIS".*

## **CHORON**

*COMME POUR LA BÉARNAISE MAIS ON Y AJOUTE DE LA PURÉE DE TOMATES.*

## **POIVRE VERT**

*SAUCE CRÈME AU POIVRE VERT DE MADAGASCAR*

## **ROQUEFORT**

*SAUCE CRÈME AU ROQUEFORT SOCIÉTÉ*

## **ARCHIDUC**

*SAUCE CRÈME AUX CHAMPIGNONS DE PARIS*

## **ECHALOTE**

*SAUCE VIN ROUGE ET ÉCHALOTES*

## **BEURRE MAÎTRE D'HÔTEL**

*BEURRE DE FERME AUX FINES HERBES*

**VOTRE PIÈCE DE VIANDE PRÉPARÉE FAÇON « ELMER »** **+ 4,00**

*CROÛTÉE AUX 5 POIVRES, POÊLÉE ET PUIS FLAMBÉE AU CALVADOS. SAUCE CRÉMÉE*

*LE SAVIEZ-VOUS? CETTE PRÉPARATION EST NÉE ICI DANS CETTE MAISON. CRÉÉE PAR LE PREMIER PROPRIÉTAIRE DE L'ÉTABLISSEMENT, LA RECETTE N'A PAS PRIS UNE RIDE ET RESTE TRÈS POPULAIRE. C'EST EMBLÉMATIQUE DE L'HÔTEL DE LA GARE.*

# LES « GOURMETS BURGERS » DE L'HÔTEL DE LA GARE

**LE BROOKLYN NYC (BŒUF CHAROLAIS)** **17,00**  
*HALF-POUND STEAK HÂCHÉ, OIGNONS FRITS, CHEDDAR ET UNE SAUCE COMPOSÉE MAISON*

**L'INCROYABLE HULK (VÉGÉTARIEN-VÉGAN)** **17,00**  
*BURGER VERT ET SON PATTY COMPOSÉ DE LÉGUMES ET UN GUACAMOLE LÉGÈREMENT RELEVÉ*

**LE DARK VADOR ÉPISODE V (POISSON)** **18,00**  
*PAIN NOIR À L'ENCRE DE SEICHE, BONITE SNACKÉE, LÉGUMES ET SAUCE COMPOSÉE MAISON*



## SUPPLÉMENTS & ACCOMPAGNEMENTS

<b>FRITES, CROQUETTES, PURÉE, POMMES GRENAILLES</b>	<b>2,50</b>
<b>RIZ ET PÂTES</b>	<b>3,00</b>
<b>SALADE VERTE OU MIXTE</b>	<b>5,00</b>
<b>BOUQUETIÈRE DE LÉGUMES</b>	<b>7,00</b>

*SI VOUS AVEZ DES CONTRAINTES ALIMENTAIRES OU DES ALLERGIES, N'HÉSITEZ PAS À NOUS EN PARLER. NOUS FERONS TOUT CE QUI EST EN NOTRE POUVOIR POUR FAIRE EN SORTE QUE VOTRE PASSAGE CHEZ NOUS SE DÉROULE DANS LES MEILLEURES CONDITIONS.*

*TOUS NOS PLATS SONT PRÉPARÉS À BASE DE PRODUITS FRAIS ET À LA COMMANDE. NOUS VOUS PRIONS DE BIEN VOULOIR NOUS EXCUSER SI L'ATTENTE PEUT PARFOIS VOUS SEMBLER LONGUE. SI VOUS ÊTES PRESSÉS PAR LE TEMPS, DITES LE NOUS À LA COMMANDE ET NOUS FERONS TOUT NOTRE POSSIBLE POUR VOUS SERVIR LE PLUS RAPIDEMENT POSSIBLE. MERCI POUR VOTRE COMPRÉHENSION.*

# EH LES ENFANTS... QU'EST-CE QU'ON MANGE?



## POUR LES PETITS (JUSQU'À 12 ANS) € 12,00

LES PETITS MANGENT COMME LES GRANDS À  
L'HÔTEL DE LA GARE.

NOUS RÉDUISONS LA PORTION DES PLATS À  
LA CARTE (VOIR EXCEPTIONS CI-DESSOUS) ET  
NOUS OFFRONS UNE BOULE DE GLACE OU DE  
SORBET COMME DESSERT.

CETTE PROPOSITION N'EST PAS VALABLE SUR  
CERTAINS PLATS CAR DIFFICILE DE RÉDUIRE  
OU D'ACCOMMODER EN PLUS PETITE  
PORTION.

DONC... **EXCEPTÉ** LES ENTRÉES, LES  
SUGGESTIONS, LA ROULADE DE PÂTES,  
L'ENTRECÔTE, LE FILET PUR, LA CÔTE À L'OS,  
LES GOURMET BURGERS ET LE JAMBONNEAU.

NOUS ESSAIERONS TOUJOURS DE FAIRE AU  
MIEUX ET NOUS VOUS REMERCIONS POUR  
VOTRE COMPRÉHENSION.



# LES DESSERTS

LA GAUFRE DE BRUXELLES, GLACE AU PAVÉ BRETON	10,00
NOUGAT GLACÉ AUX CONFITS D'ORANGES ET COINTREAU	8,00
CAFÉ GLACÉ « HÔTEL DE LA GARE »	8,00
TARTE TATIN FLAMBÉE AU CALVADOS	8,00
MOUSSE AU CHOCOLAT	7,00
MOELLEUX AU CHOCOLAT	7,00
CRÈME BRÛLÉE	7,00
TRIO DE SORBETS DU MOMENT	8,00
DAME BLANCHE	7,00
DAME NOIRE	7,00
BRÉSILIENNE	7,00
LE CAFÉ OU THÉ LØV GOURMAND	8,00
<i>(POUR LES GOURMANDS... MINI-DESSERTS VARIÉS AUTOUR D'UN BON CAFÉ OU D'UN DÉLICIEUX THÉ BIO)</i>	
LE COLONEL (SORBET CITRON ET VODKA)	8,50
LE WILLIAMS (SORBET POIRE ET POIRE WILLIAMS)	8,50
LE TROU NORMAND (SORBET POMME ET CALVADOS)	8,50
LE CARAÏBE (SORBET MANGUE-PASSION ET RHUM)	8,50



*TOUS NOS PLATS SONT PRÉPARÉS À BASE DE PRODUITS FRAIS ET À LA COMMANDE. NOUS VOUS PRIONS DE BIEN VOULOIR NOUS EXCUSER SI L'ATTENTE PEUT PARFOIS VOUS SEMBLER LONGUE. SI VOUS ÊTES PRESSÉS PAR LE TEMPS, DITES LE NOUS À LA COMMANDE ET NOUS FERONS TOUT NOTRE POSSIBLE POUR VOUS SERVIR LE PLUS RAPIDEMENT POSSIBLE. MERCI POUR VOTRE COMPRÉHENSION.*