



BRASSERIE **FRANÇOIS**



LA CARTE





brasseriefrancois.be



facebook : [brasserie.francois.de.namur](https://www.facebook.com/brasserie.francois.de.namur)



BRASSERIE **FRANÇOIS**



LA CARTE

LE BAR A HUÎTRES

HUÎTRES CREUSES	6 pcs	9 pcs	12 pcs
· Zélande N°3	14.00 €	17.00 €	24.00 €
· Spécial Geay N°3	24.00 €	29.00 €	38.50 €
· Fines de Claire N°3	17.00 €	23.50 €	31.00 €
HUÎTRES PLATES			
· Zélande 3/000	19.00 €	29.00 €	38.50 €

POUR PARTAGER À L'APERITIF

Les sardines millésimées	17.00 €
La planche de charcuterie	18.00 €
Les rillettes de saumon aux fines herbes	12.00 €
Les crevettes royales	12.00 €
Le caviar «Imperial Gold» caspian tradition 10gr, sur glace pilée	33.00 €

LES ENTREES FROIDES

Terrine de gibier «maison», confit de figues, pain aux noix	16.00 €
Foie gras de canard fait «maison», confiture d'échalotes au cassis, pain brioché	18.00 €
Tataki de bœuf, salade thaï au gingembre et wakamé	17.00 €
Carpaccio de saumon et espadon, huile de citron	17.00 €
Cervelle de veau, sauce tartare	16.00 €
Demi homard en Bellevue, crudités et sauces appropriées	prix du jour
Tartare de thon rouge, croquant de légumes, salade d'algues	17.00 €

LES SALADES

Salade César (volaille grillée, anchois, œuf dur, copeaux de parmesan)	18.00 €
Salade au fromage de chèvre, fruits caramélisés, vinaigrette au pain d'épices	19.00 €

LES ENTREES CHAUDES

Potage du jour	10.00 €
Soupe de poissons, diablo et rouille «maison»	14.00 €
Cervelle de veau rôtie au beurre de câpres	16.00 €
Os à moelle cuit au four en persillade	16.00 €
Fondus au fromage d'Orval, persil frit	16.00 €
Croquettes aux crevettes grises, coulis de tomates	17.00 €
Panaché de croquettes (Orval et crevettes grises)	17.00 €
Petite nage de cuisses de grenouilles et queues d'écrevisses, crème à l'estragon	17.00 €
Noix de Saint-Jacques à la plancha, petits boudins noirs, beurre de ciboulette	18.00 €

LE COIN DES BOUT'CHOUX

Fishstick, crudités et sauce tartare	13.00 €
Spaghetti à la bolognaise	13.00 €
Saucisse de campagne, compote de pommes maison	13.00 €
Boulette à la sauce tomate OU à la liégeoise	13.00 €
Vol-au-vent de volaille maison	13.00 €
Coquillettes au jambon et fromage	13.00 €

ITALIANISSIMO

Spaghetti tomates cerises, ail et basilic frais	17.00 €
Linguine à la vongole	21.00 €
Tagliatelles à la coppa, champignons, légèrement crème	18.00 €
Spaghetti à la bolognaise maison	17.00 €

LES MOULES (EN SAISON)

Marinière	25.00 €
Vin blanc	26.00 €
Curry à la crème	26.00 €
Façon thaï (lait de coco, curry vert, citronnelle, légumes croquants)	26.00 €
Bruxelloise (bisque de homard, crème)	26.00 €
Beurre à l'ail	26.00 €

LES POISSONS ET CRUSTACÉS

Traditionnelle Sole Meunière	prix du jour
Truite de rivière de chez «Mathonet»	
· à la meunière	21.00 €
· aux amandes	21.00 €
Coeur de cabillaud, pousses d'épinards, sauce mousseline	22.00 €
Bar entier grillé à l'huile d'olive	24.50 €
Coeur de cabillaud, béarnaise de crustacés	26.00 €
Demi-homard grillé aux fines herbes	prix du jour

LES GRANDS CLASSIQUES «BRASSERIE»

Tartare de bœuf à l'italienne (légumes grillés, copeaux de parmesan)	18.50 €
Filet américain préparé à la minute	18.50 €
Boulettes à la sauce tomate	18.00 €
Boulettes à la liégeoise (bière brune et sirop d'Aubel)	18.00 €
Vol-au-vent de volaille «maison»	18.00 €
Rognon de veau à la dijonnaise OU à la liégeoise (peket, baies de genévrier et lardons)	22.00 €
Jambonneau «comme aux Halles» (25 min) (pané à la moutarde, échalotes confites, pomme au four)	22.00 €
Choucroute royale du «Grand-Duché»	22.00 €
Chicons au gratin, pomme purée maison	17.00 €
Assiette végétarienne (méli-mélo de légumes du marché)	18.00 €
 Le véritable cassoulet de Carcassonne (Membre de l'Académie Universelle du Cassoulet de Carcassonne)	23.00 €
Souris d'agneau braisée, poelée de scarolle et pommes dauphines	24.00 €
Wok de volaille, choux chinois et sauce au soja	18.00 €
Duo de boudins (noir et blanc) de la «boucherie du Pery», compote de pommes «maison»	19.00 €
Le couscous «maison», brochettes de boeuf et merguez	23.00 €

LE COIN DU BOUCHER

Pavé de bœuf de la «Boucherie de la Ferme» à Pondrôme	24.50 €
Filet pur irlandais, crème au poivre noir et flambé au Cognac	34.00 €
Onglet de bœuf écossais à l'échalote et vin rouge	22.00 €

Nos sauces : béarnaise, archiduc, crème roquefort, échalotes et vin rouge, beurre maître d'hôtel, poivre vert crème

Nos accompagnements : pommes frites, pommes vapeur, riz, croquettes, pommes purée, pâtes

LE GIBIER (EN SAISON)

Râble de lièvre Arlequin, pomme et poire aux airelles, choux aux lardons et pommes Amandines	35.00 €
Filet de chevreuil, poivrade au cassis, purée de céleri rave, poire au vin rouge, champignons des bois, grenailles au romarin	35.00 €
Civet de biche «façon Grand-Mère» (oignons grelots, champignons, lardons)	24.50 €

LES DESSERTS

Crêpe à la Normande (pommes caramélisées), boule de glace vanille	10.00 €
Mousse au chocolat belge	10.00 €
Dame blanche, chocolat chaud maison	10.00 €
Véritable café liégeois à la paille	10.00 €
Moelleux au chocolat maison et crème anglaise	10.00 €
Choix de sorbets de la maison Gilfi	10.00 €
Crème brûlée à la vanille	10.00 €
Café gourmand (assortiment de petits desserts maison accompagné d'un café ou d'un thé)	10.00 €
Sabayon à la mandarine Napoléon	10.00 €
Merveilleux au chocolat «maison»	10.00 €



BIÈRES AU FÛT

Carlsberg 20 cl	2.80 €
Carlsberg 25 cl	3.30 €
Carlsberg Grand Danois 40 cl	5.00 €
Saint-Hubertus	4.80 €
Houpe au fût	4.00 €

BIÈRES EN BOUTEILLE

Rocheport 8°	5.00 €
Chimay blanche	5.00 €
Chimay bleue	5.00 €
Orval	6.00 €
Westmalle triple blonde	5.00 €
Triple Karmeliet	5.00 €
Grimbergen blonde	4.50 €
Grimbergen brune	4.50 €
Scotch Gordon	4.50 €
Duvel	4.50 €
Geuze Mort Subite	4.00 €
Geuze framboise	4.00 €
Blanche de Bruges	4.00 €
Carlsberg NA (0,0% d'alcool)	3.50 €
Ciney blonde	4.00 €
Gueuze Kriek	4.00 €

LES EAUX

Perrier 20 cl	3.50 €
Galvanina 50 cl plate / pétillante	5.50 €
Spa rouge 20 cl	3.00 €
Spa bleu 20 cl	3.00 €
Bru pétillante 25 cl	3.00 €
Bru plate 25 cl	3.00 €

SOFTS

Coca Cola	3.00 €
Coca light	3.00 €
Coca zéro	3.00 €
Sprite	3.00 €
Fanta orange	3.00 €
Schweppes Agrum	3.00 €
Schweppes Agrum zéro	3.00 €
Schweppes tonic premium	3.50 €
Schweppes Pink Pepper	3.50 €
Schweppes orange blossom & lavande	3.50 €
Cécémel	3.00 €
Lipton Ice Tea	3.00 €
Lipton Ice Tea pêche	3.00 €
Lipton Ice green	3.00 €
Gini lemon	3.00 €
Tao	3.50 €
Looza orange	3.00 €
Looza tomate	3.00 €
Looza ananas	3.00 €
Looza pomme-cerise	3.00 €
Jus de pomme artisanal "les Vergers du Val Mosan"	3.50 €
Orange pressée	5.50 €
Citron pressé	5.50 €

BOISSONS CHAUDES

Café	3.00 €
Petit café	3.00 €
Double café	4.00 €
Cappuccino	3.50 €
Décauccino	3.50 €
Décaféiné	3.10 €
Lait russe	4.00 €
Chocolat chaud	3.00 €
Chocolat viennois	3.50 €
Irish coffee	9.00 €
French coffee	9.00 €
Italian coffee	9.00 €
Thé artisanal maison (Teatower)	3.50 €

APÉRITIFS

Apéritif maison	9.00 €
Batida de coco	5.50 €
Campari	6.50 €
Ricard	7.50 €
Vodka Absolut	7.50 €
Gin Beefeater	7.50 €
Rhum Havana Club 3 ans	7.50 €
Rhum Havana Club Especial	7.50 €
Pisang Ambon	6.50 €
Gancia	6.00 €
Suze à la Gentiane	6.00 €
Suze Cassis	6.00 €
Accompagnement au choix	2.00 €
Martini rouge	6.50 €
Martini blanc	6.50 €
Picon vin blanc	8.50 €
Pineau charentes blanc	7.00 €
Sherry tio pépé	7.00 €
Porto rouge Feist	7.00 €
Get 27° peppermint	7.00 €
Kir au vin blanc	6.00 €
Kir royal, Crémant de Loire	7.00 €
Coupe de Champagne maison	12.00 €
Muscat "vendanges tardives"	
Late Harvested	6.00 €
Bloody Mary	7.50 €
Apéritif sans alcool soda	5.50 €
Apéritif sans alcool orange	5.50 €
Coupe de Crémant de Loire	7.00 €
Coupe de Prosecco	7.00 €
Mojito sans alcool	7.00 €

WHISKIES

Jameson Select Reserve	8.50 €
Chivas 12 ans	9.00 €
Chivas 18 ans	10.00 €
Autre palette de pur malt	11.00 €

DIGESTIFS

Whisky JB	7.50 €
Whisky Johnnie Walker	7.50 €
Whiskey Jameson	7.50 €
Bourbon Jack Daniel's	8.00 €
Jameson Select Reserve	8.00 €
Chivas 12 ans	8.00 €
Chivas 18 ans	9.00 €
Cognac Martel	9.00 €
Armagnac	9.00 €
Calvados	9.00 €
Rhum brun Havana 7 ans	9.00 €
Grappa Alexander	9.00 €
Limoncello	7.50 €
Amaro Averna	5.50 €
Amaretto di Saronno	8.00 €
Eau de Villée de Biercée	9.00 €
Poire Cognac Heinrich	8.00 €
Grand-Marnier	8.50 €
Mandarine Napoléon	8.50 €
Cointreau	8.50 €
Sambuca	8.50 €
Chartreuse verte 55°	9.00 €
Baileys	8,00 €
Eau-de-vie Kuhri :	
Framboise sauvage	9.00 €
Poire Williams	9.00 €
Marc de Gewurztraminer	9.00 €
Vieille Prune de Souillac	11.50 €
Marc de Bourgogne «A la Mascotte» Louis Jadot	12.00 €

A GRIGNOTER

Portion de fromage	7.00 €
Portion saucisson	7.00 €
Portion mixte	9.00 €

LES APÉROS DU MOMENT...

MAISON

Gin, Grand-Marnier, jus de pamplemousse,
un trait de grenadine, garni d'une brochette
de fruits 9.00 €

LILLET

Naturel et élégant, il est né dans le vignoble
bordelais. Macération de vins blancs,
liqueurs et oranges douces et amères.
Se boit sur glace ou allongé d'un tonic 8.00 €

SPRITZ

Apérol, Prosecco, un trait de soda 9.00 €

MOJITO

Havana blanc, sucre de canne,
feuilles de menthe, citron vert,
eau gazeuse 9.00 €

LES GINS

Beefeater	7.50 €
Beefeater 24	8.50 €
Hendrick's	10.00 €
Gin Mare	10.00 €
Thesis & Antithesis (distillerie de Biercée)	8.50 €
Monkey 47	10.00 €
VI"G"NE Floraison	10.00 €
VI"G"NE Nouaison	10.00 €

ACCOMPAGNEMENTS

Tonic Premium	2.00 €
Pink Pepper	2.00 €
Orange Blossom-Lavande	2.00 €
Soft	2.00 €
Coca	2.00 €
Jus d'orange	2.00 €



NOS COUPS DE CŒUR ... À DÉCOUVRIR... :

WHISKYS

Nikka from The Barrel

11.00 €

Issu de l'assemblage des single malts Miyagikyo et Yoichi, cette version de Nikka est intense, ronde et généreuse. Ce Blend à fort degré interpelle et en impose !

Le nez est complexe et épicé, la bouche quant à elle ne manque pas de puissance et de fermeté. Longue finale sur les fruits mûrs et des notes boisées-vanillées.

Dalmore 12Y

12.50 €

Riche et élégant, la version 12 ans est la quintessence du style de la distillerie Dalmore !

Patiemment élevé dans des fûts de bourbon dans un premier temps, le whisky est ensuite transféré quelques années dans d'autres fûts ayant précédemment contenu du Sherry Oloroso. Il en résulte un whisky profond, robuste aux arômes d'agrumes, de chocolat, de café torréfié et d'épices. Un incontournable !

Bellevoye Noir

15.00 €

1^{er} Triple Malt tourbé produit intégralement en France ! 3 single malts tourbés composent l'assemblage du Bellevoye Noir ; ils proviennent d'excellentes distilleries situées dans le nord de la France, en Alsace et en Lorraine ou a lieu l'élevage pendant 6 ans. Belle harmonie de notes boisées et tourbées ; la bouche est ample et moelleuse tout en restant fraîche et saline.

Bel équilibre et remarquable persistance.

Bunnahabhain 12Y

13.00 €

Bien que provenant de l'île d'Islay, la version 12 ans de ce Bunnahabhain a la particularité d'être un whisky très peu tourbé ! Il possède néanmoins une richesse fruitée et épicée impressionnante.

C'est un solide malt côtier qui se caractérise par des notes salées et iodées qui se mêlent aux arômes de noisettes et de fruits cuits.

Glen Scotia 15Y

13.50 €

Ayant reposé 15 longues années dans des fûts de chêne américain avant sa mise en bouteille, ce Glen Scotia présente de beaux arômes de chêne torréfié. Le nez et la bouche dévoilent aussi des touches d'agrumes, des notes biscuitées et d'abricot. La fin de bouche se fait plus ferme et légèrement sèche. Excellent single malt de la distillerie Glen Scotia, une des dernières en activité dans la région écossaise de Campbeltown!

CALVADOS

Calvados Du Breuil 8 ans

12.50 €

La réserve du Château 8 ans d'âge est un Calvados lentement porté à maturité en fûts de chêne. Il est parfait pour s'initier aux Calvados « Hors d'Age » d'appellation Pays d'Auge ! Calvados souple et riche d'authenticité, il offre des arômes de noisettes, de vanille et d'amandes fraîches.

RHUMS

Diplomatico Reserva 12Y

12.00 €

Rhum du Venezuela ayant vieilli pendant 12 ans dans d'anciens fûts de bourbon et de sherry Pedro Ximenez. A la fois doux et sirupeux, sa palette aromatique semble infinie. La fin de bouche est interminable sur des notes de fruits confits, de miel et une touche d'épices. Un incontournable !

West Indies French Overseas XO Rum

12.50 €

Meilleure sélection des rhums réunionnais et martiniquais ! Issu d'une production ultra-limitée, chaque flacon est numéroté et reflète la parfaite expression du terroir des Antilles françaises. Arômes sur la canne à sucre fraîche, la cannelle, la crème au caramel et les fruits tropicaux.

El Dorado 12Y

11.00 €

En provenance de Guyane Britannique, El Dorado 12 ans est un assemblage de rhums de mélasses traditionnels, vieillis pendant 12 années dans des fûts ayant contenus du bourbon. Bien équilibré, il dévoile des notes de fruits tropicaux, d'épices et de sucre brun. Relevé par une subtile note boisée, il se révèle riche et élégant.

Dictador 20Y

14.00 €

Rhum colombien, riche, complexe et capiteux. Il offre des arômes de grains de café torréfiés, de pralines et de fruits confits. La bouche, plus sèche, est aussi soyeuse et finement boisée ; la longue finale présente d'étonnantes notes florales, d'épices et de zestes d'agrumes.

Abuelo 15Y Tawny

16.00 €

Riche en arômes et en fruits, cette version d'Abuelo a vieilli en fûts de bourbon avant d'être affinée en fûts de Porto Tawny. Très complexe sur des arômes de fruits rouges, de confiture, de tabac ; sa finale boisée évoque la figue. Rhum de grande classe !

COGNAC

Cognac Hine Rare VSOP

12.50 €

Ce Cognac est le fruit d'un assemblage d'une vingtaine d'eaux-de-vie issues de raisins des terroirs de Grande et Petite Champagne ! Expressif et délicat, il développe des notes de nectarines, d'abricots et de melons. Rare est l'expression classique de la maison Hine entre délicatesse et suavité.

Place Saint-Aubain, 3 | 5000 NAMUR
081.22.11.23 | info@brasseriefrancois.be

brasseriefrancois.be