Menu

BRASSERIE & RESTAURANT

LE LOFT

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

BRASSERIE & RESTAURANT
LE LOFT
COUVIN

La matinale du Loft

de 09h00 à 11h00

Notre menu

2 oeufs au choix (à la coque, sur le plat ou brouillés) ou une crêpe ou 3 pancakes 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 €
3 Pancakes avec sirop érable	6,00 €

Les oeufs

de 12h00 à 15h00

3 oeufs sur le plat, frites fraiches et crudités	11,00 €
3 oeufs en omelette, 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

de 12h00 à 17h00

Croque-monsieur Tradition	10,50 €
jambon blanc, gouda 1/2 vieux, salade composée	
Croque-monsieur Chimacien	12,50 €
jambon blanc, 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

de 12h00 à 15h00

Salade César	17,50 €
poulet, bacon, croutons à l'huile d'olive, copeaux de parmesan	
Salade «Loft d'hiver»	19,00 €
chicons lardons pomme de terrres et oeuf sur le plat	
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	

Les entrées

Velouté gourmand du jour *croûton, crème, cake salé*	10,00 €
Assiette à partager *(min. 2p)* *Assortiment du chef*	16,50 €/*pers*
Scampis du chef	19,00 €
2 croquettes de fromage artisanales et salade	16,00 €
2 croquettes de crevettes artisanales et salade	18,50 €
Duo de croquettes *(1 de fromage et 1 de crevettes)* et salade	17,00 €
Toast de saumon fumé maison *crème aux fines herbes, pain toasté, saumon fumé par le chef*	17,00 €
Tartare de boeuf hivernal *noix, noisette, comté et pesto de roquette*	18,00 €
Toast champignons des bois	17,00 €
Terrine de gibier maison *confits, toast*	17,50 €
Raviole de ris de veau braisé *champignons des bois, noisettes*	20,50 €
Toast de patate douce *aubergine, feta, noix de cajou*	17,00 €

Les poissons

Scampis snachés *pommes de terre au four, légumes*	23,00 €
Escavèche de Chimay *salade composée, frites fraîches*	19,50 €
Poisson du jour *Purée de panais, creme de persil, légumes chauds*	24,50 €
Gratin de poissons au fumet & linguines	23,00 €

Les pâtes

de 12h00 à 15h00

Bolognaise	16,00 €
Jambon-fromage *dés de jambon, parmesan, crème*	16,00 €
Scampis diable *scampis, piment, tomates*	19,00 €
Champignons des bois & crème de parmesan	18,50 €

- Penne ou linguine au choix -

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 hiver 22,00 €
pur bœuf, brie de meaux,champignons,bacon, mayonnaise à la truffe

Le Végé 18,00 €
steak de pois chiches, laitue, tomate, fromage de chèvre, sauce provençale

Les viandes

Entrecôte de bœuf *(300gr)* 25,50 €
légumes chauds, frites fraîches

Bavette de bœuf à l'échalote 25,00 €
légumes chauds, frites fraîches

Filet pur de bœuf *(225gr)* 30,00 €
légumes chauds, frites fraîches

Brochettes d'agneau marinées *(7 pièces)* 23,00 €
marinade au choix : ail ou du chef
légumes chauds, frites fraîches

Porc ibérique, sauce thym et miel 26,00 €
légumes chauds, frites fraîches

Cote de porc fémiére cuite dans un beurre parfumé au thym 28,00 €
légumes chauds, frites fraîches
(+/- 400gr)

STEAK DE BŒUF «À LA BELGE»

POÊLÉ AU BEURRE DE CUISSON
AVEC LAITUE MAYONNAISE AUX OEUFS, FRITES FRAICHES **22,50 €**

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

Les plats de brasserie

Filet américain haché préparé minute du Chef *salade composée, frites fraîches*	20,00 €
Boulettes sauce tomate maison *salade composée, frites fraîches*	17,00 €
Boulettes sauce champignons maison *salade composée, frites fraîches*	17,00 €
Boulettes «à la Liégeoise» maison *salade composée, frites fraîches*	17,00 €
Vol-au-vent maison *quenelles de veau, feuilleté, frites fraîches*	19,50 €
Blanquette de veau *frites fraîches, boulettes de veau*	23,00 €
Escalope de veau, linguines tomatées	22,00 €

Plat végétarien disponible à la demande

LA SÉLECTION *du chef*

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

22,00 €

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

Les plats de brasserie

Vol-au-vent maison 11,50 €
quenelles de veau, feuilleté, frites fraîches

Une boulette sauce tomate maison 10,50 €
salade composée, frites fraîches

Une boulette sauce champignons maison 10,50 €
salade composée, frites fraîches

Une boulette «à la Liégeoise» maison 10,50 €
salade composée, frites fraîches

Filet américain haché
préparé minute du Chef 11,00 €
salade composée, frites fraîches

Steak de bœuf «à la Belge»,
poêlé au beurre de cuisson 12,00 €
laitue mayonnaise aux œufs, frites fraîches

Une croquette de fromage artisanale 8,00 €
salade composée, frites fraîches

Une croquette de crevettes artisanale 10,00 €
salade composée, frites fraîches

Poulet pané maison 11,00 €
compote de pommes, frites fraîches

Poisson pané maison
façon «Fish-Stick» 11,00 €
compote de pommes, frites fraîches

Plat végétarien disponible à la demande

Les pâtes

Bolognaise 9,00 €

Jambon-fromage 9,00 €
dés de jambon, parmesan, crème

Champignons des bois & creme de parmesan 9,50 €

- Penne ou linguine au choix -

Les desserts

Brioche *façon «Pain perdu»*	11,50 €
Caramel & glace vanille	
Crème brulée maison	9,00 €
Mousse au chocolat Belge maison	8,50 €
Brownie chocolat Belge maison	8,50 €
Tiramisu du moment maison	8,50 €
Café ou Thé gourmand	10,50 €
Irish ou Ranger coffee gourmand	15,00 €
Tartelette pommes & amandes	9,50 €
glace vanille	
Riz au lait maison caramel laitier	8,50 €
Souflé glacé au «RANGER» noix de pécan	11,00 €
Gaufre de Bruxelles	
Sucre	6,00 €
Chocolat	7,50 €
Chantilly	7,00 €
Glace & Chocolat	9,50 €
Crêpe Maison	
Sucre	6,00 €
Cassonade	6,00 €
Confiture	6,50 €
Chocolat	7,50 €
Chantilly	7,50 €
Glace	8,00 €
Mikado	9,00 €
Bananes flambées	10,50 €

Les glaces

Une boule de glace	3,00 €
à partir de 2 boules de glace / 2,75 €/p.	
Dame blanche	10,00 €
3 boules de vanille, chocolat chaud, chantilly	
Petite dame blanche	8,00 €
2 boules de vanille, chocolat chaud, chantilly	
Brésilienne	10,00 €
1 boule de vanille, 2 boules de café, chantilly, noisettes pilées	
Petite brésilienne :	8,00 €
1 boule de vanille, 1 boule de café, chantilly, noisettes pilées	
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	

- BRASSERIE & RESTAURANT -

LE LOFT

- COUVIN -

LELOFTCOUVIN

WWW.LELOFTCOUVIN.BE

@LELOFTCOUVIN