



# La matinale du Loft de 09h00 à 11h00

#### Motre menu

2 oeufs au choix ( à la coque, mollets, sur le plat ou brouillés ) ou une crêpe ou une gaufre de Bruxelles avec un café et un jus d'orange frais 12,00€

Servi avec du pain, beurre, pâte à tartiner et confiture

### Les salés

2 oeufs sur le plat avec pain et beurre	6,00 €
2 oeufs mollets avec pain et beurre	6,00 €
2 oeufs brouillés avec pain et beurre	6,00 €
Supplément 1 oeuf, bacon, jambon blanc, emmental ou saumon	1,50 €/PC

#### Les sucrés

Crêpe maison accompagnée de confitures, pâte à tartiner, sucre et cassonade	6,00€
Gaufre de Bruxelles accompagnée de confitures, pâte à tartiner, sucre et cassonade	6,00€



#### Les oeufs

3 oeufs sur le plat, frites fraiches et crudités	11,00 €
3 oeufs en omelette brouillée, frites fraiches et crudités	12,00 €
(3 toppings inclus au choix)	

Toppings : oignons, dés de tomates, dés de poivrons, champignons, emmental, bacon, saumon fumé (+1,50€)

#### Les croques =

Croque-monsieur Tradition	10,50€
jambon blanc, gouda 1/2 vieux, salade composée	
Croque-monsieur Chimacien	12,50€
jambon de pays, fromage de Chimay, salade composée	
Croque-madame	11,50 €
le tradition avec 1 oeuf à cheval, salade composée	
Croque Végétarien	- 1,00 €
le croque de son choix sans jambon	

# Les salades

Salade César	17,50 €
poulet, bacon, croutons à l'huile d'olive, copeaux de parmesan	
Salade «Le Loft»	19,00€
saumon fumé maison, guacamole, grenade, mangue, vinaigrette à la mangue acidulée	
Salade de chèvre	17,50 €
fromage de chèvre chaud, miel et thym, lardons, pommes Granny Smith	
Salade de scampis	19,00 €
scampis croustillants, ananas frais rôtis, vinaigrette au curry	
Pokebowl	19,50 €
houle de riz, ceviche de saumon au soia-sésame, crudités variées, vinaigrette	

Pes	entrées

Assiette à partager (min. 2p)	16,50 €/ <i>pers</i>
Assortiment du chef Scampis du chef 2 croquettes de fromage artisanales et salade 2 croquettes de crevettes artisanales et salade Duo de croquettes (1 de fromage et 1 de crevettes) et salade Toast de saumon fumé maison crème aux fines herbes, pain toasté, saumon fumé par le chef	19,00 € 16,00 € 18,50 € 17,00 €
Tartare de boeuf à l'italienne coupé au couteau basilic, parmesan, tomates, pesto, croûtons	18,00 €
Loempia de légumes au curry légumes sautés à cru à l'huile et au curry	17,00 €
Les poissons	
Brochettes de scampis pommes de terre au four, légumes	23,00 €
Escavèche de Chimay salade composée, frites fraîches	19,50 €
Filet dorade royale grillé	24,50 €
légumes chauds, pommes de terre au four, sauce au citron Pavé de saumon mi-cuit légumes à l'huile d'olive, pommes de terre au four	22,50 €
Les pâtes —	
Bolognaise Jambon-fromage	16,00 € 15,00 €
<i>dés de jambon, parmesan, crème</i> Scampis du diable	19,00 €
scampis, piments, tomates Tomates cerises (Végétarien) fenouil, courgettes, huile d'olive extra vierge	17,50 €
Saumon et épinard/ricotta crème de ricotta et épinards, saumon mi-cuit	18,50 €

#### Les burgers

Le Classique	19,00€
pur boeuf, emmental, laitue, tomate, sauce poivre	
Le Crousti	19,00€
poulet frais croustillant maison, emmental, laitue, tomate, sauce tartare	
Le Loft Summer	21,00€
pur bœuf, sauce BBQ maison, lard snacké, fromage de Chimay, œuf sur le plat	
Le Végé	18,00€
steak de pois chiches, laitue, tomate, fromage de chèvre, sauce provençale	

#### Les viandes

Entrecôte de bœuf <i>(300gr)</i>	24,00 €	Porc ibérique, sauce thym et miel	26,00€
Salade composée, frites fraîches	00 00 C	salade composée, frites fraîches	00 F0 0
Bavette de bœuf à l'échalote	23,00 €	Tagliata de boeuf	26,50 €
salade composée, frites fraîches		roquette, tomates marinées, parmesan,	
Filet pur de bœuf <i>(225gr)</i>	30,00€	pommes de terre au four,	
salade composée, frites fraîches		vinaigrette à la truffe	
Brochettes d'agneau marinées (7 pièces) marinade au choix : ail ou du chef	22,50 €	Filet pur de porc basse T° sauce miel-moutarde, frites, salade	22,00€
IIIaIIIIaut au Giivix , aii vu uu Giiti		Sauce IIIIei-IIIoulaiue, IIIles, Saidue	

# STEAK DE BŒUF «À LA BELGE»

POÊLÉ AU BEURRE DE CUISSON AVEC LAITUE MAYONNAISE AUX OEUFS, FRITES FRAICHES

22,50€

LES ACCOMPAGNEMENTS		LES SAUCES MAISON	
Salade composée	3,50 €	Champignons	3,00 €
Laitue mayonnaise aux œufs	3,50 €	Poivre	3,00 €
Légumes chauds	3,50 €	Echalote/Vin rouge	3,00 €
PDT au four	2,50 €	Dijonnaise	3,00 €
Frites fraîches	2,50 €	Roquefort	3,00 €
Purée maison	3,50 €	Beurre maître d'hôtel	2,50 €

#### Les plats de brasserie

Filet américain haché préparé minute du Chef	20,00€
salade composée, frites fraîches	
Boulettes sauce tomate maison	17,00 €
salade composée, frites fraîches	
Boulettes sauce champignons maison	17,00 €
salade composée, frites fraîches	
Boulettes «à la Liégeoise» maison	17,00 €
salade composée, frites fraîches	
Vol-au-vent maison	19,50 €
quenelles de veau, feuilleté, frites fraîches	
Cordon bleu de veau sauce tomatée	23,00€
mozzarella, coppa et basilic	

# LA SÉLECTION

du chef

Vol-au-vent maison quenelles de veau feuilleté avec frites fraîches & 1 Paix Dieu 25 cl au fût

21,50€

#### Plat végétarien disponible à la demande

# PAIX DIEU

## **AMBASSADEUR**

Nous avons l'honneur d'avoir été sélectionnés comme ambassadeurs de la bière artisanale Paix Dieu.

> Reconnue pour son savoir-faire unique et sa qualité incomparable, Paix Dieu choisit avec soin ses partenaires pour garantir une expérience authentique et fidèle à ses valeurs.

Chez nous, savourez votre Paix Dieu dans son verre iconique et découvrez une bière d'exception !

# Nos plats enfants et pour les adultes avec une petite faim

#### Pes plats de brasserie

Vol-au-vent maison quenelles de veau, feuilleté, frites fraîches	11,50 €	Une croquette de fromage artisanale salade composée, frites fraîches	8,00€
Une boulette sauce tomate maison	10,50 €	Une croquette de crevettes artisanale	10,00€
salade composée, frites fraîches		salade composée, frites fraîches	
Une boulette sauce champignons maison	10,50 €	Poulet pané maison	11,00€
salade composée, frites fraîches		compote de pommes, frites fraîches	
Une boulette «à la Liégeoise» maison	10,50 €	Poisson pané maison	
salade composée, frites fraîches		façon «Fish-Stick»	11,00€
Filet américain haché		compote de pommes, frites fraîches	
préparé minute du Chef	11,00€		
salade composée, frites fraîches		Plat végétarien disponible à la demande	
Steak de bœuf «à la Belge»,			
poêlé au beurre de cuisson	12,00€		
laitue mayonnaise aux œufs, frites fraîches			

### Les pâtes

Bolognaise	9,00 €
Saumon épinards et ricotta	9,50 €
crème de ricotta et épinards, saumon mi-cuit	
Jambon-fromage	9,00€
dés de jambon, parmesan, crème	

## Les desserts -

Brioche façon «Pain perdu» Caramel & glace vanille	11,50 €
Crème brulée maison Mousse au chocolat Belge maison	9,00 € 8,50 €
Brownie chocolat Belge maison	8,50 €
Tiramisu du moment maison Café ou Thé gourmand	8,50 € 10,50 €
Irish ou Ranger coffee gourmand	15,00 €
Crêpe Normande ( pommes caramélisées )	9,00 €
+ flambage Calvados 1,00 € Gaufre de Bruxelles	
Sucre Chocolat	6,00 € 7,50 €
Chantilly Glace & Chocolat	7,00 € 9,50 €
Crêpe Maison	·
Sucre Cassonade	6,00 € 6,00 €
Confiture Chocolat	6,50 € 7,50 €
Chantilly	7,50 €
Glace Mikado	8,00 € 9,00 €
Bananes flambées	10,50 €
1 On along	
Les glaces	0.00.0
Une boule de glace <i>à partir de 2 boules de glace / 2,75 €/p.</i>	3,00 €
à partir de 2 boules de glace / 2,75 €/p. Dame blanche 3 boules de vanille, chocolat chaud, chantilly	10,00 €
Petite dame blanche	8,00€
<i>2 boules de vanille, chocolat chaud, chantilly</i> Brésilienne	10,00 €
<i>1 boule de vanille, 2 boules de café, chantilly, noisettes pilées</i> Petite brésilienne :	8,00€
<i>1 boule de vanille, 1 boule de café, chantilly, noisettes pilées</i> Banana split	10,00 €
2 boules de vanille, 1 banane, chocolat chaud et chantilly Le Loft	12,50 €
3 boules de sorbet citron, Eau de Villée Affogato	, 5,50 €
1 boule de glace vanille noyée de café	0,00 0

