



Amuse Gueules – Petite Restauration

Petite Assiette d'Attente 'Cambrinus' (Assortiment de 4 Amuse- Bouches) € 8.95

Assortiment d'Amuses Gueules chauds (5) € 10.00

Assortiment d'Amuses Gueules froids € 9.50

(Fromage à la Bière, Jambon d'abbaye d'Ename, Pain de Viande et Lardons du Sud)

*Portion de Fromage à la Bière ou Jambon d'Abbaye d'Ename ou Pain de Viande ou Lardons du Sud
€ 4.00*

Petits Pains grillés à l'Ail aux Lardons du Sud et Tomates Concassées € 7.95

Croque Monsieur – Fromage des Trappistes € 8.95

Croque Madame – Fromage des Trappistes € 9.50

*Pain à la Bière « Maison » avec
Fromage des Trappistes ou Jambon d'abbaye d'Ename € 9.50
Suppl Frites (+ € 3.00)*

Omelette aux 3 Fromages € 10.50

Omelette Nature € 9.95

Salades

Salade Jardinière (Végétarien) € 8.95

Salade de Chèvre aux Lardons fumés, Vinaigrette à la Bière de Framboises € 16.95

Poitrine de Canard fumé servi avec une Vinaigrette de Miel € 13.95

Salade exotique au Poulet, Ananas et Curry € 17.95

Pâtes

Spaghetti Bolognaise € 10.95

Tagliatelle aux 3 Fromages et Jambon € 14.95

Tagliatelle aux Scampi, Cubes de Tomates et une Sauce légère au Curry € 19.95

Lasagne Bolognaise € 12.95

Cannelloni aux Epinards, Fromage Boursin et Haché de Veau € 13.95

Végétarien

Salade Jardinière € 8.95

Tagliatelle Végétarien € 12.95

Cannelloni d'Aubergines au Ricotta € 16.95



Suggestions

Hot Dog "Cambrinus" € 10.50

Soupe de Potiron au Canard fumé € 7.95

Paté de Gibier € 16.95

Cuisses de Grenouilles à l'Ail € 16.95

Saumon mariné, Betterave rouge et Coriandre € 15.95

Coquilles , Boudin noir, Endives et Purée de Potiron € 16.95

Boulettes de Viande Liégeoises (Sauce brune avec de la Sirope Liégeoise), Haricots verts, Champignons et Purée de Pommes de Terre € 17.95

Faisan à la Crème et Garniture d'Hiver € 29.95

Purée de Pommes de Terre et Légumes, Boudin blanc € 17.95

Coquilles , Boudin noir, Endives et Purée de Potiron € 22.95

Coupe Brésilienne € 8.50

Gateau de Pommes € 6.95

Dessert au Chocolat "Chef's Mood" € 6.95



Entrées

- Soupe aux Oignons Flamande et au Fromage "Oud Brugge" et à la Bière "Brugse Zot" € 7.75*
Velouté de Tomates avec petites Boules de Haché € 7.50
Soupe aux Poissons avec Rouille et Pain d'ail € 10.50
Croquettes de Fromage à la Trappiste "Achel" € 11.95
Croquettes de Crevettes de Zeebruges et Persil fritté € 14.95
Carpaccio de Boeuf au Vinaigre de Balsamique et aux petits morceaux Parmesan € 16.95
Scampi poêlés au Beurre d'Ail € 14.95
Salade de Chèvre au pain d'épices, Lardons fumés et Vinaigrette de Framboises € 11.95 / € 16.95
Poitrine de Canard fumé servi avec une Vinaigrette de Miel € 13.75
Gamba grillé au Beurre d'Ail € 14.95

Plats Principaux

- Carbonades à la Flamande à la Bière Gulden Draak, servis avec la Compote de Pommes € 18.95*
Tranchettes de Poulet aux Champignons, Petits Oignons et Lardons à la vieille Brune € 18.50
½ Poulet rôti, servi avec Salade et Pommes Frites frais € 16.95
*Lapin aux Pruneaux à la Bière de la Maison "Gambrivinus" (Spécialité de la Région),
servi avec des Croquettes de Pommes de Terre € 20.95*
Casserole au Saumon, Filets de Sole et Crevettes grises à la Bière "Brugse Zot" € 19.95
Petites Solettes avec de la sauce Tartare (3 Pièces) € 22.95
"Rib-Eye" Steak Irlandais, Beurre aux Fines Herbes servi avec Pommes Frites € 24.95
Côte à l'Os grillé avec un Bouquet de Légumes frais, Sauce au Choix (2 Pers) € 51.90
Tartare de Boeuf à la Minute, Salade Mixte et Pommes Frites € 20.95
Steak de Boeuf grillé 'Nature' € 20.00
Steak de Boeuf 'Cambrinus' (Sauce Tomate Piquante) / Champignons / 3 Poivres € 22.50
La Béarnaise fraîche € 23.50

Desserts

- Crème Brûlée - Bière Brune d'Ename € 7.95*
Dame Blanche" - Sauce Chocolat Chaud € 7.95
Tiramisu € 7.95
Irish Coffee € 8.00

Chaque jour menu lunch entre 12h et 15h

Plus d'informations des Allergènes ? Demandez- nous !



Menu des Brasseurs

€ 29.95



Croquettes de Fromage à la Trappiste "Achel"



Carbonades à la Flamande à la Bière Gulden Draak, servis avec la Compote de Pommes



Crème Brulée parfumée à la Bière Brune de l'Abbaye d'Ename

Menu Cambrinus

€ 34.95



Saumon mariné, betterave rouge et coriandre



Petit solettes, sauce tartare, salade et frites



Dessert au chocolat 'Chefs Mood'

Plus d'informations des Allergènes ? Demandez- nous !