

La Guinguette des Elfes,

AU BORD DE L'EAU



La Restauration l'après-midi

À partager

Boeuf du moment cuit sur pierre bleue (1) (Philippe Deward, artisan tailleur de pierre) Frites maison et salade + 4 €	16 €
Notre traditionnelle planche de charcuteries du terroir (8)	18 €
La planche de fromage de chez Maud et Denis Wilkin, (2) artisans affineurs à Aywaille	19 €
La même sélection de fromages, avec 4 galopins «dégustation Elfique»	24 €
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 (Anguille au vert, mousse de truite, écrevisses, rillettes de porc, lard confit, ribs, charcuterie...)	85 €
Cubes de fromage ou salami	4 €
Dessert (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 café gourmand	13 €

Fromage

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

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 à partir 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 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 €
HEEREN Pils 50 cl	6 €

Dégustation

ELFIQUE 7 galopins (cubes de fromage à l'Elfique)	15 €
ELFIQUE 3 galopins	5 €
ELFIQUE 10 galopins, salami, fromage	28 €

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	10 €
DRIFTER : Gin, grenadine, jus de citron, Heeren	10 €
SAINT-ROCH : Bobeline Fraise, vodka, LIMBA	10 €
NIASTER : Rhum brun, sucre de canne, jus de citron, LIMBA	10 €
SEPTROUX : Campari sans alcool, jus d'orange, LIMBA	7 €
LIMBA ISLAND : Pisang sans alcool, jus d'orange, LIMBA	7 €

Choisissez la bière idéale en accompagnement :

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

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 €

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 €

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 €

