

LA PLANCHE D'AILLEURS



 *La planche d'ailleurs*

 *planchedaillieurs*

 *www.laplanchedaillieurs.be*

Nos Formules

(disponible le midi uniquement)

- Entrée & Plat 30,00 €*
- Plat & Dessert 28,00 €*
- Entrée , Plat & Dessert 35,00 €*

Apéritifs

Les Classiques

• <i>Apéritif maison</i>	11,00 €
• <i>Coupe de Crémant d'Alsace</i>	9,00 €
• <i>Coupe de Champagne</i>	14,00 €
• <i>Apérol Spritz</i>	12,50 €
• <i>Nona Spritz 0%</i>	10,00 €
• <i>Spritz Saint Germain</i>	12,50 €
• <i>Kírr</i>	8,00 €
• <i>Kírr Royal</i>	14,50 €
• <i>Martini Blanc</i>	7,00 €
• <i>Martini Rouge</i>	7,00 €
• <i>Pineau des Charentes</i>	7,50 €
• <i>Porto rouge</i>	7,00 €
• <i>Porto blanc</i>	7,00 €
• <i>Ricard</i>	7,00 €
• <i>Campari</i>	8,00 €
• <i>Pícon</i>	8,00 €
• <i>Pícon vin blanc</i>	9,50 €
• <i>Písang orange</i>	9,00 €
• <i>Písang 0% orange</i>	9,00 €
• <i>Bacardi Carta Blanca</i>	8,50 €
• <i>Bacardi Carta Oro</i>	8,50 €
• <i>Vodka Absolut</i>	8,00 €
• <i>Vodka Grey Goose</i>	11,00 €

Les Whiskys

• <i>Johnnie Walkers red label</i>	8,00 €
• <i>J&B</i>	8,00 €
• <i>Jameson</i>	9,00 €
• <i>Jack Daniel's</i>	9,00 €
• <i>Deanston</i>	12,00 €
• <i>Glendronach 12ans</i>	13,00 €
• <i>Scarabus</i>	14,00 €

Les Gíns

• <i>Gín 1836 Pink Version Belgique</i>	10,00 €
• <i>Gín 1836 Barrel Aged Belgique</i>	10,00 €
• <i>Gín Hilbing London Pink Argentine</i>	10,00 €
• <i>Gín Gold Espagne</i>	10,00 €
• <i>Gín Gastronomical Belgique</i>	10,00 €
• <i>Gín Hendricks Ecosse</i>	10,00 €
• <i>Gín Kantal Chili</i>	10,00 €

Les Bières

• <i>Jupiler</i>	4,00 €
• <i>Jupiler 0%</i>	4,00 €
• <i>Leffe Blonde</i>	5,00 €
• <i>Triple Karmeliet</i>	6,00 €
• <i>Triple Westmalle</i>	6,00 €
• <i>Duvel</i>	6,00 €
• <i>Saint Hubertus Blanche</i>	6,00 €
• <i>Lindemans Kriek</i>	6,00 €
• <i>Rochefort 8</i>	6,00 €
• <i>Bière du moment</i>	6,00 €

Les Softs

· <i>Coca - Cola</i>	3,50 €
· <i>Coca - Cola zéro</i>	3,50 €
· <i>Fanta orange</i>	3,50 €
· <i>Fuze tea Pétillant</i>	3,50 €
· <i>Fuze tea Pêche et Hibiscus</i>	3,50 €
· <i>Schweppes Tonic</i>	3,50 €
· <i>Schweppes Tonic Premium</i>	4,50 €
<i>Hibiscus / Pink Pepper / Pêche et Fleur de Sureau</i>	
· <i>Minute Maïd</i>	3,50 €
<i>Orange / Pomme / Tomate</i>	
· <i>Eau Plate 70cl</i>	5,00 €
· <i>Eau Pétillante 70cl</i>	5,00 €
· <i>Supplément Sirop</i>	1,00 €
<i>Menthe / Grenadine / Violette / Pêche</i>	

Entrées

- *Tartare de thon rouge pommes Granny Smith & poivrons* 23,00 €
- *Poêlée de filet de crocodile à l'ail* 23,00 €
- *Saint Jacques snackées, choux fleurs et petit jus à la truffe* 24,00 €
- *Chiffonnade de bœuf Holstein mûré et fumé* 20,00 €
- *Tatakí de veau façon tonnato* 22,00 €
- *Croquettes maison, Manchego & Serrano* 24,00 €

Grillades

- *Magret de canard* 36,00 €
- *Pluma de porc ibérique de Pata Negra (300gr)* 39,00 €

- *Filet pur de bœuf Irlandais (300gr)* 42,00 €

- *Entrecôte Artis Holstein Belge (350gr)* 39,00 €
- *Entrecôte Angus Uruguayenne (350gr)* 39,00 €
- *Entrecôte Angus Argentine (350gr)* 40,00 €
- *Entrecôte Holstein Polonaise (350gr)* 43,00 €
- *Entrecôte black Angus mûrée 4 semaines, sélection Diamant rouge (350gr)* 45,00 €

- *Côte à los Polonaise (600gr)* 48,00 €

- *Filet de Buffle (300gr)* 36,00 €
- *Filet de Kangourou (300gr)* 36,00 €
- *Filet de Zèbre (300gr)* 42,00 €
- *Panaché de viandes exotiques (3x 100gr)* 38,00 €

(Tous nos plats sont accompagnés de frites maison et de salade mixte)

Poissons

- *Pavé de saumon aux crevettes grises et sauce béarnaise* 32,00 €
- *Gambas Black Tiger à la coriandre* 34,00 €
- *Poulpe grillé au basilic, ail et tomates* 33,00 €

Sauces

- *Beurre Maître d'hôtel* 4,00 €
- *Béarnaise* 4,00 €
- *Choron* 4,00 €
- *Archiduc* 4,00 €
- *Poivre concassé* 4,00 €
- *Roquefort* 4,00 €
- *Périgourdine* 4,00 €
- *Chimichurri* 4,00 €
- *Mayonnaise* 2,00 €
- *Ketchup* 2,00 €

Suppléments

- *Salade mixte* 4,50 €
- *Gratin dauphinois* 4,50 €
- *Pommes frites* 4,50 €
- *Pommes grenailles* 4,50 €

Végétariens

- *Lasagne aux légumes du soleil* 23,50 €

Enfants

- *Steak haché de bœuf et pommes frites* 13,50 €
- *Filet Pur de bœuf irlandais et pommes frites* 18,50 €
- *Pâtes bolognaise* 12,50 €

Tous nos plats
sont faits maison !

Une allergie ?

Précisez le au moment de la commande !

Desserts

- *Dame blanche et sauce au Chokotoff* 12,00 €
- *Trilogie de sorbets* 10,00 €
- *Tiramisu au Spéculoos* 13,00 €
- *Poire confite au vin blanc, croustillant pain d'épices et chocolat* 14,00 €
- *Sablé et ses kiwis au fromage blanc* 13,00 €
- *Le colonel & son armée (citron, framboise & poire)* 15,00 €
- *Planche de fromages de la fromagerie Saint-Michel* 14,00 €
- *Café ou thé gourmand* 12,50 €

Pour accompagner

Verre de Montbazillac, Château Haute Fonrousse 7,00 €

Boissons chaudes

- *Café* 4,00 €
- *Expresso* 4,00 €
- *Double expresso* 8,00 €
- *Décaféiné* 4,00 €
- *Cappuccino* 4,50 €
- *Thé ou tisane* 4,50 €
Thé vert au Jasmin / Mélange oriental / Douceurs des îles
Tisane de Bali / Escapade Tibétaine / Romance
- *Thé menthe fraîche* 5,00 €
- *Irish coffee / Italian coffee / Jamaican coffee*
Classique 10,00 €
Versión planche 15,00 €
- *Trilogie de coffee* 18,00 €

Digestífs

• <i>Jameson</i>	9,00 €
• <i>Amaretto</i>	8,50 €
• <i>Baileys</i>	8,00 €
• <i>Grand Marnier</i>	8,50 €
• <i>Coíntreau</i>	9,00 €
• <i>Coíntreau Noir</i>	11,00 €
• <i>Límoncello Maison</i>	9,00 €
• <i>Arancello Maison</i>	9,00 €
• <i>Sambuca</i>	8,50 €
• <i>Calvados</i>	8,50 €
• <i>Armagnac grand assemblage</i>	10,00 €
• <i>Cognac</i>	9,00 €
• <i>Poire de Biércée</i>	9,00 €
• <i>Grappa Barolo Reserva</i>	8,50 €
• <i>Rhum Canero</i>	13,00 €
• <i>Rhum J.M VSOP</i>	12,00 €
• <i>Rhum Abuelo 12 ans</i>	14,00 €
• <i>Rhum Appleton 8 ans</i>	12,00 €

Les Bulles

- *Crémant d'Alsace Maison Rentz* 36,00 €
- *Champagne Blosseville - Marniquet, cuvée prestige de Cumières* 70,00 €

Les Vins

Au verre

- *Ceptembre, Sauvignon Blanc, Loire* 6,00 €
- *La Closerie des Lys, Pays d'Oc Rosé* 6,00 €
- *Parcelle N°14, Gigognant, Côte du Rhône, Grenache Rouge* 6,00 €
- *Domaine Bousquet, Malbec, Argentine* 8,00 €
- *Tarrango Brown Brothers, Australie* 8,00 €
- *Montbazillac, Château Haute Fonrousse* 7,00 €

Blancs

- *Ceptembre, Sauvignon Blanc, Loire* 32,00 €
- *Estate Series, Chilien Sauvignon* 35,00 €
- *Sancerre Blanc, Domaine Franck Millet 37,5 Cl* 33,00 €
- *Sancerre Blanc, Domaine Franck Millet* 53,00 €
- *Mâcon Village « Tradition », Domaine des deux roches* 45,00 €
- *Everton White Chardonnay, King Valley Australie* 34,00 €
- *Pandora Secrets, Sarba, Roumanie* 40,00 €
- *Carlevana, Feteasca Regala, Chardonnay, Riesling, Moldavie* 38,00 €
- *Familia Deicas, Albarino, Uruguay* 41,00 €
- *Montbazillac, Château Haute Fonrousse* 36,00 €

Rosés

- *La Closerie des Lys, Pays d'Oc* 32,00 €
- *Alsace Pinot Noir* 34,00 €
- *Château Bel Évêque, AOC Corbières* 38,00 €
- *Bosco Del Merlo, Pinot Grigio, Italie* 35,00 €
- *Tarrango Brown Brothers, Australie* 42,00 €

Rouges de France

- *Parcelle N°14, Gigognant, Côte du Rhône, Grenache* 34,00 €
- *Château Bel Evêque, AOC Corbières* 48,00 €
- *Château Bel Evêque, AOC Corbières Magnum* 96,00 €
- *Château Saint-Jacques d'Albas, Minervois* 42,00 €
- *Les Adrès, Domaine du Trapadís, Rasteau* 56,00 €
- *Bourgogne Hautes-Côtes de Beaune, Domaine Chevrot* 69,00 €
- *Morgon, Ludovic Charvet* 34,00 €
- *Morgon, Ludovic Charvet Magnum* 66,00 €
- *Château de Haute-Nauve, Saint Emilion Grand Cru 37,5 Cl* 32,00 €
- *Château de Haute-Nauve, Saint Emilion Grand Cru* 59,00 €
- *Château Lassus, Médoc Cru Bourgeois* 38,00 €
- *Château Moulin à Vent, Couvent des Thorins* 44,00 €
- *Saint Estephe, Château Graves de Pez* 64,00 €
- *Vacqueyras, Camille Cayran* 55,00 €
- *Le temps est venu, Côtes du Rhône, Stephane Ogier* 38,00 €
- *Le temps est venu, Côtes du Rhône, Stephane Ogier Magnum* 75,00 €

Rouges du Monde

- *Kakheti Company Bedoba, Saperavi, Georgie* 44,00 €
- *La Tirana Reserva, Carmenere, Chili* 36,00 €
- *Man, Organic red blend, Afrique du Sud* 38,00 €
- *La Torre, Negro Amaro, Italie* 38,00 €
- *La Torre, Primitivo di Manduria, Italie* 40,00 €
- *Curious Donkey, Susumaniello, Italie* 42,00 €
- *Art Terra, Tinto red, Portugal* 36,00 €
- *Enate, Crianza, Tempranillo - Carbenet Sauvignon , Espagne* 40,00 €
- *Earth Garden, Villa Maria, Pinot noir, Nouvelle Zelande* 58,00 €
- *Everton, Brown Brothers, Shiraz, Australie* 38,00 €
- *Carlevana, Malbec, Moldavie* 44,00 €
- *Antucura, Barrandica, Malbec, Argentine* 44,00 €
- *Monteagrelo, Bressia, Malbec, Argentine* 60,00 €
- *Familia Deicas, Tannat, Uruguay* 45,00 €
- *Pandora Stories, Vibratie, Feteasca neagra, Roumanie* 38,00 €
- *Pandora Secrets, Cab. Sauvignon - Feteasca Neagra, Roumanie* 50,00 €

La Cave de la planche

*N'hésitez pas à nous demander
notre carte de vin prestige*

Les millésimes

sont disponibles à la demande

