



La Guinguette des Elfes,

AU BORD DE L'EAU



Les Bières

Au fût

ELFIQUE Triple Blonde 25 cl	4.20 €
ELFIQUE Ambrée 25 cl	4.20 €
ELFIQUE Blanche 25 cl	4.20 €
ELFIQUE Triple Brune 25 cl	4.20 €
ELFIQUE Royal Cuberdon 25 cl	4.20 €
ELFIQUE IPA 25 cl	4.20 €
HEEREN Pils 25 cl	3 €

Dégustation

ELFIQUE 7 galopins (cubes de fromage à l'Elfique)	15 €
ELFIQUE 3 galopins	5 €

Bouteille

BOBELINE Blanche Fraise 33 cl	4.70 €
LIMBA alcool 0% 33 cl	4.20 €

Les Cocktails du brasseur

EMBUSCADE : Vin blanc, calvados, sirop de cassis, citron, Heeren	9.50 €
DRIFTER : Gin, grenadine, jus de citron, Heeren	9.50 €
SAINT-ROCH : Bobeline Fraise, vodka, LIMBA	9.50 €
NIASTER : Rhum brun, sucre de canne, jus de citron, LIMBA	9.50 €
SEPTROUX : Campari sans alcool, jus d'orange, LIMBA	7 €
LIMBA ISLAND : Pisang sans alcool, jus d'orange, LIMBA	7 €

Les jus de fruits

Jus de pomme d'Aubel	4 €
Jus d'orange Bio	4 €
Jus de pamplemousse BIO	4 €
Jus de pomme et fraise BIO	4 €
Jus de pomme BIO	4 €
Jus de pomme et raisin BIO	4 €
Jus de pomme et cerise BIO	4 €

Les boissons fraîches

Spa plat 25 cl	2.50 €
Spa plat 50 cl	4.50 €
Spa plat 1 l	8 €
Spa pétillant 25 cl	2.50 €
Spa pétillant 1 l	8 €
Bru pétillant 50 cl	4.50 €
Coca, coca zéro	2.50 €
Spa orange, Spa citron	2.50 €
Thé glacé Boss (Citron / Citron-Gingembre / Pêche)	4 €
Tonic Fever three classic	4 €

La Restauration

Entrées

Croquettes de crevettes (7)	1p 19 € 2p 24 € 3p 29 €
Croquettes de fromage (2/8)	1p 10 € 2p 15 € 3p 20 €
Os à moëlle, gros sel, pain grillé (1/8)	18 €
Caricoles au beurre d'ail (2)	16.50 €
Grosse tartine grillée à la mousse de truite, (4)	16.50 €
cottage cheese aux herbes	
Potage glacé du moment (8)	8.50 €
Œuf Bio à 63°C, lard confit, roulade d'aubergine (1)	17 €
Carpaccio de courgettes et tomates couleurs (4/5)	17 €
mozzarella di buffala, grissini à l'olive	
Tartare de canard Teriyaki, mangue, oignons rouges (5)	21 €
pétales d'avocat, huile vierge à la coriandre	

Plats

Boulet à l'Elfique, frites maison, compote de pommes (3)	1p 13 € 2p 18 €
Entrecôte du moment, frites maison, salade (6)	29 €
(sauce poivre, béarnaise, échalotte, chimichurri)	
Nos burgers (Black Angus de la Ferme Misse à Werboomont)	
Elfique - (Black Angus 200gr, fromage Val Dieu, sauce truffée) (2)	19 €
Guinguette - (Black Angus 200gr, lard, herve, ail des ours) (1)	22 €
Diabolito - (Black Angus 200gr, Val Dieu, piment rôti, curry rouge) (2)	24 €
Ambève - (cabillaud frit, tomate, sauche gribiche) (4)	24 €
Ninglinspo - (boulgour, épinards, mozzarella, tomate, sauce aux herbes) (4)	24 €
Truite simplement meunière, légumes verts, mousseline aux herbes 4?	22 €
L'anguille au vert* (4)	24 €
L'américain de Black Angus, préparé par vos soins (1/2)	22 €
Le suprême de pintade, légumes du jour, jus cuberdon (5)	24 €
Les ribs marinés au miel (1)	21 €
La tête de veau façon tortue* (1)	24 €

* Recettes inspirées par "Le Conseiller Culinaire" et "Cuisine et Folklore de Liège" de Gaston Clément, cuisinier et écrivain gastron, omique Belge (1878-1973).

Choisissez la bière idéale en accompagnement :

(1) Elfique Ambrée	(4) Elfique Blanche	(7) Elfique Winter
(2) Elfique Triple Blonde	(5) Elfique Cuberdon	(8) Heeren Pils
(3) Elfique Triple Brune	(6) Elfique IPA	(9) Bobeline Fraise

À partager

Boeuf du moment cuit sur pierre bleue (1)	16 €
(Philippe Deward, artisan tailleur de pierre)	
Notre traditionnelle planche de charcuteries du terroir (8)	18 €
La planche de fromage de chez Maud et Denis Wilkin, (2)	19 €
artisans affineurs à Aywaille	
La même sélection de fromages,	24 €
avec 4 galopins «dégustation Elfique»	
Les rillettes de porc, pain grillé	15 €
La planche mixte, charcuterie et fromage (7)	19.50 €
Le mix de mini croquettes	15 €
La planche "Ferme et Rivière" du chef	85 €
(Anguille au vert, mousse de truite, écrevisses, rillettes de porc, lard confit, ribs, charcuterie...)	

Desserts (glaces produites à la ferme Requier à Fontin)

Nos sorbets arrosés (poire, mirabelle, framboise, citron)	9.50 €
La dame blanche (3/7)	9.50 €
Le café liégeois façon "Papy Pat" (1)	9.50 €
La crème brûlée du jour	9.50 €
Le pain perdu, glace caramel beurre salé (3)	9.50 €
Le baba au rhum, chantilly vanillée	9.50 €
Le café gourmand	13 €

Fromage

Sélection de fromages de Maud et Denis Wilkin (2)	19 €
Artisans affineurs de fromage à Aywaille	

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.



Pour les groupes de plus de 8 personnes

Afin de pouvoir servir tous les convives dans les meilleures conditions et de vous garantir la meilleure expérience possible, nous vous demandons de concentrer vos choix sur 4 plats différents. Merci d'avance.

Les Apéritifs

Coupe de Champagne	12 €
Spritz	9.50 €
Pineau des Charentes	7.50 €
Coupe de Cava	8.50 €
Porto blanc	7.50 €
Porto rouge	7.50 €
Picon vin blanc	7.50 €
Pastis Ricard	7.50 €
Kir	6.50 €
Martini blanc	6 €
Martini rouge	6 €
Campari	6 €
Pisang	6 €
Accompagnement bouteille	1.80 €

Les Alcools

Don Papa	11 €
Gentleman Jack	11 €
Armagnac Sauval	11 €
Poire, mirabelle, framboise	9.50 €
Marc de Bourgogne	9.50 €
Cognac	8.50 €
Baileys	8.50 €
Bacardi Rhum brun	8.50 €
Bacardi Rhum blanc	7.50 €
Amaretto	7.50 €
Limoncello	7.50 €
Calvados	7.50 €
Cointreau	7.50 €
Gin Principauté de Liège	7.50 €
Vodka	7.50 €
Whisky William Lawson	7.50 €
Glenfiddish 12 ans	11 €

Les Boissons Chaudes

Mano à Mano Café liégeois

Café	2.80 €
Expresso	2.80 €
Décaféiné	2.80 €
Thé infusion	2.80 €
Cappuccino	4.50 €
Irish Coffee	11 €
Irish Ambrée	11 €

