

## Nos planches à partager

<b>Planche de charcuterie</b> Jambon Pata Négra 36 mois, bœuf séché maison, pipe Ardennaise, rillette de bœuf et condiments	18,00
<b>Planche mixte</b> Jambon Pata Négra 36 mois, Boeuf séché maison, fromages de Chimay & Vieux Bruges.	21,00
<b>Planche Terre et Mer</b> Jambon Pata Négra 36 mois, Secreto N°7, Sardine millésimé, rillette aux saumons, bœuf et condiments	26,00

## Entrées

<b>Carpaccio de Boeuf</b> Secreto Rubia Gallega n°7 maturé, aux 7 épices	17,00
<b>Croquettes maison</b> Au fromage	13,00
Aux crevettes grises	16,50
Au cochon de lait, sauce ravigote	13,00
Trio	20,50
<b>Os à moelle fendu</b> Rôti au thym, pain grillé et fleur de sel	12,00
<b>Saumon fumé</b> Crème au miel et moutarde, aneth	17,50
<b>Salade de chèvre</b> Bardée de lard, sirop de Liège	14,50
<b>Rillette de bœuf, mesclun de salade</b>	16,00

## LES PLATS

### Viandes et volaille

<b>Tartare de bœuf maturé coupé au couteau</b> Préparé en salle	26,50
<b>Carré d'agneau en croûte de moutarde</b> Façon moutardiers en croûte de moutarde, frites de polenta	25,50
<b>Quart de poulet fermier cuit à la broche</b>	19,50
<b>Cochon de lait rôti aux herbes</b>	23,80
<b>Onglet</b> Sauce et accompagnement au choix	21,50
<b>Burger Bacon Rossini</b> Bœuf maturé haché, crispy bacon, oignons, sauce BBO maison et laitue	24,30
<b>Burger végétarien</b> Grillades d'aubergines, oignons, tomates, salade verte et laitue, pesto	17,00
<b>Burger Pouic Pouic</b> Émincé de volaille, Maredsous, oignons, sauce tartare maison et laitue	19,50

### Poissons

<b>Saumon</b> Grillé à l'unilatéral, sauce béarnaise	23,00
<b>Sole</b> Simplement meunière	32,50

# Au billot

## NOS VIANDES MATURÉES\* GRILLÉES EN SALLE

*La maturation permet de rendre la viande aussi tendre que possible et de renforcer son goût. Elle consiste à sécher la viande pour se débarrasser de l'eau qu'elle contient, à une température entre 0,5° et 2° durant 4 à 8 semaines dans un frigo de maturation.*

*Nos pièces de viande sont découpées et maturées sur place.*

*\*CONSULTEZ NOTRE TABLEAU POUR LEUR DISPONIBILITE*

### Etats-Unis

*Reconnue dans le monde entier pour sa tendreté, sa succulence et son goût unique, la Black Angus USA est une viande d'exception.*



### Espagne

*Avec sa chair rose et fine, elle offre une saveur aromatique et persillée très agréable en bouche. Un pur délice.*



### Suisse

*Les amateurs apprécieront son goût légèrement épicé et salin, dû certainement à sa proximité avec l'océan.*



### Belgique

*Les amateurs apprécieront son goût légèrement épicé et salin, dû certainement à sa proximité avec l'océan.*



### France

*Elle présente des saveurs animales et himniques fortes, nettes et prolongées.*



### Sauce au choix (en supplément 3,00€) :

Béarnaise, Château d'Arville, bœuf corsé à la moelle, échalotes, champignons du moment, périgieux.

### Accompagnement au choix (en supplément 5,00€) :

Os à moelle, frites blanc de bœuf, pommes grenailles, coquillettes façon risotto, épinards frais, salade de blé, mesclun, légumes à l'huile d'olive, poêlée de champignons du moment

**MENU DU MARCHÉ | 3 services | 37 €**

**Avec la sélection de viandes maturées | 55 €**

Accompagnez votre Menu du Marché  
avec notre sélection de vins à discrétion

(+ 20 €)

Dessert au choix  
(consultez notre carte des desserts)

**Le Pannenhuis organise aussi  
vos banquets, repas d'entreprise etc.**

Menu sur demande par e-mail/téléphone :  
[levieuxpannehuis@belgacom.net](mailto:levieuxpannehuis@belgacom.net) / 02- 425 83 73

*Si vous avez une allergie ou une intolérance alimentaire à un ingrédient ou une boisson en particulier, merci de nous en informer à l'avance.  
Nous en tiendrons compte dans la mesure du possible.*