

## 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, arrostitini)</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 €
Arrostitini (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	20.50 €
(Scampis, échalotes, lardon, champignons, vin blanc crème, légèrement tomatée)	
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	22.90 €
(Sauce Moutarde Estragon)	
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	19.90 €
(Viande 200gr, bacon, cheddar, sauce du chef)	
Le Burger de Raclette	22.90 €
(Viande 200gr, bacon, fromage raclette, salade, sauce fromage)	
Mixed Grill (Poulet, Bœuf, Agneau)	29.90 €
Côtes d'agneau (300gr)	25.90 €
Magret de Canard	26.90 €
(Sauce Miel et gingembre)	

## Nos épées

Bœuf (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)	

## 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

## Softs

Schweppes Tonic	3.30 €
Schweppes Agrumes	3.30 €
Schweppes Agrumes 0	3.30 €
Gini	3.20 €
Orangina	3.50 €
Canada Dry	3.20 €
Oasis	3.20 €
Coca-cola	2.80 €
Coca-cola zero	2.80 €
Chaudfontaine plate 1/2	4.80 €
Chaudfontaine pétillante 1/2	4.80 €
Chaudfontaine plate	2.60 €
Chaudfontaine pétillante	2.60 €
Fanta	2.80 €
Sprite	2.80 €
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>

## Boissons chaudes

Espresso	2.60 €
Décaféiné	2.70 €
Cécémel chaud	3.20 €
Latte Machiatto	3.20 €
+ Sirop de spéculoos, noisette, caramel	+0.50 €
Cappucino	3.50 €
Cappucino décaféiné	3.60 €
Thé nature	2.70 €
Thé menthe	2.70 €
Thé citron	2.70 €
Thé camomille	2.70 €
Irish coffee	8.50 €
Viennois	4.00 €
Italian coffee(amaretto)	8.50 €
French coffee (Grand Marnier)	8.50 €
Café Corretto	8.00 €

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

## 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 €  
Apéritif N.A (Grenadine, Pisang N.A, jus ananas) 5.80 €

Porto Rouge 4.80 €  
Pineau des Charentes 4.80 €  
Porto Blanc 4.80 €

Pineau Rosé 4.80 €

Gancia 5.50 €

Cynar 5.50 €

Martini Blanc 5.00 €

Martini Rouge 5.00 €

Campari 5.50 €

**Orange + 2.00 €**

Pisang Orange 6.50 €

Kir 4.50 €

Batida de Coco 5.00 €

Gordon 6.00 €

Bombay Sapphire 7.00 €

Hendrix 9.50 €

Val Dieu (In Vinculo Pacis) 40% 9.00 €

### Grappa

Grappa Blanche 6.50 €

Grappa Miel 6.50 €

Grappa Brune 6.50 €

### Liqueurs

Amaretto 6.00 €

Baileys 6.00 €

Grand Marnier 7.00 €

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 €
Bumbu	9.00 €
Diplomatico	8.00 €
Havana Spécial	6.00 €

Captain Morgan	6.00 €
Rhum Nation Guatemala	12.50 €

## Whisky

Jack Daniel	6.50 €
Jack Daniel Honey	7.50 €
JB	6.00 €
Johnnie Walker	7.00 €

### Black label

Glenfiddich	8.00 €
Chivas 12 ans	8.50 €
Glenmorangie 18 ans	14.50 €

## Vodka

Smirnoff	6.00 €
Eristoff red	6.50 €
Absolut	7.80 €

### Autre alcool

Calvados	7.00 €
Pastis Ricard	6.50 €

## Eau de vie

Eau de villée de Biercée	9.00 €
Poire William	9.00 €

Cognac Bisquit	7.00 €
Blanc Peterman	4.80 €

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