

## Brasserie-Restaurant

Du mardi au samedi de 11h30 à 22h le vendredi ouverture à 9h Dimanche de 11h30 à 15h30 Lundi fermé

#### <u>Apéritifs</u> Picon Bière 6 Picon vin blanc 7 Get27 ......6 Porto Rouge ......6 Kir vin blanc 6 Kir Royal 8 Ricard 6 Martini Blanc 6 Martini Rouge 6 Campari orange \_\_\_\_\_\_\_7,50 Coupe de Crémant \_\_\_\_\_\_7 Cocktails Mojito ......9 (Rhum blanc, citron vert, feuille de menthe, sucre de Mojito Fraise (en saison) 9,50 (Rhum blanc, citron vert, feuille de menthe, sucre de canne, Fraise) Tequila Sunrise (Tequila, Grenadine, Jus d'orange) 8,50 Bon Baiser......8,50 (Vodka, Gin, Amaretto, Jus d'ananas, Jus d'orange) Chant Russe 8,50 (Vodka, Batida, Pisana, Jus d'orange) Hugo ......9 (Prosecco, Feuille de menthe, Citron vert, Eau pet, Sirop de sureau) Aperol Spritz 9 Cocktail Ludo \_\_\_\_\_9 (Crémant, bacardi, jus d'ananas, grenadine) Cocktail de Bière 10 (Despérados, cointreau, tequila, citron vert, orange) Gin Tonic Bombay 9,50 1836 10,50 Arduenna .11 Gordon Rosé 10

#### **Mocktails**

Virgin Mojito	6
Hugo	6
Bora Bora(Jus d'orange, jus d'ananas, grenadine, eau pet).	6
Virgin Gaumais(Jus de pomme artisanal, sirop de citron, limonade)	6
<u>Bières</u>	
Rochefort 8	6
Duvel	6
Chimay Blanche	5
Chimay Bleu	5
Blanche de Bruges	4
Val Dieux Hop	
Val Dieux Blonde	6
Val Dieux Fruité	_
Chouffe	6
Triple Karmeliet	6
Lupulus Triple	6
Lupulus Organicus	6
Lupulus Hopera	6
Lupulus Fructus	6
Airborne	
Desperados	4,50
Hapkin	5,50
Afligem	5
Afligem N.A	3
Maes N.A	3
Au fût Maes	3
Maes 50cl	
Mort Subite Passion	
Breuvages Gaumais	,
Gaumaise	6
Orval	5,50
Tendera Nature	6,50
Tendera Fraise	6,50

Zigomar 6

Jus de pomme de Rachecourt......3,50

Alcools	
J&B	6,50
Bacardi	6,50
Vodka Blanche	6,50
Shot Tequila	3,50
Cointreau	6,50
Amaretto	6,50
Bailey's	6,50
Cognac	6,50
Calavado's	6,50
Poire William's	7
Framboise	7
Sambuca	4,50
Limoncello	6,50
Palette de limoncello	47,50
Additifs	1

### <u>Softs</u>

Eau plate (1/2)	50
Eau gazeuse(1/2)5,3	50
Pepsi3	
Pepsi max3	
Mirinda3	
7up3	
Ice tea pêche3	
Ice tea pétillant3	
Gini3	
Schweppes Tonic3	
Schweppes Agrum3	
Jus d'ananas	
Jus d'orange3	
Jus de tomates3	
Jus de pomme cerise3	
sirop de grenadine0,5	50
sirop de citron	50
sirop de menthe	50

#### <u>Vins</u>

Verre	9	3,50
1/4		7
1/2		12

#### **Boissons chaudes**

Café	3
Déca	3
Thé	3
Cappuccino	4
Cappuccino Italien	4
Irish coffee	8,50
Italian coffee	8,50
French coffee	8,50
Chouffe coffee à partager	8,50
Chouffe coffee chantilly	8,50
Lattée Macchiato	4
Lattée Macchiato Noisette	4,50

## <u>à Grignoter</u>

Portion Saucisson5	,
Portion Fromage <sup>7</sup> 5	•
Assiette Olives et Tapenades 86	,90
Assiette Fromage d'Orval6	,90

#### **Entrées**

Allergènes : 1) Gluten

2) Crustacés

3) Oeuf

5) Soja

7) Lait

9) Céleri

4) Poisson 6) Arachides 8) Fruits à coque 10) Moutarde 12) Sulfureux et sulfite 14) Mollusque

11) Graines de sésame 13) Lupin

<u>Entrées</u>	
Escargots de Bourgogne 14,7	
-6 pièces 12	Poissons
-12 pièces	
Aubergines à la Parmigiana 10,50	
Pâté de campagne fromage d'Orval, confiture 13,50	)
Planche Gaumaise à partager	
salade, pain) 1 Assiette saumon fumé	Spaghetti bolognaise <sup>1</sup> 15
Flamenkuch12	Spaghetti carbonara à l'italienne 16,50
	Spaghetti à la forestière
Nem fromage d'Orval <sup>7</sup> 13,50	(Crème, champignons, lardons, oignons)
(Sauce aigre douce)  Scampis sauce maison <sup>4</sup> 16	Penne 4 fromages <sup>1,7</sup> 16,50
Toast champignons 1.7	Penne crème saumon 14,7,
	Gratin de pennes jambon 15
Tomate burrata balsamique <sup>7</sup> 13	Gratin de pennes Gaumais 16,50
Dista Dusasania	(Saucisson Gaumais, Gratiné et saucé au fromage d'orval)
<u>Plats Brasserie</u>	
Camembert au four (en plat ou à partager) 16,50 (Pain, frites ou potatoes)	
Boulettes maison sauce tomate	Double carppaccio 20,50 (Roquette, copeaux de parmesan, huile d'olive, tomate sècher, tomates cerises, poivronade)
Gratinée Tartiflette	Double carppaccio truffée 7 22  (Roquette, copeaux de parmesan, huile d'olive, huile de truffe tartufata, tomate sècher, tomates cerises, poivronade)
Gratinée Gaumiflette	Tagliata de boeuf. 24 (Roquette, copeaux de parmesan, balsamiques)
Gratinée Savoyarde (3 fromages) 16	Steak nature 22,50
(Lardons, oignons)	Steak avec sauce 24,50
Cordon Bleu maison 1,3,7,8 19	Sauce: -Gorgonzola 7
(Frites, salade, sauce champignon)	-Poivre vert <sup>7,12</sup>
Planche Gaumaise 1.7 19	-Champignons <sup>7</sup>
(Pain, charcuteries du pays, Brie, fromage d'Orval)	-Fromage d'orval
Aubergines à la Parmigiana <sup>7</sup> 14	-Maître d'hôtel <sup>7</sup>
(Pour les gratinées possibilité d'avoir supplément	-Béarnaise <sup>3, 7</sup>
assiette charcuterie au prix de 3€)	
Salades	<u>Accompagnements</u>
	Frites
Chevrette	
César poulet	O Gratin Dauphinois <sup>7</sup>
crouters, oeur cuit dur, algulilettes de poulet, parmesan, croutons, sauce césar)  Caprèse 1,7  16,50	Potatoes
(Fond de pizza, fromage frais à tartiner, tomate fraiche, dôme de salade, jambon de Parme, copeaux de parmesan)	Supp. Assiette charcuterie3
A III.	

#### **Pizzas**

#### Base tomate

Margharita <sup>1,7</sup> (Mozzarella, basilic, olives)	11,50
Jambon <sup>1,7</sup> (Mozzarella, jambon, olives)	12
Reine	. 12,50
4 fromages (Mozzarella, chèvre, Taleggio, Gorgonzola, olives)	. 15,50
4 saisons <sup>1,7</sup> (Mozzarella, champignons, jambon, Artichaus, olive	.13,50 s)
Diabolo 1.7 (Mozzarella, oignons, chorizo, jambon, lardons, beur à l'ail, olives)	14,50 re
Veggie 1,7,8 (Mozzarella, tomates fraiches, poivrons, aubergines	13,50
stracciatella, noix, olives)  Calzone <sup>1,7</sup> (Mozzarella, champignons, jambon)	13
(Mozzarella, fromage d'Orval, saucisson Gaumais, oignons, oeuf, olives)	- 14,50
Parme burata	. 19
Campagnarde	. 14,50

#### Base crème

#### Sauces froides

Ketchup

 $Mayonnaise^{^{3,\,5,\,10}}$ 

Barbecue

 $Cocktail\ maison^{3,\,5,\,10}$ 

Mayonnaise truffée.....

## Plats enfant

Nuggets frites	11
Jambon frites	11
Steak haché frites	
Spaghetti bolognaise	11
Pizza au choix	11
Pavé de boeuf	12
Boulettes sauce tomate	11

#### **Burger**

<u>Burger</u>	
Classic <sup>1, 6, 7</sup>	16,50
(Salade, tomate, oignon, corni	chons pickles, sauce du chef)
CheeseCheese	7
(Salade, cheddar, mozzarella, t pickles, sauce du chef)	comate, oignon, cornichons
Fluid Cheese (Salade, fromage coulant, tom pickles, sauce du chef)	ate, oignon, cornichons
Américain (Double cheddar, bacon, rösti, cornichons pickles, sauce barb	
Gaumais <sup>1,6,7</sup> (double fromage d'Orval, sauc oignon, cornichons pickles, sau	
Veggie <sup>1, 6, 7</sup> (Burger de légumes, assortime	
tomate, oignon, cornichons pic  LeRepaire <sup>1,6,7</sup> (Roquette, fromage à raclette, cornichons pickles, mayonnais	kles, sauce du chef)
Chèvre miel <sup>1,3,7,8</sup> (Roquette, tomate, oignon, cor	18,50
<u>Pain buns</u>	
Chicken(Filet de poulet pané, cheddar,	

#### Allergènes:

1) Gluten 3) Oeuf 5) Soja 7) Lait 9) Céleri 11) Graines de sésame 13) Lupin 2) Crustacés 4) Poisson 6) Arachides 8) Fruits à coque 10) Moutarde 12) Sulfureux et sulfite 14) Mollusque

....(0,50€)

#### **Desserts** (Glaces Artisanales

laitalage	
-----------	--

d'hélèr	4
Tiramisu 1,3,5,7	9
Crème brûlée	9
Moelleux au chocolat	8,50
Dame blanche	9,50
Brésilienne	9,50
Café Liégeois 5,7	9,50
Café gourmand 3,5,7	10
Coupe 1 boule	3
Coupe 2 boules	5
Colonel	7,50
Fredo BoomBoom	8
Assiette de fromages	9
Sorbet citron	2,50
Sorbet orange	2,50

## <u>Milkshakes</u> (Glaces Artisanales)



3, 7	d'helene
Vanille	9,50
Chocolat 3,7	
Pistache 3,7	9,50
Caramel beurre salée	ŕ
Fraise <sup>3,7</sup>	9,50
Spéculoos 3,7	
Café	9,50

#### Desserts enfant

Kinder surprise

Sachet de bonbon

Glace

#### Crêpes et Gaufres

Sucre<sup>3, 7</sup>

Chocolat chaud 3,7 Chantilly .... Brésillienne ..... (Glace vanille, caramel, chantilly) Fraise (en saison) 3,7





(Glace vanille, fraises, chocolat chaud, chantilly)

1) Gluten 2) Crustacés 3) Oeuf

5) Soja

7) Lait

9) Céleri

11) Graines de sésame 13) Lupin

# Vins

## <u> Blanc</u>

Les p'tits Galets Coteaux du Pont du Gard	19,50	<u>Rosé</u>	
Viognier	27	Les P'tits Galets	19,50
Cave de Tain		Coteaux du Pont du Gard	
Chardonnay	23	Pinot Noir Liparis	21,50
Val De Loire		Pays D'Oc 2023	

## Dance

<u>Rouge</u>		32€
Réserve Saint Auriol	19,50	
Pays D'Oc		<u>Champagne</u>
Lamothe Barrau	26,50	56€
Bordeaux		306
Challias	29,50	
Côtes du Rhône		
Vacqueyras	31,50	
Domaine de La Verde		
Refosco	21	

Primitivo Di Manduria 35

Domaine d'origine Protetta (Italie)

Col Moniér (Italie)



Crémant d'Alsace



# Brasserie-Restaurant

Pour toutes questions éventuelles, hésitez pas à vous adresser à notre équipe En vous souhaitant un agréable moment,

L'équipe du Repaire des Gaumais.