

LE PETIT
**BE
LGE**

FRANÇAIS

boissons

BIÈRES

En fût

Stella Artois 5% (25 - 33 - 50 cl)	€ 2,5 - 3,3 - 5,0	Duvel 8,5%	€ 4,2
Leffe blonde 6,6% (33 - 50 cl)	€ 4,2 - 6,3	Vedett 5,2%	€ 3,5
Leffe brune 6,5% (33 - 50 cl)	€ 4,2 - 6,3	La Chouffe blonde 8%	€ 4,5
Karmeliet 8,4%	€ 4,5	Liefmans "On The Rocks" 3,8%	€ 3,5
Brugge Tripel blonde 8,7%	€ 4,5	Tank 7 8,5%	€ 4,5
Cherry Chouffe 8%	€ 4,5	Tripel d' Anvers 8%	€ 4,2
Suggestion	Kompel Ondergronds 6%	€ 4,5

Bières spéciales

Leffe Rituel 9° 9%	€ 4,5	Kompel Bovengronds 6%	€ 4,5
Leffe Tripel 8,5%	€ 4,5	Omer 8%	€ 3,8
Leffe Ruby 5%	€ 4,0	Palm 5,2%	€ 2,7
Leffe Royale Whitbread Golding 7,5%	€ 5,0	Rodenbach 5,2%	€ 3,0
Leffe Royale Cascade IPA 7,5%	€ 5,0	Cornet Blond 8,5%	€ 4,5
Leffe Radieuse 8,2%	€ 4,5	Wolf 7 Blond 7,4%	€ 3,5
Scotch CTS 7,2%	€ 4,2	Ruwet appel 4,5%	€ 4,5
Hoegaarden 8,4%	€ 2,7	Desperados 5,9%	€ 4,5
Pauwel Kwak 8,4%	€ 4,2	Gouden Carolus Tripel 9%	€ 5,5
Corona 4,5%	€ 5,5	Gouden Carolus Classic 8,5%	€ 4,0
Julius 8,7%	€ 5,5	Westmalle Dubbel 7%	€ 4,0
Pure Blonde by Jupiler 3,1%	€ 3,0	Westmalle Tripel 9,5%	€ 5,0
Jupiler 0,0%	€ 2,5	Orval 6,2%	€ 5,5
Geuze Bellevue 5,5%	€ 2,8	Chimay Blauw 9%	€ 4,0
Geuze Boon 37,5 cl 7%	€ 6,0	Chimay Tripel 8%	€ 5,0
Delirium Tremens 8,5%	€ 4,0	Rochefort 10 11,3%	€ 5,5
		Kasteelbier Rouge 8%	€ 4,0
		Rex 75cl 6,9%	€ 18

BOISSONS FRAÎCHES

Chaudfontaine plate (25 - 50 cl)	€ 2,5 - € 5,0	Cécémel	€ 2,7
Chaudfontaine pétillante (25 - 50 cl)	€ 2,5 - € 5,0	Fristi	€ 2,7
Coca-Cola	€ 2,5	Gini	€ 2,8
Coca-Cola Light	€ 2,5	Schweppes Tonic	€ 2,7
Coca-Cola Zero	€ 2,5	Schweppes Agrum	€ 2,7
Fanta Orange	€ 2,5	Orangina	€ 2,8
Sprite	€ 2,5	Canada Dry	€ 2,8
Lipton Ice Tea	€ 2,8	Minute Maid Orange	€ 2,7
Lipton Ice Tea Green	€ 2,8	Minute Maid Tomate	€ 2,8
Tönissteiner Citroen	€ 3,0	Minute Maid Pomme	€ 2,8
Tönissteiner Orange	€ 3,0	Minute Maid Pomme-Cerise	€ 2,8
Tönissteiner Multifruits	€ 3,2	Jus d'orange frais	€ 3,7

BOISSONS CHAUDES

Café	€ 2,6	Thé	€ 2,6
Mochaccino	€ 2,6	Irish coffee (avec du whisky)	€ 8,5
Cappuccino lait/chantilly	€ 3,0	Café français (avec du Grand Marnier)	€ 8,5
Café au lait	€ 3,0	Café de Hasselt (avec du genièvre)	€ 8,5
Cécémel chaud	€ 3,0	Café "Le petit Belge" avec	€ 7,0
Cécémel chaud avec chantilly	€ 3,5	un morceau de tarte	

Tous nos cafés sont également disponibles dans leur variante décaféinée

Finger food

Ravier de frites et carbonnade (A) SUGGESTION DE BIÈRE Stella Artois € 7,5
Frites belges - carbonnade - mayonnaise - ketchup - oignon

Ravier de frites Béa (V) € 6,5
Frites belges - sauce béarnaise - ketchup - persil frit - oignon frit

Planche de charcuterie Le Petit Belge (P) (N) € 16
Sauce au fromage blanc de chèvre - jambon séché au poivre - poulet aux champignons - pâté de campagne - tête pressée - petits légumes sucrés-salés - moutarde Tierenteyn

Planche chaude Le Petit Belge (P) (S) € 20
Calamars frits - brochettes d'agneau (3 pièces) - croquettes de joues de porc (3 pièces) - ailes de poulet (3 pièces) - mini croque-monsieur (3 pièces)

Fromages Van Tricht (V) (N) SUGGESTION DE BIÈRE Rex € 15
Fromage de chèvre Mathilde avec de la confiture de figues - Old Groendal - Herve - Achelse Blauwe

Sauce au fromage blanc de chèvre (chèvrerie Polle) (V) € 8,0
Fromage blanc de chèvre - concombre - radis - grenade - fines herbes - bagel

Fromage & salami (P) € 9,5
Fromage Westmalle affiné - saucisson sec artisanal - moutarde Tierenteyn

Mini-croquettes de fromage (5 pièces) (V) € 8,5
Persil frit - sauce à la moutarde

BULLES

Le Couchon Brut	Le Couchon Rosé	Moët & Chandon
Coupe € 6,0	Coupe € 7,0	75 cl € 75
75 cl € 30	75 cl € 35	

APÉRITIFS

Apéritif de la maison	€ 8,0	SPIRITUEUX S72 Vodka	€ 5,0
Lillet blanc et tonic	€ 7,5	Amaretto Di Saronno	€ 6,0
Lillet blanc et prosecco	€ 9,5	Averna	€ 6,0
Porto rood / wit	€ 5,5	Limoncello	€ 6,0
Martini rood / wit	€ 5,5	Havana Club 7 años	€ 8,0
Campari	€ 5,5	Baileys original	€ 6,0
Sherry dry	€ 5,5	Cognac Martel VS	€ 8,0
Aperol Spritz	€ 7,0	Calvados	€ 8,0
Crodino (sans alcool)	€ 4,0	Graanjenever (genièvre)	€ 3,0
		Ricard 2cl. - 5cl.	€ 2,5 / 5,5
		Sambuca Ramazzotti	€ 6,0
		Jägermeister	€ 4,5

GIN - TONIC

Copperhead Gin & Fever Tree tonic	€ 13	WHISKEY Jameson Blended	€ 6,0
Double You Gin & Fever Tree tonic	€ 12	The Glenlivet 15 Years	€ 13
Marula Gin & Fever Tree tonic	€ 12	Wild Weasel Belgian Blended Whiskey	€ 9,5
Buffel Gin & Fever Tree tonic	€ 14		
S72 Gin & Fever Tree tonic	€ 13		

WIJNEN

Belgique	Dom. Luc Pirlet
Aldeneck Pinot Gris Barrique (blanc)	Blanc (Chardonnay)
Aldeneck Pinot Noir (rouge)	Rouge (Merlot)
verre: € 9,0 — bouteille: € 45,00	Rosé (Syrah)
Espagne	verre: € 4,5 - bouteille: € 22,50
El Primavera (blanc - rouge)	
verre: € 7,0 — bouteille: € 35,00	Vin blanc sucré
Italie	Chateau de Nages (Viognier)
Santa Barbara (blanc)	verre: € 5,0 - bouteille: € 25,00
Poliziano (rouge)	
verre: € 7,2 — bouteille: € 36,00	
Afrique du Sud	
Altijdgedacht The Ollo (blanc)	
Altijdgedacht Barbera (rouge)	
verre: € 9,0 — bouteille: € 45,00	

COCKTAILS & MOCKTAILS

cocktails € 10 — mocktails € 8,0
Création sur mesure

Mini-croquettes aux crevettes (5 pièces) (S) (A) € 11,5
Persil frit - sauce cocktail

Calamars frits (S) SUGGESTION DE BIÈRE Brugge Tripel € 8,5
Calamars frais panés et frits - sauce à l'ail

Petit cannibale (R) € 7,5
Toast brioché - américain pur bœuf - oignon rouge - cornichon

Croque sur le pouce (P) SUGGESTION DE BIÈRE Kompel Bovengronds € 7,5
Fromage jeune Westmalle - jambon à l'os - ketchup fumé maison

Mini Bun Le Petit Belge (P) € 6,0
Burger de bœuf mûré - fromage Westmalle - tapenade de poivrons - soubressade - cœur de laitue - mayonnaise à l'ail noir - lard

Mini Veggie Bun (V) € 6,0
Berloui grillé - tomate - cœur de laitue - tapenade de poivrons - oignon frit - mayonnaise à l'ail noir

Brochettes de poulet (3 pièces) € 5,8
Huile au thym citron

Brochettes d'agneau (3 pièces) € 5,8
Huile au piment

Ailes de poulet (9 pièces) € 8,5
Ketchup maison

Le Club Belge € 12,5
Pain de campagne blanc - poulet fermier grillé - avocat - tomate - salade - oignon frit - vinaigrette au yaourt

Le Cheesy Belge (V) € 11,5
Toast de pain complet - fromage blanc de chèvre - fines herbes - radis - roquette - grenade - concombre

Le Bagel Belge € 7,5
Bagel - fromage jeune Westmalle - jambon à l'os - salade - radis - tomate cerise - vinaigrette au yaourt

Salade niçoise (R) € 19
Salade - thon frais - anchois - tomate - haricots verts - petites pommes de terre nouvelles - oignon - olives - œuf de caille

Caesar salade (S) € 14
Jeune laitue - parmesan - câpres - anchois - croûtons au levain frais - vinaigrette classique
- supplément poulet € 4
- supplément scampi (3 pièces) (S) € 9
- supplément avocat (demi) € 2

Salade au fromage de chèvre (V) (N) € 17
Fromage de chèvre d'Ardenne - salade - noix - chicon - framboise - pomme - oignon - sirop de Liège
- supplément lardons (P) € 3

Superfood salade (V) € 18
Broccolini - graines de tournesol - avocat - coriandre - grenade - patate douce grillée - radis - vinaigrette aux agrumes

ENTRÉES

Tomate-crevettes (S) (A) € 14 / 1 pièce
€ 24 / 2 pièces
Crevettes grises - tomate - salade - sauce cocktail - œuf
SUGGESTION DE BIÈRE Rodenbach

Carpaccio de blanc bleu belge (R)(N) € 15
Fromage Westmalle affiné - tomate - pignons de pin - roquette - câpres
SUGGESTION DE BIÈRE Cornet

Croquette de fromage (V) € 8,5 / 1 pièce
€ 14 / 2 pièces
Persil frit - sauce à la moutarde - crumble de fromage Westmalle affiné

Croquette aux crevettes grises (S) (A) € 11,5 / 1 pièce
€ 18 / 2 pièces
Persil frit - sauce cocktail - crevettes grises
SUGGESTION DE BIÈRE Leffe Rituel 9°

Cocktail de saumon de notre maman (A) € 15
Saumon poché - tomate - œuf - concombre - salade - sauce cocktail

S O U P E
Soupe de tomates (V) € 6
supplément
boulettes de poulet € 1,5
Soupe du jour € 6,5

Steak tartare (R) € 24
SUGGESTION DE BIÈRE Karmeliet
Filet de bœuf cru préparé maison - oignon - câpres - cornichon - moutarde - ketchup - œuf - salade verte

Vol-au-vent € 19,5
SUGGESTION DE BIÈRE Wolf 7
Poulet fermier - boulettes de poulet pochées - champignons - crème - pâte feuilletée - salade verte

Carbonnade flamande (A) € 21
SUGGESTION DE BIÈRE Gouden Carolus Classic
Ragoût de bœuf à la Leffe - salade de chicons

Faux-filet de blanc bleu belge (350 grammes) € 29
Échalote et ail grillés - salade de chicons
Tip Étalez l'ail sur la viande pour un goût encore plus intense.

Effiloché de blanc bleu belge (250 grammes) € 25
Bifteck dans la tranche - échalote et ail grillés - salade de chicons
Tip Étalez l'ail sur la viande pour un goût encore plus intense.

Côtelettes de porc (P) € 21
Cuites à basse température et confites - salade de chou

Sole (400/500 grammes) (S) € 36
SUGGESTION DE BIÈRE Omer
- Meunière: citron - beurre - persil - salade verte
- Sauce tartare - salade verte

Cassoulet de la mer du Nord (S) (A) € 26
Plie - moule - crevette - petits légumes - sauce au vin blanc

Fish & Chips (A) € 21
SUGGESTION DE BIÈRE Duvel
Cabillaud pané à la bière - sauce tartare - salade de chicons - frites

Filet de cabillaud (A) € 25
SUGGESTION DE BIÈRE Hoegaarden
Broccolini - champignons bruns - beurre blanc à la bière blanche

Cannelloni de courgette (V) € 18
SUGGESTION DE BIÈRE Cherry Chouffe
Farce au fromage de chèvre - olive - tomate cerise - noisettes caramélisées - boulgour aux fines herbes

Moules de Zélande ½kg ou 1kg (en saison) (S)
- Nature € 14 / € 24
- Ail € 14 / € 24
- Crème de l'ail € 15 / € 25
- Vin blanc (A) € 15 / € 25

Moules Le Petit Belge ½kg ou 1kg (S) (A) € 19 / € 29
Fromage Achelse Blauwe - crème - cognac

Chaque plat principal est accompagné de pommes de terre au choix

SUPLÉMENTS

Frites belges	€3	Légumes glacés	€4	Béarnaise	€4
Pommes de terre au four	€4	Salade verte	€3	Sauce au poivre	€3
Croquettes (6 pièces)	€3	Beurre maître d'hôtel	€4	Sauce aux champignons	€3
Purée	€4			Jus nature	€3

Parce que c'est possible...
et que
vous le voulez aussi secrètement

Millefeuille Le Petit Belge (N) € 10
SUGGESTION DE BIÈRE Kompel Ondergronds
Pâte feuilletée - caramel salé - mousse au chocolat - noisettes caramélisées

Dame Blanche € 8,0
Trois boules de glace vanille - sauce au chocolat belge

Tiramisu au spéculoos (A) € 9,0
Mascarpone - espresso - spéculoos Lotus - Amaretto

Tarte au citron (N) € 10
Meringue - framboise - sorbet

Gaufres de Bruxelles (DE 14.30 H À 17 H)
• Sucre glace € 6,5
• Sauce au chocolat et 2 boules de glace vanille € 8,5
• Caramel salé et noix caramélisées (N) € 9,0
• Supplément chantilly € 1,0

Crêpes (deux pièces) (DE 14.30 H À 17 H)
• Sucre / sirop de Liège / Nutella / Cassonade (sucre brun) € 6,5
• Sauce au chocolat et 2 boules de glace vanille € 8,5

→ Menu enfant, voir carte dédiée

Étant donné que nous travaillons avec des produits frais, nous vous prions de ne pas choisir plus de 4 plats différents par table. Par ailleurs, nous nous réservons le droit de ne faire qu'une seule facture par table.

Evenements chez Le Petit Belge



Tous les mercredis à partir de 18 heures :

Durant une agréable soirée, détendez-vous et profitez d'un menu à partager, de trois boissons et de house beats !*

* 30 euros pour les femmes (trois boissons incluses).
Pour les hommes, les boissons ne sont pas comprises.

Du lundi au vendredi à partir de 10 heures
Le week-end à partir de 9 heures

Le Petit Déjeuner

Le week-end, nous ouvrons nos portes une heure plus tôt. Profitez-en pour déguster un savoureux petit-déjeuner avant votre journée shopping !



Le Petit Belge Maasmechelen Village
Space 96-97 Building B1 Zetellaan 100B,
Maasmechelen, Belgium
www.lepetitbelge.com
+32 89 71 21 67
[@lepetitbelgemm](https://www.instagram.com/lepetitbelgemm) [#lepetitbelge](https://www.facebook.com/lepetitbelge)

