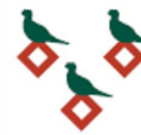


BRASSERIE DE BELLEVAUX



CARTE BOISSONS: 11H À 18H

BIÈRES AU FÛT* 12 CL/25 CL/50CL

BELLEVAUX BLONDE	1,8 / 3,5 / 6
7% vol. ; blonde belge de style abbaye: notes d'orange amère et fruitée. Amertume modérée	
MALMEDY TRIPLE	1,8 / 3,5 / 6
9% vol. ; Triple puissante, crémeuse à l'amertume développée.	
HOPPY LAGER	1,8 / 3,5 / 6
4,8% vol. ; blonde de fermentation basse. Houblonnée au "Citra". Rafraîchissante et maltée	
LA SAISON PRINTEMPS - BLANCHE	1,8 / 3,5 / 6
4,8% vol. : Blanche de style belge, bière trouble aux notes fruitées et fleuries grâce à l'orange et à la fleur de sureau	
MALMEDY ALT	1,8 / 3,5 / 6
4,5% vol. : bière blonde légèrement fumée	



LE PICHET DE BIÈRE À PARTAGER

(1,25L) 13,5 €

Pichet de bière au choix à partager.
Idéal pour les groupes !
Demandez le nombre ad hoc de verres au serveur

BIÈRES À LA BOUTEILLE 12 CL/25 CL/50CL

CAPPUCCINO STOUT 	1,8 / 3,5 / 6
9% vol. ; White Stout au lactose, affinage sur fûts de bourbon. Notes de café et de whisky	
BELLEVAUX BRUNE	1,8 / 3,5 / 6
6,8% vol. ; brune aux notes douces mais pas trop sucrée en bouche. Amertume modérée	
HOPFEST- HARVEST IPA 	1,8 / 3,5 / 6
5,5 %. Bière de type blonde brassée pour notre hopfest. Amertume prononcée et rafraichissante!	
SAISON TESSA 	1,8 / 3,5 / 6
5.5% vol. ; saison avec des notes rafraichissantes d'hibiscus et de framboise. jolie acidité de fruits.	
LA SAISON HIVER - BLACK	1,8 / 3,5 / 6
6,3%. ; Porter aux notes de café et de chocolat amer. Ronde en bouche, col crémeux	
FÔRET NOIRE 	1,8 / 3,5 / 6
9% vol. : Pastry stout de 9% vol., aux notes de chocolat, cerise et lactose, qui viennent rappeler le célèbre dessert!	
KVEIK IPA 	1,8 / 3,5 / 6
6,2% vol. : bière blonde légère à la levure scandinave, ronde en bouche, désaltérante avec une amertume assez douce pour une IPA	

BOISSONS FRAÎCHES 33 CL

NOS SODAS MAISON 3

- **MOJITO** (CITRON VERT, MENTHE)
- **GINGER ALE** (GINGEMBRE CITRON)
- **ICE TEA** (THÉ NOIR-CITRON)
- **CASSIS**
- **TONIC**
- **CUBA LIBRE** (COLA CITRON -VERT)

EAU PLATE (GRATUIT)

JUS DE POMMES FERMIER 3

BOISSONS CHAUDES

CAFÉ	2,5
ESPRESSO/DOUBLE ESPRESSO	2/3,5
CAPPUCCINO MOUSSE DE LAIT	3,5
CAPPUCCINO CHANTILLY	3,5
THÉ	3
TISANE LA PANACÉE (LOCALES)-VRAC	3
• FLEURS DE FAGNES (ORTIES, REINES DES PRÉS, MENTHE POIVRÉE)	
• GOURMANDINE (FEUILLES ET BAIES DE CASSIS, FLEURS ET BAIES DE SUREAU, FRAMBOISE, MAUVE)	
CHOCOLAT CHAUD	2,5
CHOCOLAT CHAUD & CHANTILLY	3

*: Notre sélection peut varier selon les disponibilités du stock, certaines bières pourraient être servies en bouteille ou en fût

EN CAS D'ALLERGIES OU DE QUESTIONS, ADRESSEZ-VOUS À VOTRE SERVEUR



SHARE YOUR
PICTURES WITH US !
@brasseriebellevaux
#brasseriebellevaux

UNE TABLE = UNE ADDITION, MERCI!

A PARTAGER

DE 11H À 17H30










PORTION DE GOUDA 	3,5 €	CAMEMBERT CHAUD 	8,5 €
PLANCHE DE DEUX SAUCISSONS D'ARDENNES 	5,5 €	NACHOS BELLEVAUX  	8 € / 9 €
PLANCHE DU BRASSEUR  1 saucisson d'ardennes, gouda, et 4 mini boulettes	8,5 €	Sauce fromage maison, pico de gallo. + Effiloché de porc	
MINI BOULETTES SAUCE LIÉGEOISE   6 pcs / 12 pcs	6 € / 9 €		
CHIPS REBEL  Bio et locales. Sel / poivre & sel / paprika / thym / citron & chili	3 €		

PLANCHE DU TERROIR* 17€

Assortiment de fromages et de charcuteries locales. Servie avec pain et condiments. (2-4 pers). Peut être adapté aux végétariens.

LUNCH*

DE 12H À 16H

SOUPE DU JOUR  Soupe de saison, servie avec du pain	5 €	CROQUES-MONSIERS 	Simple / double
SALADE ROSE  Truite fumée locale, radis, oignons rouges, chou rouge, betteraves, pommes et noix. Servie avec pain	14 €	CROQUE LOCAL Gouda, jambon cuit de Montenu	6 € / 10 €
SALADE DE CHÈVRE  Chèvre, lardons, noix, pommes et miel. Servie avec du pain	14 €	CROQUE ARDENNAIS Fromage le "Valet", jambon fumé d'Ardenne de Montenu	7 € / 12 €
SALADE DU BRASSEUR  Poulet grillé aux épices, pommes, oeufer dur, crudités, noix, cubes de gouda, mayo maison aux anchois	14 €	CROQUE FROMAGE Gouda, Valet et sauce verte maison	7 € / 12 €
OEUFS BROUILLÉS AU JAMBON D'ARDENNES  Brouillade d'oeufs au jambon fumé. Servi avec pain et salade fraîche. Peut être adapté aux végétariens.	10 €	DESSERTS	
BURGER EFFILOCHÉ DE PORC   Avec sauce barbecue et coleslaw. Servi avec pommes de terre au four & salade fraîche	15 €	COUPE DE GLACE 2 boules de glace vanille, crumble de spéculoos, sirop et crème fraîche	5 €
		PANCAKES 3 pancakes, crème fraîche, sirop d'érable	6 €
		COUPE DE GLACE ENFANT 1 boule de glace vanille, crème fraîche et billes arc-en-ciel	3 €

*: Nos stocks et choix peuvent varier en fonction de la disponibilité des produits et l'affluence. Merci de votre compréhension

Une question sur les ingrédients ? Une allergie ? Adressez-vous à votre serveur