



NETWORK

GASTROPUB

DRINKS · BOISSONS

SOFTS

Still Water 25cl	3,50 €
Still Water 50cl	5,50 €
Sparkling Water 25cl	3,50 €
Sparkling Water 50cl	5,50 €
Juices	3,50 €
Coca Cola, Fanta, Sprite	3,50 €
Coca Cola Zero	3,50 €
Tonic	3,50 €
Tonic Hibiscus, Ginger Ale, Ginger Beer	4,50 €
Red Bull	5 €
Iced Tea, Iced Tea Peach	4 €
Grenadine, Mint, Black Currant	0,50 €

BOISSONS CHAUDES HOT DRINKS

Café · Espresso · Ristretto	3,50 €
Espresso Macchiato	4 €
Décaféiné	3,50 €
Café au Lait	4,50 €
Cappuccino	4,50 €
Latte Macchiato	4,50 €
Double Espresso	4,50 €
Iced Coffee	6 €
Chocolat Chaud	5 €
Thé English, Mint, Green, Camomille	4 €
Irish Coffee	8,50 €

BIÈRE AU FÛT DRAFT BEER

	33CL	50CL
Jupiler	4 €	6 €
Stella	4 €	6 €
Hoegaarden	5,50 €	7,50 €
Leffe Blonde	5,50 €	7,50 €
Leffe Ruby	5,50 €	7,50 €
Karmeliet	5,50 €	7,50 €
Kwak Amber	5,50 €	7,50 €
Goose Island IPA	5,50 €	7,50 €
Guinness	6,50 €	8 €

BIÈRE EN BOUTEILLE BOTTLED

Barbar	6,80 €
Boon Geuze	5,50 €
Budweiser	6,50 €
Bush	6,50 €
Cherry Chouffe	6,50 €
Chimay Bleu	6,50 €
Corona	6,50 €
Corona NA	5 €
Delirium Tremens	6,50 €
Delta	6,50 €
Duvel	6,20 €
Grisette Gluten Free	6 €
Gulden Draak	6,80 €
Hoegaarden Rosé	5,50 €
Jupiler NA	4,50 €
Kasteel Rouge	5,50 €
Kasteel Tropical	6 €
Kasteel NA	5 €
La Chouffe	6 €
Leffe Brown	5,80 €
Leffe NA	5 €
Lindemans Apple, Faro, Framboise, Kriek, Pêcheresse	5,50 €
Orval	7 €
Somersby	6 €
Strongbow	6 €
Westmalle Triple	7,20 €



COCKTAILS

Aperol Spritz	10 €
Limoncello Spritz	10 €
House Cocktail	10 €
Mojito Classic, Strawberry, Raspberry	12 €
Moscow Mule	12 €
Negroni	12 €
Dark & Stormy	12 €
Basil Smash	12 €
Bloody Mary	12 €
Horse Neck	12 €
Margarita	13 €
Spicy Margarita	14 €
Espresso Martini	14 €
Caipirinha	14 €
Long Island	14 €
Whiskey Sour	14 €
Pisco Sour	14 €

MOCKTAILS SANS ALCOOL

Virgin Mojito Classic, Strawberry, Raspberry	10 €
Virgin Network	9 €
Virgin Spritz	7 €

BULLES & VIN BUBBLES & WINE

Cava verre / bouteille · glass / bottle	7 € / 37 €
Coupe Champagne Champagne glass	14 €
Vin Maison House wine, glass	5,50 €
¼ Vin Maison House wine	11,50 €
½ Vin Maison House wine	17 €

APÉRITIFS & DIGESTIFS

Ricard	7,50 €
Martini White / Red	7,50 €
Campari	7,50 €
Pisang	7,50 €
Amaretto	7,50 €
Limoncello	7 €
Baileys	8,50 €
Cointreau	8,50 €
Grand Marnier	8,50 €
Chartreuse	8,50 €
Calvados	9 €
Grappa	9 €
Armagnac	11 €
Cognac Rémy Martin	11 €
Cognac Premium *	14 €



GIN

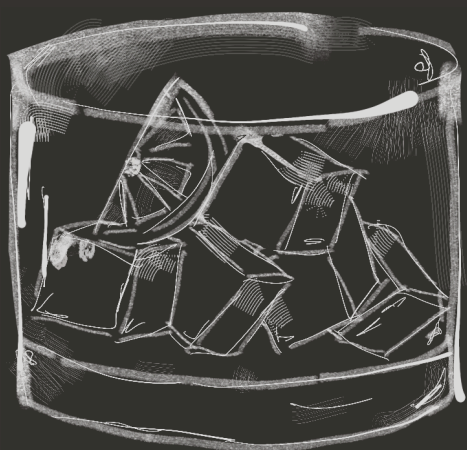
Gordon's	8 €
Bombay Sapphire	9 €
Tanqueray	9 €
Bulldog	10 €
Hendrick's	10 €
G'Vine Floraison	12 €
Panda	12 €

VODKA

Eristoff Classic / Red	8,50 €
Absolut	9 €
Belvedere	11 €
Grey Goose	11 €

TEQUILA

Jose Cuervo Silver	6 €
Jose Cuervo Gold	7 €
Patron Silver	7 €
Patron Reposado	8 €
Don Julio Blanco	8 €
Don Julio Reposado	8,80 €
Don Julio Anejo	9,50 €



RHUM - RUM

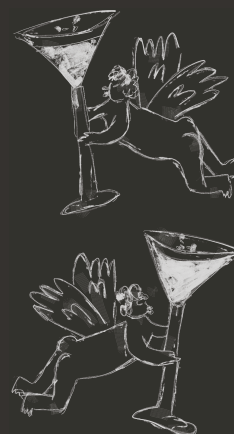
Bacardi	8 €
Havana Club	8 €
Bacardi Black	8,50 €
Captain Morgan Spiced	8,50 €
Abuelo 12y	9,50 €
Barcelo Añejo	10 €
Matusalem Gran Reserva	11 €
Diplomatico	13 €
Don Papa	13 €
Rhum Premium *	15 €

WHISKY - WHISKEY

Jack Daniel's	10 €
Jameson	10 €
Chivas Regal 12y	10 €
Johnnie Walker Black Label	10 €
Highland Park 12y	14 €
The Glenlivet	14 €
Talisker	14 €
Johnnie Walker Gold Label	14 €
Whiskey Premium *	15 €

SHOTS

Shot	5 €
Special Shot	7 €



À PARTAGER · ENTRÉES

TO SHARE · STARTERS

PAIN À L'AIL GRATINÉ

11 €

GARLIC CHEESE BREAD · 4 PCS

Ciabatta croustillante, beurre à l'ail parfumé et fromage fondu.
Crispy ciabatta smothered in rich garlic butter and melted cheese.

CROSTINI À LA SARDELLA ET AUX ANCHOIS

14 €

CROSTINI WITH SARDELLA & ANCHOVIES · 5 PCS

Pain au levain grillé, tartina de sardella et anchois.
Toasted sourdough topped with sardella spread and anchovies.

PIMIENTOS DE PADRÓN

9 €

Petits piments verts espagnols poêlés, relevés de gros sel marin.
Blistered Spanish green peppers sprinkled with coarse sea salt.

FRITES AU BŒUF BRAISÉ

24 €

DIRTY BEEF FRIES

Frites garnies de bœuf braisé fondant, mayonnaise à l'ail et herbes fraîches.
Fries loaded with tender braised beef, garlic mayo and fresh herbs.

FRITES À LA TRUFFE ET AU PARMESAN

11 €

TRUFFLE & PARMESAN FRIES

Frites, huile de truffe blanche et parmesan râpé.
Fries with white truffle oil and grated Parmesan.

AILES DE POULET

CHICKEN WINGS

Ailes extra-croustillantes, sauce Buffalo ou BBQ, servies avec un dip au gorgonzola.

Extra-crispy wings coated in Buffalo or BBQ sauce, served with a Gorgonzola dip.

Portion individuelle (7 pièces) · Single

16 €

À partager (16 pièces) · To share

32 €

AIGUILLETES DE POULET AU BUTTERMILK

18 €

BUTTERMILK CHICKEN FILLETS · 7 PCS

Aiguillettes de poulet marinées au buttermilk, panées et croustillantes, mayonnaise chipotle fumée.

Crispy buttermilk-marinated chicken strips served with smoky chipotle mayo.

SCAMPIS AL PIL PIL

22 €

PIL PIL PRAWNS · 6 PCS

Scampis géant à l'ail et au piment, servies avec du pain au levain.
Sizzling garlic and chilli prawns served with crusty sourdough.

STRACCIATELLA DI BUFALA ET SÉLECTION DE TOMATES

16 €

STRACCIATELLA DI BUFALA WITH A SELECTION OF TOMATOES

Stracciatella di bufala, tomates de saison, basilic et huile d'olive vierge extra.

Creamy buffalo stracciatella with a selection of seasonal tomatoes, basil and extra-virgin olive oil.

CROQUETAS DE JAMÓN

17 €

IBERIAN HAM CROQUETTES · 6 PCS

Croquettes espagnoles traditionnelles au jambon ibérique.
Classic Spanish Jamón Ibérico croquettes.

PLATEAU DE FROMAGES

17 €

SELECTION OF CHEESES

Sélection de fromages européens affinés, crackers artisanaux et confit de fruits.

Curated platter of European cheeses with artisanal crackers and fruit chutney.

PLANCHE DE CHARCUTERIE

19 €

SELECTION OF CURED MEATS

Planche de charcuteries fines, pickles et pain au levain.
Premium board of cured meats, pickles and sourdough bread.

ASSIETTE MIXTE FROMAGES ET CHARCUTERIE

23 €

MIXED CHEESE & CHARCUTERIE BOARD

Le meilleur des deux planches : fromages affinés, charcuteries fines, pickles et pain au levain.

The best of both boards: matured cheeses, cured meats, pickles and sourdough bread.



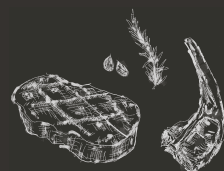
PLATS MAIN COURSES

ENTRECÔTE DU CHEF 37 €

CHEF ENTRECÔTE STEAK

Entrecôte de 300 g poêlée, servie avec frites, légumes de saison, petite salade et jus de bœuf ou chimichurri.

Seared 300 g entrecôte steak served with fries, seasonal vegetables, a side salad and beef jus or chimichurri.



RIBS DE PORC BBQ 23 €

BBQ PORK RIBS

Travers de porc caramélisés au BBQ, coleslaw et frites maison.

BBQ-glazed ribs served with coleslaw and fries.

ESCALOPE DE VEAU PANÉE 24 €

BREADED VEAL SCHNITZEL

Escalope de veau panée, purée de pommes de terre, légumes de saison et sauce Stroganoff.

Breaded veal schnitzel with mashed potatoes, seasonal vegetables and Stroganoff sauce.

FILET DE CABILLAUD GRILLÉ SUR PEAU 28 €

GRILLED SKIN-ON COD FILLET

Filet de cabillaud frais grillé sur peau, purée de pommes de terre, légumes de saison, petite salade et sauce vin blanc persillée.

Fresh skin-on cod fillet, grilled, with mashed potatoes, seasonal vegetables, a side salad and a parsley white wine sauce.

FISH AND CHIPS 23 €

Poisson à la bière, frites, purée de petits pois et sauce tartare maison.

Beer-battered crispy fish with fries, pea purée and house tartare sauce.

MOULES 25 €

MUSSELS

Moules au vin blanc, poireaux, échalotes, ail, beurre et persil frais, servies avec des frites.

Mussels steamed in white wine with leeks, shallots, garlic, butter and fresh parsley, served with fries.

SALADE CÉSAR 17 €

CAESAR SALAD

Laitue, poulet grillé, copeaux de parmesan et sauce César maison.

Lettuce, grilled chicken, Parmesan shavings and house Caesar dressing.

SALADE DE CHÈVRE CHAUD 16 €

WARM GOAT CHEESE SALAD

Crostini de chèvre chaud sur pain au levain, figues, noix torréfiées et réduction balsamique.

Warm goat cheese sourdough crostini, figs, toasted walnuts and balsamic reduction.

SALADE DE CHICONS AU FROMAGE BLEU 17 €

BELGIAN ENDIVE & BLUE CHEESE SALAD

Chicons belges croquants, fromage bleu, pommes fraîches, noix torréfiées et roquette sauvage.

Crisp Belgian endives, blue cheese, fresh apples, toasted walnuts and wild rocket.

DOUBLE SMASH BURGER AU BŒUF 18 €

DOUBLE SMASH BEEF BURGER

Double steak smash, cheddar fondu, mayonnaise aux herbes maison, laitue, tomate et oignons rouges.

Double smash beef patties, melted cheddar, house herb mayo, lettuce, tomato and red onions.

Supplément steak · Extra patty +4,50 €

SMASH BURGER AU BACON FUMÉ 20 €

SMOKY BACON SMASH BURGER

Double steak smash juteux, bacon croustillant, cheddar fondu, sauce BBQ fumée et oignons frits croustillants.

Juicy double smash beef patties, crispy bacon, melted cheddar, smoky BBQ sauce and crispy fried onions.

Supplément steak · Extra patty +4,50 €

BURGER DE POULET CROUSTILLANT 18 €

CRISPY BUTTERFLY CHICKEN BURGER

Blanc de poulet ouvert en papillon, pané et croustillant, cheddar fondu, mayonnaise aux herbes maison, laitue et cornichons.

Crispy breaded butterfly chicken breast, melted cheddar, house herb mayo, lettuce and pickles.

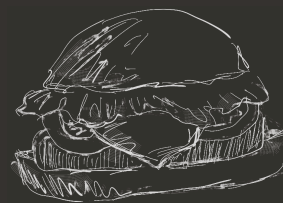
Supplément bacon · Add bacon +2,50 €

SMASH BURGER VÉGÉTARIEN 17 €

VEGETARIAN SMASH BURGER

Double steak végétal smash, cheddar, mayonnaise aux herbes maison, laitue, tomate et oignons rouges.

Plant-based double smash patties, cheddar, house herb mayo, lettuce, tomato and red onions.



CIABATTA AU POULET GRILLÉ 19 €

GRILLED CHICKEN CIABATTA

Filet de poulet mariné, gouda fondu, mayonnaise au miel et à la moutarde de Dijon, roquette fraîche, sur ciabatta chaude.

Marinated chicken fillet, melted Gouda, honey-Dijon mayo and fresh rocket on warm ciabatta.

CROQUE-MONSIEUR 18 €

Croque au pain au levain beurré, jambon artisanal et gouda belge, servi avec une petite salade.

Pressed buttered sourdough sandwich with artisan ham and Belgian Gouda, served with a side salad.

CROQUE-MADAME 19,50 €

Croque au pain au levain beurré, jambon artisanal, gouda belge et œuf au plat, servi avec une petite salade.

Pressed buttered sourdough sandwich with artisan ham, Belgian Gouda and a fried egg, served with a side salad.

ACCOMPAGNEMENTS SIDES

FRITES MAISON HOUSE FRIES

6 €

FRITES DE PATATE DOUCE SWEET POTATO FRIES

7 €

DESSERTS SWEETS

PAVLOVA DÉSTRUCTURÉE

12 €

DECONSTRUCTED PAVLOVA

Éclats de meringue croustillante, crème chantilly, fruits rouges frais et coulis de framboise acidulé.

Crispy meringue shards with chantilly cream, fresh berries and a raspberry coulis.

BANANES FLAMBÉES

14 €

FLAMBÉED BANANAS

Bananes caramélisées flambées au rhum épicé, servies avec glace vanille et amandes torréfiées.

Caramelized bananas flambéed with spiced rum, served with vanilla ice cream and toasted almonds.

BROWNIE AU CHOCOLAT ET GLACE VANILLE

12 €

CHOCOLATE BROWNIE & ICE CREAM

Brownie au chocolat chaud et fondant, glace à la vanille et coulis de chocolat noir.

Warm fudgy chocolate brownie topped with vanilla ice cream and a dark chocolate drizzle.

GAUFRE DE BRUXELLES MAISON

BELGIAN HOUSE WAFFLE

Nature · Classic plain

9 €

Sauce chocolat et fruits rouges frais · Chocolate sauce and fresh berries

14 €

DAME BLANCHE

12,50 €

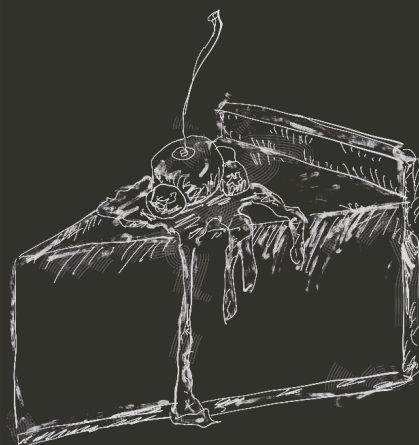
Glace vanille, sauce au chocolat belge chaude et crème chantilly.

Vanilla ice cream with warm Belgian chocolate sauce and whipped cream.

SORBET CITRON

12 €

LEMON SORBET



En cas d'allergies, prévenez notre personnel. · Please inform our staff of any allergies.