

**Planche Apéritive et Tapas**

Planche assortiment de charcuterie	19.90 €
Planche assortiment de charcuterie et fromage	23.90 €
Planche assortiment chaud	20.90 €
<b>(Tenders, mini loempia, chicken wings, arrosticini)</b>	
Tenders de poulet (5 pièces)	12.50 €
Mini loempia	7.00 €
Chicken wings	8.50 €
Assiette de nachos	9.80 €
Portion de fromage	5.00 €
Boulettes froides (2 pièces)	6.00 €
Arrosticini (5 pièces)	10.00 €

**Le lunch De 11 H à 15 H 00 uniquement**

Omelette nature	9.90 €
Omelette jambon	11.90 €
Omelette jambon et fromage	12.90 €
Croque-monsieur	9.50 €
Croque madame	11.50 €
Croque italien	12.50 €
Toast cannibale	13.50 €
Sandwich Dagobert	8.90 €
Sandwich Américain	8.90 €
Sandwich Vaudrée (selon le moment)	11.90 €

**Pour nos bambins**

Boulet à la liégeoise	10.50 €
Pâte bolognaise ou crème jambon	11.50 €
Tenders de poulet	11.50 €

Notre carte des allergènes est à votre disposition sur simple demande Afin d'assurer une expérience culinaire harmonieuse et un service raffiné, nous vous prions de noter que pour les tables de plus de 10 convives, le choix pourra s'effectuer parmi un maximum de 8 plats différents

## **Nos entrées**

Carpaccio de bœuf	18.80 €
Assiette de saumon fumé	18.50€
Croquettes aux crevettes grises artisanales	18.90 €
Croquettes de fromage artisanales	15.50 €
La cassolette de scampis à l'ail ou crème ail	19.50 €
La cassolette de scampis façon Vaudrée (Scampis, échalotes, lardon, champignons, vin blanc crème, légèrement tomatée)	20.50 €
Les cuisses de grenouilles à l'ail ou crème ail	19.90 €

## **Nos incontournables**

Tête de Veau maison	22.50 €
Boulet maison à la liégeoise	15.50 € (1pc) 18.50 € (2pcs)
Boulet à la provençale	14.50 € (1pc) 18.50 € (2pcs)
Boulet façon Vaudrée (selon le moment)	16.00 € (1pc) 19.50 € (2pcs)
Bouchée à la reine (vol-au-vent)	18.50 €
Filet américain minute	20.90 €
Le tartare de bœuf minute	21.90 €
Le jambonneau moutarde à l'ancienne	26.50 €
Le jambonneau Béarnaise	26.50 €
Le Spare-Ribs grillé	24.50 €

## **Nos escalopes**

Escalope panée à la milanaise	19.90 €
Escalope à la Parmigiana	23.90 €

Notre carte des allergènes est à votre disposition sur simple demande Afin d'assurer une expérience culinaire harmonieuse et un service raffiné, nous vous prions de noter que pour les tables de plus de 10 convives, le choix pourra s'effectuer parmi un maximum de 8 plats différents

## **Nos Salades**

Salade César tradition	17.50 €
Salade de chèvre chaud et miel	18.50 €
Frisée aux lardons	18.50 €
Salade de scampis, crevettes et calamar	24.50 €

## **Nos grillades**

Côte de porc ibérique (Sauce Moutarde Estragon)	22.90 €
Pavé de Bœuf	22.90€ (250gr) 29.90 € (350gr)
Tagliata d'Entrecôte Irlandaise (300gr)	29.90 €
Entrecôte de Bœuf irlandais	29.00 €
Brochette de Bœuf (250gr)	22.90 €
Le Burger Vaudrée (Viande 200gr, bacon, cheddar, sauce du chef)	19.90 €
Le Burger de Raclette (Viande 200gr, bacon, fromage raclette, salade, sauce fromage)	22.90 €
Mixed Grill (Poulet, Bœuf, Agneau)	29.90 €
Côtes d'agneau (300gr)	25.90 €
Magret de Canard (Sauce Miel et gingembre)	26.90 €

## **Nos épées**

Boeuf (350gr)	29.50 €
Gambas grillées	29.90 €
Mixte (Bœuf, canard)	29.90 €

Notre carte des allergènes est à votre disposition sur simple demande Afin d'assurer une expérience culinaire harmonieuse et un service raffiné, nous vous prions de noter que pour les tables de plus de 10 convives, le choix pourra s'effectuer parmi un maximum de 8 plats différents

**Nos Viandes sur pierre**

Du lundi au vendredi en soirée / Le week-end toute la journée

Pavé de bœuf	23.50€ (250gr) 29.50 € (350gr)
Mixed Grill (Poulet, Bœuf, Agneau)	30.90 €
Blanc de volaille Fermier	23.90 €
Côte d'agneau (300gr)	27.90 €
Entrecôte Irlandaise	31.90 €

**Nos accompagnements**

Frites, croquettes, pommes au four, gratin dauphinois (+2.00 €) et crudités

**Nos sauces (3.50 €)**

Béarnaise, poivre vert, champignons crème, roquefort

Supplément : Frites et croquettes (3.00 €), Légumes chauds (6.50 €)

**Nos Poissons**

Dos de saumon aux petits légumes	24.00 €
Dos de cabillaud à l'ostendaise	26.90 €
Grillade mixte de poisson	30.90 €
(Cabillaud, Scampis, Gambas, Calamars, poisson du jour)	

Notre carte des allergènes est à votre disposition sur simple demande Afin d'assurer une expérience culinaire harmonieuse et un service raffiné, nous vous prions de noter que pour les tables de plus de 10 convives, le choix pourra s'effectuer parmi un maximum de 8 plats différents

**Nos Moules Jumbo (en saison)**

La nature	23.90 €
La vin blanc	25.50 €
A l'ail	25.50 €
Crème ail	25.50 €
Provençale	25.50 €
Roquefort	26.50 €
Vaudrée	27.50 €

**Nos Pâtes**

Tagliatelles aux scampis	19.90 €
Pennes aux 4 fromages	17.90 €
Spaghettis à la bolognaise	15.90 €
Tagliatelles façon carbonara	15.90 €
Pâtes spéciales Vaudrée (selon le moment)	16.90 €
Rigatoni au saumon et saumon fumé	19.90 €
Pennes Jambon Fromage gratinées	16.90 €

**Nos Desserts**

Tiramisu	7.50 €
Mousse aux chocolat maison	7.50 €
Dame blanche ou noire (chocolat chaud maison)	7.50 €
Brésilienne	7.50 €
Crème brûlée	7.50 €
Coupe aux fraises (en saison)	8.50 €
Coupe sorbet	7.00 €
Gaufre de Bruxelles chantilly	7.50 €
Coupe Colonel	7.50 €
Pana cotta aux fruits rouges	7.00 €

Notre carte des allergènes est à votre disposition sur simple demande Afin d'assurer une expérience culinaire harmonieuse et un service raffiné, nous vous prions de noter que pour les tables de plus de 10 convives, le choix pourra s'effectuer parmi un maximum de 8 plats différents

# LE VAUDRÉE

Brasserie - Restaurant

<b>Softs</b>		<b>Boissons chaudes</b>	
Schweppes Tonic	3.30 €	Espresso	2.60 €
Schweppes Agrumes	3.30 €	Décaféiné	2.70 €
Schweppes Agrumes 0	3.30 €	Cécémel chaud	3.20 €
Gini	3.20 €	Latte Machiatto	3.20 €
		+ Sirop de spéculoos, noisette, caramel	+0.50 €
Orangina	3.50 €	Cappuccino	3.50 €
Canada Dry	3.20 €	Cappuccino décaféiné	3.60 €
Oasis	3.20 €	Thé nature	2.70 €
Coca-cola	2.80 €	Thé menthe	2.70 €
Coca-cola zero	2.80 €	Thé citron	2.70 €
Chaudfontaine plate 1/2	4.80 €	Thé camomille	2.70 €
Chaudfontaine pétillante 1/2	4.80 €	Irish coffee	8.50 €
Chaudfontaine plate	2.60 €	Viennois	4.00 €
Chaudfontaine pétillante	2.60 €	Italian coffee(amaretto)	8.50 €
Fanta	2.80 €	French coffee (Grand Marnier)	8.50 €
Sprite	2.80 €	Café Corretto	8.00 €
Lipton Ice tea pêche	3.10 €		
Lipton Ice-tea green	3.10 €		
Minute Maid	3.20 €		
(Orange, Tomate, multifruit, pomme cerise, pomme)			
Looza-pêche	3.30 €		
Red-Bull	3.30 €		
Perrier	3.80 €		
<b>Supplément sirop</b>	<b>0.50 €</b>		

Notre carte des allergènes est à votre disposition sur simple demande Afin d'assurer une expérience culinaire harmonieuse et un service raffiné, nous vous prions de noter que pour les tables de plus de 10 convives, le choix pourra s'effectuer parmi un maximum de 8 plats différents

# LE VAUDRÉE

Brasserie - Restaurant

## Milk Shake

Fraise	7.00 €
Vanille	7.00 €
Moka	7.00 €

## Vins du patron

Verre de vin Blanc-Rouge-Rosé	3.90 €
Le pichet (25 cl) Blanc-Rouge-Rosé	7.50 €
Le pichet (50 cl) Blanc-Rouge-Rosé	13.90 €
La bouteille (75 cl) Blanc-Rouge-Rosé	19.00 €
Coupe de Cava	5.50 €

## Les apéritifs

## Gin

Apéritif Maison (Sirop de violette, cava)	6.50 €	Gordon	6.00 €
Apéritif N.A (Grenadine, Pisang N.A, jus ananas)	5.80 €	Bombay Sapphire	7.00 €
Porto Rouge	4.80 €	Hendrix	9.50 €
Pineau des Charentes	4.80 €	Val Dieu (In Vinculo Pacis) 40%	9.00 €
Porto Blanc	4.80 €		
Pineau Rosé	4.80 €	<u>Grappa</u>	
Gancia	5.50 €	Grappa Blanche	6.50 €
Cynar	5.50 €	Grappa Miel	6.50 €
Martini Blanc	5.00 €	Grappa Brune	6.50 €
Martini Rouge	5.00 €	<u>Liqueurs</u>	
Campari	5.50 €	Amaretto	6.00 €
<b>Orange + 2.00 €</b>			
Pisang Orange	6.50 €	Baileys	6.00 €
Kir	4.50 €	Grand Marnier	7.00 €
Batida de Coco	5.00 €	Cointreau	7.50 €

Notre carte des allergènes est à votre disposition sur simple demande Afin d'assurer une expérience culinaire harmonieuse et un service raffiné, nous vous prions de noter que pour les tables de plus de 10 convives, le choix pourra s'effectuer parmi un maximum de 8 plats différents

# LE VAUDRÉE

Brasserie - Restaurant

Kir Royal	6.00 €	Limoncello	6.00 €
Picon	4.80 €	Sambuca	6.00 €
Picon Vin Blanc	6.00 €	Amaro Del Capo	6.00 €
Apérol Spritz	8.50 €	Expresso Martini	9.00 €
Belgian Spritz	9.00 €		

## Nos rhums

Don Papa	8.00 €	Jack Daniel	6.50 €
Bumbu	9.00 €	Jack Daniel Honey	7.50 €
Diplomatico	8.00 €	JB	6.00 €
Havana Espécial	6.00 €	Johnnie Walker	7.00 €

### Black label

Captain Morgan	6.00 €	Glenfiddich	8.00 €
Rhum Nation Guatemala	12.50 €	Chivas 12 ans	8.50 €
		Glenmorangie 18 ans	14.50 €

## Vodka

Smirnoff	6.00 €	Eau de villée de Biercée	9.00 €
Eristoff red	6.50 €	Poire William	9.00 €
Absolut	7.80 €		

### Autre alcool

Calvados	7.00 €	Cognac Bisquit	7.00 €
Pastis Ricard	6.50 €	Blanc Peterman	4.80 €

## Eau de vie

Notre carte des allergènes est à votre disposition sur simple demande Afin d'assurer une expérience culinaire harmonieuse et un service raffiné, nous vous prions de noter que pour les tables de plus de 10 convives, le choix pourra s'effectuer parmi un maximum de 8 plats différents