

# La Guinguette des Elfes,

## AU BORD DE L'EAU



### Les Bières\*

\* L'Elfique idéale en accompagnement est indiquée entre parenthèses, dans la carte des entrées et des plats.

#### Au fût

ELFIQUE Triple Blonde 25 cl	4 €
ELFIQUE Ambrée 25 cl	4 €
ELFIQUE Blanche 25 cl	4 €
ELFIQUE Royal Cuberdon 25 cl	4 €
HEEREN Pils 25 cl	2.8 €

#### Bouteille

ELFIQUE Triple Brune 33 cl	4.5 €
ELFIQUE IPA 33 cl	4.2 €
BOBELINE Blanche Fraîse 33 cl	4.5 €
RABOR alcool 0% 33 cl	4 €

#### (NOUVEAU) Cocktails du brasseur

EMBUSCADE : Vin blanc, calvados, sirop de cassis, citron, Heeren	9 €
DRIFTER : Gin, grenadine, jus de citron, Heeren	9 €
SAINT-ROCH : Bobeline Fraîse, vodka, Rabor	9 €
NIASTER : Rhum brun, sucre de canne, jus de citron, Rabor	9 €
SEPTROUX : Campari sans alcool, jus d'orange, Rabor	6.50 €
RABOR ISLAND : Pisang sans alcool, jus d'orange, Rabor	6.50 €

### Les jus de fruits

Jus de pomme d'Aubel	3.5 €
Jus d'orange Bio	3.5 €
Jus de pamplemousse BIO	3.5 €
Jus de pomme rhubarbe BIO	3.5 €

### Les boissons fraîches

Spa plat 25 cl	2.50 €
Spa pétillant 25 cl	2.50 €
Spa plat 50 cl	4.5 €
Bru pétillant 50 cl	4.5 €
Coca, coca zéro	2.50 €
Spa orange, Spa citron	2.50 €
Thé glacé Boss	3 €
Tonic Fever three classic	3 €

### La Restauration

#### À partager

Notre traditionnelle planche de charcuteries des Ardennes	10 €
Sélection de fromages de Maud et Denis Wilkin	12 €
Artisans affineurs à Aywaille, fruits et sirop d'Aubel	
Même Sélection avec 4 galopins Elfique	20 €
Terrine de Grand-Mère, petits oignons et pain grillé	15 €
Assortiment de croquettes (fromage, crevettes, volaille)	15 €

#### Entrées

Croquettes et leurs garnitures	
Croquette de crevettes	17 €/2 p - 11 €/1p
Croquette au fromage	14.50 €/2 p - 9 €/1p
Foie gras en terrine / oignons confits / gelée à la bière / toast	17 €
Noix de Saint-Jacques rôties / jus d'agrumes / légumes racines	21 €
Soupe à l'oignon gratinée	10 €
Grosse tartine grillée et champignons de nos forêts	14.50 €

#### Plats

Nos boulets à l'Elfique, frites maison, compote de pommes (*Triple blonde)	17 €/2 p - 12 €/1p
Entrecôte du moment, frites, salade, sauce bordelaise ou sauce poivre *Elfique (*IPA)	25 €
Dos de cabillaud vapeur de sous-bois, écrasé de pommes de terre et légumes chauds	24 €
Filet de canette rôtie sur peau, jus corsé, légumes de saison	24 €
Burger Elfique, sauce secrète, frites (*Triple blonde)	18 €
Rigatoni aux châtaignes et champignons des bois (Végé)	17 €

### Les Desserts

Nos sorbets arrosés (mirabelle, poire, colonel, framboise)	8.5 €
Moelleux au chocolat et piment d'Espelette	8.5 €
glace à l'Elfique et caramel de bière	
La célèbre Dame Blanche de chez nous	8 €
100% maïs	9 €
Tarte Tatin	7 €

### Les Vins Blancs

Chardonnay Domaine Crutzberg Barriques - Belgique	30 €
Batte de la Reine Château de Bioul - Belgique	35 €
Château du Durette Beaujolais Village	30 €
Les Galets Dorés Costières de Nimes - Domaine Mourgues du Grès BIO	26 €
Côtes du Rhône Domaine de la Romance BIO	35 €
Sancerre Dauny « les Caillottes » BIO	40 €
Pinot gris Alsace AOC Domaine Gresser BIO	36 €
Trebiano d'Abruzzo DOC « Filare » BIO	34 €
Marsannay blanc Vieilles Vignes Bourgogne Domaine Naddef	51 €

### Les Vins Rosés

Les Galets Rosés Costières de Nimes - Domaine Mourgues du Grès BIO	26 €
--	------

### Les Vins Rouges

Les Galets Rouges Costières de Nimes - Domaine Mourgues du Grès BIO	26 €
Pinot noir d'Alsace Domaine Gresser BIO	31 €
Morgon « cuvée Hommage » château de Durette	31 €
Syrah 100 % Cuvée numéro 1 Rhone Chusclan BIO	37 €
Mas de la Serrane Côteaux du Languedoc à l'ombre du Figuier BIO	36 €
Domaine Ollier Taillefer « les Collines » Faugères BIO	35 €
Costières de Nimes - terre de feu - dom Mourgues du Grès BIO	35 €
Saint Emilion Château Grand Bert Grand Cru	43 €
Barbera d'Asti Superiore Italie - Piemont	34 €
Geurey Chambertin Vieilles Vignes Domaine Naddef	76 €
Château Mazeyres Pomerol BIO	77 €
Vin du patron	5 € / verre

### Les Bulles

Cuvée Principauté de Liège - Brut Grand Cru	57 €
Cuvée Principauté de Liège - Brut Grand Cru Blanc de Blancs	60 €
Cuvée Principauté de Liège - Brut Grand Cru ROSÉ	62 €
Blanc de Blanc Crutzberg Belgique	41 €

#### Bouteille

### Les Apéritifs

Belgo Spritz	8 €
Porto blanc	7 €
Porto rouge	7 €
Picon vin blanc	7 €
Pastis Ricard	6 €
Kir	6 €
Martini blanc	5 €
Martini rouge	5 €
Campari	5 €
Pisang	5 €
Accompagnement bouteille	1.50 €

### Les Alcools

Don Papa	9.50 €
Gentleman Jack	9.50 €
Armagnac Sauval	9.50 €
Poire, mirabelle, framboise	8 €
Marc de Bourgogne	8 €
Cognac	7 €
Baileys	7 €
Bacardi Rhum brun	7 €
Bacardi Rhum blanc	6 €
Amaretto	6 €
Limoncello	6 €
Calvados	6 €
Cointreau	6 €
Gin Principauté de Liège	6 €
Vodka	6 €
Whisky William Lawson	6 €
Glenfiddish 12 ans	8.50 €

### Les Boissons Chaudes

#### Mano à Mano Café liégeois

Café	2.5 €
Expresso	2.5 €
Décaféiné	2.5 €
Thé infusion	2.5 €
Cappuccino	4 €
Irish Coffee	10 €
Irish Ambrée	10 €



Elfique



LES COURS