CARTE AUTOMNE, HIVER

LA GUINGUETTE DES ELFES
AU BORD DE L'EAU
Elfique

UNE CUISINE AUX ACCENTS BELGES,
GÉNÉREUSE ET DE SAISON

A PARTAGER

CALAMARS FRITS ..... 10 €
Calamars croustillants, citron, sauce tartare maison (1, 3, 10, 14)

MINI-CROQUETTES ..... 16 €
12 mini-croquettes, 3 pièces de 4 variétés,
assortiment doré & croustillant, sauce maison (1, 3, 7)

PLANCHE APÉRITIVE ..... 24 € / 2 PERS.
Sélection de charcuteries & fromages, condiments maison,
pain de campagne (1, 7, 10)

PINSA ..... 18 €
Pinsa croustillante, garniture généreuse au fil de la saison (1, 7)

TRIO D'ARROSTICINI ..... 20 €
9 brochettes grillées, agneau, bœuf, volaille, assortiment de trois sauces maison (allergènes variable selon la sauce)

ENTRÉES

MARCASSIN CROUSTILLANT ..... 18 €
Pomme verte, salade d'herbes fraîches, noisettes torréfiées,
vinaigrette légère au citron, jus à la bière brune & genièvre (1, 8)

FOIE GRAS MI-CUIT ..... 22 €
Coing rôti, gel de bière à la framboise, Granny Smith,
brioche toastée (1, 3, 7)

CROQUETTES FROMAGE BELGE & JAMBON D'ARDENNE ..... 17 €
Mâche, échalotes légèrement acidulées, airelles au cidre (1, 3, 7)

RAVIOLE DE CHAMPIGNONS (VÉGÉTARIEN) ..... 19 €
Purée de butternut, noisettes torréfiées, herbes fraîches,
jus d'oignons brûlés à la bière (1, 8)

PLATS

BOULETS MAISON FAÇON GUINGUETTE ..... 19 €
Sauce au choix : liégeoise à la Triple brune, poivre, champignons (1, 3, 7, 10)

MAGRET DE CANARD RÔTI ..... 32 €
Röstis croustillants, panais légèrement fumé, poire rôtie aux épices, jus de canard à la bière brune & thym (1, 7)

TRUITE ENTIÈRE RÔTIE & GRATINÉE ..... 27 €
Vieux fromage belge, noisettes, chicons braisés, grenailles rôties, sauce légère au Noilly Prat (4, 7, 8, 12)

WELSH DES ELFES ..... 25 €
Pain de campagne, jambon d'Ardenne, cheddar affiné,
bière belge, compotée d'oignons, moutarde à l'ancienne,
oignons croustillants, graines de moutarde (1, 7, 10)

CORDON BLEU DES ELFES ..... 29 €
Volaille roulée, jambon d'Ardenne, Orval, panure croustillante,
crème moutarde à l'ancienne & estragon (1, 3, 7, 10)

RIGATONI AU RAGÙ DE GIBIER ..... 24 €
Ragù de gibier, bière brune, herbes, copeaux de parmesan (1, 7)

TARTARE DE BŒUF CLASSIQUE ..... 22 €
Préparé minute (3, 10)

TARTARE DE BŒUF AU COUTEAU, AUTOMNE–HIVER ..... 28 €
Bœuf taillé au couteau, mayonnaise à l'ail noir, touche de ponzu,
crème froide de panais (1, 3, 6, 7, 10)

PIÈCE DU BOUCHER ..... PRIX DU JOUR
Sélection du moment, sauces : Café de Paris, poivre,
champignons – supplément 4 € (allergènes selon la sauce)

ACCOMPAGNEMENTS DES PLATS (sauf magret et truite)
Au choix : frites ou croquettes de pommes de terre
Gratin dauphinois : supplément 2 €

BURGERS & FRITES

BŒUF, BOUDIN NOIR, CASSIS ..... 26 €
Steak de bœuf 180 g, Chimay, boudin noir croustillant, pomme verte, mayonnaise au cassis (1, 3, 7, 10)

BLEU DES ELFES ..... 26 €
Steak de bœuf 180 g, bleu belge, betterave, roquette, noix,
mayonnaise au raifort (1, 3, 7, 8, 10)

CANARD ..... 27 €
Steak de canard, pomme verte, chou rouge aigre-doux, sauce douce au poivre (1, 7)

HALLOUMI GRILLÉ ..... 23 €
Halloumi, tzatziki, poivron rôti, carottes, salade croquante (1, 7)

LE CLASSIQUE ..... 21 €
Steak de bœuf 180 g, gouda, salade, tomate, oignons rouges,
sauce burger maison, bun brioché (1, 3, 7, 10)

DOUCEURS

DAME BLANCHE GOURMANDE ..... 11 €
Glace vanille, crumble chocolat fleur de sel, chantilly, chocolat chaud (1, 3, 7)

BRÉSILIENNE ..... 11 €
Glace moka & vanille, brésilienne, chantilly, caramel beurre salé (7, 8)

MOELLEUX AU CHOCOLAT ..... 12 €
Cœur fondant, glace vanille, tuile croustillante (1, 3, 7)

FLAN PÂTISSIER ..... 11 €
Vanille, caramel beurre salé, chantilly légère (1, 3, 7)

CAFÉ GOURMAND ..... 14 €
Café, assortiment de douceurs (allergènes variables)

ASSIETTE DE FROMAGES D'ICI & D'AILLEURS ..... 14 €
Sélection de fromages, condiments du moment, pain de campagne (1, 7)

LE TROMPE-L'ŒIL DE LA GUINGUETTE ..... 11 €
Pomme caramélisée à la bière blonde, crumble spéculoos, gel tendre pomme & bière blonde, mousse vanillée. Servi dans son verre à bière... mais à déguster à la cuillère (1, 7)

POUR LES PETITS ELFES (12€)

MINI-BOULET MAISON SAUCE LIÉGEOISE, FRITES (1, 3, 7, 10)
MINI-BURGER DE BŒUF, GOUDA, FRITES (1, 3, 7)
PETIT CORDON BLEU MAISON, FRITES (1, 3, 7)
RIGATONI SAUCE TOMATE DOUCE, FROMAGE (1, 7)

Nous demandons aux tablées de 8 personnes et plus de sélectionner 3 entrées et 3 plats différents maximum, afin de garantir un service plus fluide. Merci pour votre compréhension.

ALLERGÈNES: 1 Gluten - 2 Crustacés - 3 Oeufs - 4 Poissons - 5 Arachides
6 Soja - 7 Lait - 8 Fruits à coque - 9 Céléri - 10 Moutarde - 11 Sésame
12 Sulfites - 13 Lupin - 14 Mollusques

La composition des produits pouvant varier selon les fournisseurs, merci de signaler toute allergie ou intolérance à notre équipe.