

La Confluence

CUISINE LOCALE ET DURABLE



NOTRE CONCEPT

La Brasserie de la Confluence est une version 2.0 de la brasserie traditionnelle.

Chez nous, la carte est composée exclusivement de produits locaux belges.

La proposition culinaire se veut locale, en lien direct avec les producteurs tout en respectant la saisonnalité des produits.

Cette collaboration, basée sur la confiance et l'amélioration continue, nous permet aujourd'hui de proposer à nos clients une cuisine dite de « la graine à l'assiette ».

Nous garantissons une transparence totale sur la provenance, la qualité, la durabilité de tous les ingrédients d'un point de vue environnemental, social qu'économique.

La convivialité est au centre de l'expérience gastronomique, n'hésitez pas à nous demander conseils pour vos questions.

En cas d'allergènes, n'hésitez pas à nous demander.



SÉLECTION DE BOISSONS

APÉRITIFS

Apéritif maison	9.00
Pastis Ardent belge	8.00
Coupe de Bulles du Domaine Ry d'Argent - Cuvée Confluence	10.00
Spritz à la Belge	12.00
Hugo maison	12.00
Vin blanc demi-sec - Vin de liège, Notes blanches	7.00
Vin rouge doux herbacé	7.00
Kir Vin fruits rouges ou verveine	8.00
Kir Bulles fruits rouges ou verveine	11.00
Vermouth Maître Pierre blanc ou rouge	7.00

GIN & TONIC

Dada Chapel - London dry	12.00
Arduenna Gin - Sapin, sureau, mirabelle	12.00
Tropez Gin - Lavande, thym, romarin	12.00
Squirus Gin - Châtaigne, myrtille	12.50
Blind Tiger Gin - Imperial secrets aux thé vert	12.50
Waterloo Gin - Oak Vieilli en fût de chène	12.50

COCKTAILS

Negroni à la Arduenna - Bitter, Gin, Vermouth	11.00
Cuberdon Fizz - Rhum blanc, liqueur de cuberdon, citron, bulles	10.00
Cocktail de printemps - Vodka, cordial rhubarbe, citronnade	10.00
Amaretto Sour - Amaretto Noblesse, citron, cannelle, jus de pomme	10.00
Pink Flower - Gin infusé à la rose et violette, tonic	10.00
Planteur - Rhum, jus pomme-fraise	10.00

MOCKTAILS

Homemade Lemonade - citron	6.00
Homemade Lemonade - citron, cordial framboise	7.00
Apéritif Maison - Thé glacé, pomme, rhubarbe	9.00
GinZero & Tonic	9.00

SÉLECTION DE BOISSONS

BIÈRES AU FÛT

La NID by Bertinchamps 5.2° 25cl	4.00
Houpe 7.5° 25cl	5.50
Paix dieu 10° 25cl	5.00
Bertinchamps blanche 5° 25cl	4.00

AUTRES BIÈRES

Houpe Jambes en l'air 4.8°	6.00
Philomène Hoptimale 7.2°	5.50
Delsart To Touille Triple 8.5°	5.50
Vulpio Blonde 5°	5.50
Vulpio Ambrée 8.2°	5.50
Bertinchamps Triple 50cl 8°	7.00
Bertinchamps Blanche Pamplemousse 5°	5.50
Framboizettes 5.6°	5.50
Orval jeune 6.2°	6.50
Orval vieux 12 à 24 mois 6.2°	8.00
Bon Secours IPA 5.6°	5.50
Leopold 7 Triple 8.5°	5.50
Trottinette IPA 0.0°	4.50

SOFTS

BRU plate/pétillante 25cl	3.00
BRU plate/pétillante 50cl	5.00
BRU plate/pétillante 100cl	7.00
Spa orange 20cl	3.50
Spa citron 20cl	3.50
Spa fraise/framboise 20cl	3.50
Val tonic 25cl	3.50
Val lime "Sprite" 25cl	3.50
Val orange "Fanta" 25cl	3.50
Val iced tea 25cl	3.50
Jus pomme 30cl	3.80
Jus pomme/rhubarbe 30cl	3.80
Jus pomme/fraise 30cl	3.80
Jus pomme/cerise 30cl	3.80
Jus pomme/poire 30cl	3.80
Ritchie cola 27.5cl	4.00
Ritchie cola zero 27.5cl	4.00
Ritchie orange/vanille 27.5cl	4.00
Ritchie citron/framboise 27.5cl	4.00
Ritchie grapefruit/ananas 27.5cl	4.00

DIGESTIFS

Brhum Aged Rhum	9.00
Mora Mora "Liqueur de Rhum"	10.00
Lambertus Whiskey 10 ans	9.00
Waterloo "Single Grain"	11.00
Belgian Owl "Single Malt"	11.00
Chenoy "Cognac"	11.00
Elixir des Moines	8.00
Lambertus "Limoncello"	7.50
Noblesse "Amaretto"	7.50
Noblesse "Chartreuse"	8.00
Cala Vodka	7.00
Liqueur de Café maison	7.00
"Bailey's" maison	7.00
Constant Berger Eau-de-vie <i>Prune ou Cidre</i>	10.00

MENU BISTRONOMIQUE

Entrées (à la carte 16.00 €)

**Asperges à la flamande, beurre au malt de bière
lait battu**

Vin : Domaine Pique-Basse, Atypique - 6.50

ou

Poireau fumé, tartare de poisson et sablé aux noisettes

Vin : Gudule Bruxelles, Après-Midi au Parc - 6.50

Plats (à la carte 24.00 €)

Ballotine de maigre, petit épeautre à l'ail des ours, navet

Vin : Domaine Chenoy, Citadelle - 7.00

Domaine Beekborne - Vis Tchapais - 10.00

ou

Canard, salade printanière de grenailles, sauce ravigote

Vin : Domaine Constant-Duquesnoy - So Rhon! - 7.00

Fuori Mondo - Rien ne vaut la vie - 10.00

Dessert

Entremet à la vanille, rhubarbe et oseille

ou

Assiette de fromages, sirop de liège, pain toasté

(en suppl.+15€ / en rempl. +5€)

Menu 3 services : 45.00

Menu 2 services : 37.00

N'hésitez pas à nous avertir en cas d'obligation.

Nous adapterons l'envoi à votre timing.

BRASSERIE REVISITÉE

PROPOSÉE TOUTE LA JOURNÉE

A PARTAGER

Tapenade du moment et focaccia croustillante	12.50
Fromage de la ferme d'alvaux et saucisson sec	16.00
Eperlans frits, sauce tartare	14.00
Piadina - Pesto ail des ours & pistache, mozzarella des ardennes	16.00
Fromage chaud type camembert, compoté d'oignons et thym frais	16.00
Galette de pois chiche et fromage végétal	14.00

LES INCONTOURNABLES

Boulettes à la sauce fromagère, moutarde de chine	23.00
<i>Vin : Terradoce, Primitivo - 6.00</i>	
Tofu de lentilles mijoté au paprika, légumes du moment, yaourt	21.00
<i>Vin : Gudule Bruxelles, Retour du Marché - 7.00</i>	
Véritable vol au vent	25.00
<i>Vin : Antica Corte, Pinot Grigio - 6.00</i>	
Croquettes de fromage au coeur coulant, salade	17.00/22.00
<i>Vin : Fuori Mondo, D'acco - 7.00</i>	
Burger au poulet, fromage de chèvre, câpres	20.00
<i>Vin : Entre copain, Un petit blanc sympa - 6.50</i>	

LES PATES FRAÎCHES AUX OEUFS

Gyozas au houmous maison, miso citronné, carotte	21.50
<i>Vin : Domaine Constant-Duquesnoy - So Rhon! - 7.00</i>	
Tagliatelle au saumon fumé, fenouil rôti, sauce crème vin blanc	22.50
<i>Vin : Domaine du Petit Négreaud, Sauvignon "Boisé" - 6.00</i>	
Tagliatelle alla zozzona - Carbonara tomatée	21.50
<i>Vin : Casa Saint Pierre, Grenache Noir - 7.00</i>	

BRASSERIE REVISITÉE

PROPOSÉE TOUTE LA JOURNÉE

LES VIANDES

Salade César, mesclun du jardin, radis 23.00

Vin : Gudule Bruxelles, Après-Midi au Parc - 6.50

Escalope de veau pané, épinards sautés, pâtes, sauce gremolata 24.00

Vin : Casa Saint Pierre, Grenache Noir - 7.00

Chorizo mangalica, semoule de blé, légumes façon tajine 26.00

Vin : Fuori Mondo, D'acco - 7.00

Canard, salade printanière de grenailles, sauce ravigote 24.00

Vin : Domaine Constant-Duquesnoy - So Rhon! - 7.00

LES POISSONS

Orzotto aux asperges vertes, cabillaud 25.00

Vin : Entre copain, Un petit blanc sympa - 6.50

Marée du jour, rosti de pomme de terre, carotte en déclinaison 24.50

Vin : Ferme du Chapitre, La Brabançonne - 7.00

Ballotine de maigre, petit épeautre à l'ail des ours, navet 24.00

Vin : Domaine Chenoy, Citadelle - 7.00

POUR NOS P'TITS LOUPS

Tagliatelle, sauce bolognaise 14.00

Boulettes du moment, frites, salade 15.00

Steak haché, frites, salade 14.00

Nos poulycros, frites, salade, sauce barbecue 15.00

Nos fishsticks de cabillaud, frites, salade, sauce tartare 15.00

De manière à garder un service harmonieux et de qualité, nous vous demandons de vous limiter à un choix maximum de 4 entrées et 4 plats pour des tables à partir de 8 personnes.

POUR LA GOURMANDISE


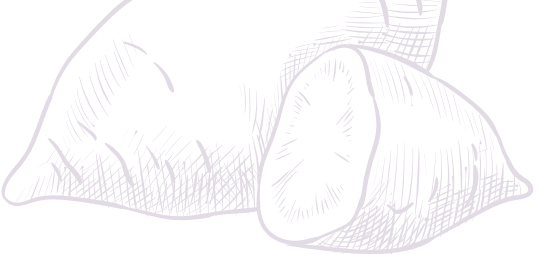

Part de tarte du jour	7.00
Dame blanche	11.00
Crème brûlée au chocolat noir, glace chocolat au lait	11.00
Entremet à la vanille, rhubarbe, oseille	11.00
Crumble aux fruits du moment, avoine, glace huile d'olive-menthe	11.50
Tiramisu molly cake, espuma mascarpone	12.00
Traditionnelle tarte tatin, glace vanille	12.00
Assiette de fromages, sirop de liège, pain toasté	15.00

LES CAFES

Café	3.50
Espresso	3.50
Cappuccino	3.80
Double Espresso	3.80
Café glacé - Cappuccino ou Caramel	4.00
Latte Macchiato	4.50
Chocolat chaud	4.50
Sirops maison au choix	0.50
<i>Noisette - Caramel - Vanille</i>	
Irish coffee - Whiskey	11.00
Italian coffee - Amaretto	11.00
Jamaican coffee - Brhum	11.00
Belgian coffee - Genièvre	11.00
Russian coffee - Liqueur de café	11.00

LES THES 3.80

Vert Zomba - Nature
Vert Sans doute - Fraise, mûre, myrtille
Vert Malawi - Gingembre, pêche
Vert Gunpowder - Menthe marocaine
T'Chai eva - Gingembre, curcuma
Noir Ban lien - Nature
Noir Octobre révélation - Agrumes
Noir Mademoiselle - Lavande, bergamote
Noir Lapang souchong - fumé au bois
Bleu Absolu oolong - Goji, poire, pêche
Blanc Malawi - Pêche, hibiscus
Tisane Joie de vivre - Pomme, papaye
Tisane Abbaye - Tilleul, verveine
Tisane Dorothee - Banane, cerise



UN GRAND MERCI À NOS PRODUCTEURS ET ARTISANS

**BOUCHERIE ORIGINELLE
SALAISSON DIERENDONCK
GRAND BLEU
MAISON SAINT AUBAIN
FROMAGERIE DU SAMSON
BERGERIE D'ACREMONT
FERME DE LA BEOLE
FERME DE L'ESCAILLE
JARDINS DE BOSSIME
ARTISANS DE BOSSIME
PETITS POUSETS
JARDINS D'A COTE
JARDINS DE MIMI
VERGERS D'UPIGNY
STEPHANE LONGLUNE
FERME CLOET
GRAINES DE CURIEUX
DISTILLERIE DE BOSSIME
FRAISES VANCOPPENOLLE
DOMAINE DU RY D'ARGENT
VIN DE LIEGE
LE FOSSE FLEURI
CHÂTEAU DE BIOUL**

...

