

*Soir*

- BRASSERIE & RESTAURANT -  
**LELOFT**  
- COUVIN -

Bienvenue au Loft !

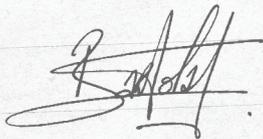
Sachez que la totalité de nos préparations culinaires sont réalisées dans notre cuisine par notre équipe à base de produits frais et sous le respect du "Fait maison".

C'est pourquoi nous vous invitons à nous faire part de toutes vos envies spéciales ou de toutes vos restrictions alimentaires afin que nous puissions vous faire plaisir au mieux.

Si vous le souhaitez, la liste des allergènes est disponible sur demande.

Bon moment plaisir chez nous !

Pour l'équipe du Loft,  
Ulrich Bartolas



Propriétaire du Loft  
et Créateur de La Couvinoise



## Les entrées

---

Croustillant de Taleggio, salade	15,00 €
Toast aux champignons & ail	16,00 €
Toast terrine de gibier maison, confit d'échalotes maison	16,50 €
Scampis du chef	19,00 €
2 croquettes de fromage artisanales et salade	14,00 €
2 croquettes de crevettes artisanales et salade	18,00 €
Duo de croquettes ( 1 de fromage et 1 de crevettes ) et salade	16,00 €

## Les plats de brasserie

---

Filet américain haché préparé minute du Chef <i>avec salade composée, frites fraîches</i>	18,00 €	Boulettes Liégeoises maison <i>avec salade composée, frites fraîches</i>	15,00 €
Boulettes sauce tomate maison <i>avec salade composée, frites fraîches</i>	15,00 €	Vol-au-vent maison <i>Quenelles de veau, feuilleté, frites fraîches</i>	18,00€
Boulettes sauce champignons maison <i>avec salade composée, frites fraîches</i>	15,00 €	Cordon bleu de veau sauce champignons maison <i>avec salade composée, frites fraîches</i>	20,00€

Plat végétarien disponible à la demande

## Les poissons

---

Brochettes de scampis <i>pomme de terre au four, légumes</i>	21,00 €
Escavèche de Chimay <i>salade composée, frites fraîches</i>	19,00 €
Cassolette de poissons gratinée <i>sauce safran, linguines, légumes</i>	22,00 €
Dos de Cabillaud <i>sauce Mousseline, stoemp de poireaux</i>	23,50 €

## Les burgers

Le Classique	18,00 €
<i>pur boeuf, Emmental, laitue, tomate, sauce poivre</i>	
Le Crousti	18,00 €
<i>poulet frais croustillant maison, Emmental, laitue, tomate, sauce tartare</i>	
Le Loft Winter	20,00 €
<i>pur boeuf, jambon fumé, Taleggio, mayonnaise-moutarde à l'ancienne, laitue</i>	
Le Végé	17,00 €
<i>steak de pois chiches, laitue, tomate, fromage de chèvre, sauce provençale</i>	

## Les viandes

Entrecôte de bœuf (300gr)	23,00 €	Porc ibérique, sauce thym et miel	22,00 €
<i>salade composée, frites fraîches</i>		<i>salade composée, frites fraîches</i>	
Bavette de bœuf à l'échalotes	20,00 €	Filet de canette	25,00 €
<i>salade composée, frites fraîches</i>		<i>sauce au airelles, nem de légumes sautés à cru</i>	
Filet Pur de bœuf (225gr)	30,00 €	Joues de bœuf en carbonnade	20,00 €
<i>salade composée, frites fraîches</i>		<i>salade composée et frites fraîches</i>	
Brochettes d'agneau marinées (7 pièces)	20,00 €		
<i>marinade au choix : ail ou du chef</i>			

## STEAK DE BŒUF «À LA BELGE»

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

20,00 €

### LES ACCOMPAGNEMENTS

Salade composée	3,50 €
Laitue mayonnaise aux œufs	3,50 €
Légumes chauds	3,50 €
PDT au four	2,50 €
Frites fraîches	2,50 €
Purée maison	3,50 €

### LES SAUCES MAISON

Champignons	3,00 €
Poivre	3,00 €
Echalottes/Vin rouge	3,00 €
Dijonnaise	3,00 €
Roquefort	3,00 €
Beurre maître d'hôtel	2,50 €

# Délices des petits gourmands & petites faims

## Les plats de brasserie

---

Vol-au-vent maison <i>Quenelles de veau, feuilleté, frites fraîches</i>	11,00 €	Une croquette de fromage artisanale <i>Salade composée, frites fraîches</i>	8,00 €
Une boulette sauce tomate maison <i>Salade composée, frites fraîches</i>	10,00 €	Une croquette de crevettes artisanale <i>Salade composée, frites fraîches</i>	10,00 €
Une boulette sauce champignons maison <i>Salade composée, frites fraîches</i>	10,00 €	Poulet pané maison <i>Compote de pommes maison, frites fraîches</i>	11,00 €
Une boulette Liégeoise maison <i>Salade composée, frites fraîches</i>	10,00 €	Poisson pané maison façon «Fish-Stick» <i>Compote de pommes maison, frites fraîches</i>	11,00 €
Filet américain haché préparé minute du Chef <i>Salade composée, frites fraîches</i>	10,00 €		
Steak de bœuf «à la Belge», poêlé au beurre de cuisson <i>Laitue mayonnaise aux œufs, frites fraîches</i>	12,00 €		

Plat végétarien disponible à la demande

## Les pâtes

---

Bolognaise	8,00 €
Saumon fumé <i>Saumon fumé, courgettes sautées à l'huile d'olive, crème</i>	8,00 €
Jambon-fromage <i>Dés de jambon, Parmesan, crème</i>	9,00 €
Butternut <i>Crème de butternut, Gorgonzola, cerneaux de noix</i>	8,50 €

- Pennes ou linguine au choix -

## Les desserts

---

Biroche façon «Pain perdu»	11,00€
<i>Caramel &amp; glace vanille</i>	
Crème brûlée maison	8,00 €
Mousse au chocolat Belge maison	8,00 €
Brownie chocolat Belge maison	8,00 €
Tiramisu du moment maison	8,00 €
Pâtisserie du jour	7,00 €
Café ou Thé gourmand	9,00 €
Irish coffee gourmand	14,00 €
Crêpe Normande ( pommes caramélisées )	9,00 €
+ <i>Flambage Calvados 1,00 €</i>	
Gaufre de Bruxelles	
<i>Sucre</i>	5,00€
<i>Chocolat</i>	6,50 €
<i>Chantilly</i>	6,50 €
<i>Glace &amp; Chocolat</i>	7,50€
Crêpe Maison	
<i>Sucre</i>	5,00 €
<i>Cassonade</i>	5,00 €
<i>Confiture</i>	5,50 €
<i>Chocolat</i>	6,50 €
<i>Chantilly</i>	6,50 €
<i>Glace</i>	7,50 €
<i>Mikado</i>	8,50 €
<i>Bananes Flambées</i>	10,00 €

## Les glaces

---

Une boule de glace	3,00 €
<i>à partir de 2 boules de glace - 2,75 €/p.</i>	
Dame blanche	9,00 €
<i>3 boules de vanille, chocolat chaud, chantilly</i>	
Petite dame blanche	7,00 €
<i>2 boules de vanille, chocolat chaud, chantilly</i>	
Brésilienne	9,00 €
<i>1 boule de vanille, 2 boules de café, chantilly, noisettes pilées</i>	
Petite brésilienne :	7,00 €
<i>1 boule de vanille, 1 boule de café, chantilly, noisettes pilées</i>	
Banana split	9,00 €
<i>2 boules de vanille, 1 banane, chocolat chaud et chantilly</i>	
Le Loft	12,00 €
<i>3 boules de sorbet citron, Eau de Villée</i>	
Affogato	5,00 €
<i>1 boule de glace vanille noyée de café</i>	



- BRASSERIE & RESTAURANT -  
**LELOFT**  
- COUVIN -



LELOFTCOUVIN



[WWW.LELOFTCOUVIN.BE](http://WWW.LELOFTCOUVIN.BE)



@LELOFTCOUVIN