

PLANCHES APÉRITIVES

PLANCHE VÉGÉTALE DU SOLEIL 9€/PERS
Houmous, tapenade, légumes crus et cuits, fêta marinée, salade de quinoa aux herbes fraîches et grenade, chèvre frais, focaccia (1, 7, 8)

COCHONNADE DE SAISON 9,50€/PERS
Saucisson sec, pâté artisanal, jambon d'Ardenne, pastrami, pickles de légumes, moutarde à l'ancienne, pain de campagne grillé (1, 10)

PLANCHE DES P'TITS LAITIERS 10,50€/PERS
Sélection de fromages affinés, chutney du moment, raisins et fruits secs (7, 8)

PLANCHE CROUSTI-MOI SI TU PEUX 10,50€/PERS
Calamars frits, tempura de scampis, tenders de poulet, samossas de légumes au curry, sauces tartare et barbecue (1, 2, 3, 7, 8, 9, 10)

TOUT EN UN 13€/PERS
Mixte fromage, charcuterie, végétal et friture (1, 2, 3, 7, 9, 10)

POUR SE METTRE EN JAMBES

CARPACCIO DE BŒUF HOLSTEIN 18,50€
Crème de moutarde au miel, caviar d'aubergine, roquette, noisettes grillées (7, 8, 10)

CROQUETTES DE CREVETTES GRISES (2 PCS) 19€
Sur lit de salicornes, crème citronnée (1, 2, 3, 7)

CROQUETTES À LA VOLAILLE FERMIÈRE (2 PCS) 16€
Crème de maïs fumée, popcorn au paprika doux (1, 3, 7)

TARTE FINE AUX LÉGUMES D'ÉTÉ 16€
Ricotta, herbes fraîches (1, 7)

CEVICHE DE SAUMON 18€
Citron vert, grenade, coriandre (4)

TOUTES NOS ENTRÉES PEUVENT ÊTRE SERVIES EN PLAT PRINCIPAL MOYENNANT UN SUPPLÉMENT DE 5€

ON PASSE AUX CHOSES SÉRIEUSES

BOULET LIÉGEOIS 15€/1P - 18€/2P
Sauce à la Triple Brune Elfique et la Heeren Pils (1, 3, 10)

FILET AMÉRICAIN OU TARTARE DE BŒUF 22€
Préparé minute ou à faire soi-même avec condiments (3, 10)

FILET PUR DE PORC 26€
Mariné à la Prieuré de Beaufays, mousseline de céleri, asperges vertes poêlées, jus réduit (7)

BLANQUETTE DE VEAU 25€
Au vin blanc belge et moutarde à l'ancienne (7, 10, 12)

PIÈCE DU BOUCHER (PRIX DU JOUR)
Sauce au choix : poivre, béarnaise siphon, champignons ou guinguette (Bobeline Black & chocolat amer) (1, 7, 10)

PÊCHE DU JOUR (PRIX DU JOUR)
Selon l'humeur du chef (4)

RAVIOLES DE LÉGUMES DU SUD 22€
Julienne de légumes crus marinés, coulis de poivrons doux truffé, pignons de pin (1, 7, 8)

BURGER GUINGUETTE 21€
Bœuf Angus 180g, cheddar, crudités, sauce Giant (1, 3, 7, 10)

BURGER SMOKY JACK 25€
Bœuf Angus 180g, bun au poivre, oignons caramélisés au Jack Daniel's, bacon, scamorza fumée, sauce barbecue, crudités (1, 3, 7, 10)

NOS PLATS SONT ACCOMPAGNÉS DE FRITES, DE CROQUETTES OU DE POMMES DE TERRE EN ROBE DES CHAMPS

ON EN REMET UNE COUCHE ?

DOUCEUR MELBA 9,50€
Fraises au basilic, glace stracciatella, coulis de framboise, chantilly, amandes toastées (7, 8)

LA BLANCHE CROQUANTE 9,50€
Glace vanille, sauce chocolat chaud, chantilly, caramel beurre salé, croustillant spéculoos (1, 7,)

TRIPLE TENTATION SORBET 9,50€
Trois sorbets

CRÈME BRÛLÉE CHOCOLAT ORANGE 9€
Chocolat noir, zeste d'orange (3, 7)

PLAISIR NOIR 10€
Crème chocolat noir intense, croustillant praliné, éclats de chocolat (1, 7, 8)

LA GUINGUETTE DES ELFES COLLABORE AVEC LA FERME REQUIER À FONTIN, FOURNISSEUR DE NOS GLACES

POUR LES PETITS ELFES

STEACK HACHÉ, COMPOTE 11€

BOULET UNE PIÈCE, FRITES ET COMPOTE 10€

LINGUINES BOLOGNAISE 12€

FORMULE PLAT, BOISSON ET BOULE DE GLACE AU CHOIX 16€

NOUS DEMANDONS AUX TABLES DE 8 PERSONNES ET PLUS DE SÉLECTIONNER MAXIMUM 3 PLATS AFIN DE GARANTIR UN SERVICE PLUS FLUIDE, NOUS VOUS REMERCIONS DE VOTRE COMPRÉHENSION

LA GUINGUETTE DES ELFES TRAVAILLE AVEC DES PRODUITS FRAIS ET LOCAUX. SI DES PRODUITS MANQUENT À LA CARTE, VEUILLEZ NOUS EN EXCUSER. C'EST AVEC PLAISIR QUE NOUS VOUS FERONS DÉCOUVRIR UNE ALTERNATIVE GUSTATIVE.

INFO ALLERGÈNES : 1. gluten 2. crustacés 3. œufs 4. poissons
5. arachides 6. soja 7. lait 8. fruits à coque 9. céleri 10. moutarde
11. graines de sésame 12. anhydride sulfureux et sulfites
13. lupin 14. mollusques

MERCI DE NOUS SIGNALER TOUTE ALLERGIE OU INTOLÉRANCE ALIMENTAIRE. NOUS FERONS DE NOTRE MIEUX POUR ADAPTER NOS PRÉPARATIONS !