



LA CHARNALE

MENU

Rue Servais Malaise 15 - 4030 Grivegnée - 04 367 25 65 - www.lacharnale.be
cuisine ouverte 7 jours sur 7 de 10h à 22h non-stop

« Bienvenue à La Charnale, votre escale gourmande où la passion du goût se partage sans compter. Plongez dans l'ambiance chaleureuse de notre cuisine ouverte, accessible 7 jours sur 7, de 10h à 22h non-stop. Ici, la fraîcheur est reine : savourez nos viandes sélectionnées avec soin et nos frites dorées maison, promesse d'un régal authentique. Laissez-vous tenter par nos plat du jour du mardi, jeudi et de tout le week-end, et découvrez l'excellent rapport qualité-prix qui fait de La Charnale un lieu unique. Un endroit convivial, parfait pour se retrouver et céder à toutes les tentations. »

APÉRITIFS

Avant de plonger dans nos saveurs, offrez-vous le plaisir d'un apéritif rafraîchissant : la meilleure façon d'ouvrir l'appétit !

Apéritif maison	7,00 €
Averna	5,50 €
Bacardi	5,50 €
Batida de coco	5,00 €
Blanc coca	4,00 €
Campari	5,00 €
Coupe de cava	6,50 €
Coupe de Champagne	11,00 €
 Crodino <i>sans alcool</i>	4,50 €
Cynar	5,00 €
Gancia	5,00 €
Jet 27	5,00 €
Kir	4,50 €
Kir Royal	6,00 €
Le maitre Pierre	5,00 €
Martini <i>rouge ou blanc</i>	5,00 €

Passoa	5,00 €
Peket	3,00 €
Picon bière	6,50 €
Picon nature	5,00 €
Picon vin blanc	6,50 €
Picon vin blanc grenadine	7,00 €
Pineau des charentes	5,00 €
Pisang Ambon	5,00 €
 Pisang funny <i>sans alcool</i>	4,50 €
Porto «Cruz» <i>rouge ou blanc</i>	5,00 €
Ricard	4,50 €
Safari	5,00 €
Suze	5,00 €
Vodka melon	5,00 €
Supplément Coca-Cola ou orange	+ 2,00 €

COCKTAILS

Nos cocktails sont l'accord parfait pour un début de soirée, une manière chic et savoureuse de ponctuer l'attente

Cuba Libre <i>Rhum, Coca-Cola, citron vert</i>	8,00 €
Fizzy Basil Smasch <i>Gin, sirop de basilic, citron vert, Schweppes sélection «Basilic»</i>	9,00 €
Hugo <i>Fleur de sureau, Cava, menthe fraîche</i>	7,50 €
 Mojito <i>(avec/sans alcool)</i>	8,00 € / 5,50 €
 Mojito Fraise <i>en saison (avec/sans alcool)</i>	8,50 € / 6,00 €
 Monkey Mule <i>(avec/sans alcool)</i> <i>Woodberry (0% si sans alcool), Schweppes «Ginger beer»</i>	9,00 € / 6,50 €

Moscow Mule <i>Vodka, citron vert, Schweppes «Ginger beer»</i>	9,00 €
Pink Army <i>Gin, sirop d'amande, jus de citron jaune, Schweppes sélection «Hibiscus»</i>	9,00 €
Spritz «La Charnale» <i>Apérol, Schweppes sélection «Pomelo»</i>	9,00 €
Spritz «Apérol»	8,00 €
Spritz Campari	8,00 €
Spritz Limoncello	8,00 €

GINS

Amateurs de gin, préparez-vous à l'aventure ! Découvrez notre sélection de gins d'exception, prêts à être sublimés dans des tonics audacieux.

Bombay Sapphire	7,50 €
Hendricks	8,50 €
Radermacher 1836	8,50 €
Radermacher Clémentine	8,50 €
Supplément Tonic	+ 2,00 €
Supplément Schweppes Premium <i>Pepper, basilic, hibiscus, pomelo ou ginger beer</i>	+ 3,00 €

Basil Collins <i>Gin, sucre de canne, jus de citron vert, Schweppes sélection «Basilic»</i>	8,00 €
Pink Collins <i>Gin, sucre de canne, jus de citron vert, Schweppes sélection «Hibiscus»</i>	8,00 €
Indian Collins <i>Gin, sucre de canne, jus de citron vert, Schweppes sélection «Tonic»</i>	8,00 €



cuisine ouverte 7 jours sur 7 de 10h à 22h non-stop

SOFTS & JUS

Canada-Dry	3,20 €
Cécémel Froid	2,70 €
Coca-Cola <i>Normal, Zéro</i>	2,80 €
Evian plate (33/75 cl)	3,30 € / 7,50 €
Evian pétillante (33/75 cl)	3,30 € / 7,50 €
Fanta orange	2,80 €
Fuze Tea <i>Pétillant, Pêche, Green</i>	3,00 €
Gini	3,20 €

Jus Minute Maid <i>Tomate, Pomme/cerise, Orange, ACE (basses calories)</i>	3,00 €
Liégeois	2,70 €
Orangina	3,20 €
Schweppes <i>Tonic, Soda, Agrum, Agrum light, Mojito</i>	3,20 €
Sprite	2,50 €
Supplément Sirop	+ 0,40 €

BOISSONS CHAUDES

Cécémel chaud	3,00 €
Chocolat chaud <i>Avec du vrai chocolat</i>	4,50 €
Expresso <i>Barista</i>	2,80 €
Café	2,80 €
Décaféiné	2,90 €

Cappuccino	3,50 €
Cappuccino décaféiné	3,60 €
Cappuccino Italien	3,40 €
Cappuccino Italien décaféiné	3,50 €
Cécémel Viennois <i>Cécémel avec chantilly</i>	3,50 €

THÉS

Harney & Sons Earl Grey BIO <i>Thé noir bio raffiné aux notes élégantes et envoûtantes de bergamote.</i>	3,00 €
Harney & Sons Vert Citron BIO <i>Thé vert bio rafraîchissant aux notes vives et désaltérantes de citron.</i>	3,00 € ♥
Harney & Sons thé Jasmin <i>Thé vert d'exception aux notes florales, subtiles et apaisantes de jasmin.</i>	3,00 €

Harney & Sons Raspberry Herba <i>Infusion sans caféine aux notes douces et généreuses de framboise intense.</i>	3,00 €
Harney & Sons Peppermint BIO <i>Infusion bio rafraîchissante aux notes pures et désaltérantes de menthe poivrée.</i>	3,00 €
Harney & Sons Hot Cinnamon <i>Thé noir gourmand et naturellement doux aux notes puissantes et réconfortantes de cannelle.</i>	3,00 € ♥

Votre événement, notre espace privilégié !

À l'étage, découvrez notre salle privatisable, parfaite pour tous vos moments importants. Qu'il s'agisse de réunions de famille, célébrations, ou tout autre événement nécessitant discrétion et confort, nous adaptons l'espace à vos besoins.

Pour plus d'informations et pour organiser votre événement sur mesure, n'hésitez pas à en parler à notre équipe de service.



La Sélection de Saison : Bière d'Aubel Au fil des mois, nous mettons à l'honneur le savoir-faire de notre terroir avec une rotation exclusive : savourez la rondeur réconfortante de l'Aubel Triple et ses notes maltées généreuses, ou la vivacité de l'Aubel IPA aux arômes d'agrumes rafraîchissants. Une escale artisanale au cœur du Pays de Herve, à découvrir selon l'inspiration du moment.

BIÈRES AU FÛT



BIÈRES AU FÛT SPÉCIALES

Bière du mois	suivant sélection
Bière d'Aubel (25 cl) <i>Pure IPA 100% Liégeoise</i>	3,80 €
Curtius (25cl)	4,00 €
Jupiler (25/33/50 cl)	2,70 € / 3,50 € / 4,90 €
Leffe (33 cl) <i>Blonde ou Ruby</i>	4,20 €
Mazout (25 cl)	3,00 €
Panaché (25 cl)	3,00 €

Perroquet (25 cl)	3,00 €
Quinquet (20 cl)	2,40 € ♥
Scotch CTS (25/33 cl)	3,50 € / 4,20 €
Tango (25 cl)	3,00 €
Tripick 6° (25 cl)	4,00 € ♥
Triple Karmeliet (33 cl)	5,00 €
Val Dieu (25 cl) <i>Blonde</i>	3,50 €

BIÈRES BOUTEILLES

Carlsberg (25 cl)	3,00 €
0% Carlsberg 0% (25 cl)	3,20 €
Chimay bleue (33 cl)	5,20 €
Duvel (33 cl)	4,90 €
Hoegaarden blanche (25 cl)	3,50 €
Hoegaarden blanche Rosée (25 cl)	3,50 €
0% Hoegaarden Rosée 0%	3,50 €
0% Jupiler 0% (25 cl)	3,00 €
Kwak (33 cl)	4,90 € ♥

0% Leffe 0% (33 cl)	3,90 €
Leffe Brune (33 cl)	4,20 € ♥
Lindemans (25 cl) <i>Framboise, Pêche, Kriek</i>	3,50 €
Orval (33 cl)	5,20 €
Rochefort 10° (33 cl)	5,20 €
Smash (33 cl)	4,80 € ♥
Tripick 8 (33 cl)	5,20 €
Triple Val Dieu (33 cl)	4,90 €

Accompagnement fromage 1,50 €

BULLES

Cava l'Arboc 1919 Brut

32,00 €

Arôme doux de vieillissement avec des notes de fleurs, de fruits mûrs et d'agrumes. En bouche, il est extrêmement vif, compensé par une agréable élégance et un bel équilibre. L'arrière-goût reste marqué par les fruits blancs et quelques notes d'agrumes.

Champagne B Gaucher Brut

69,00 €

Le classique de la maison caractérisé par son fruité, sa fraîcheur et sa régularité. Il se compose de pinot noir 90% et chardonnay 10% ample et généreux

VINS MAISON

Blanc Grenache - Marsanne

Un vin blanc solaire aux notes de fleurs blanches et de pêche, offrant une texture ronde et onctueuse. Il est **parfait avec les fondues parmesan, le filet de saumon à la béarnaise, ou les pennes 4 fromages.**

Rosé Grenache - Syrah

Un rosé gourmand et équilibré aux notes de petits fruits rouges et d'épices fines, **salades, grillades ou en apéritif avec une planche mixte.**

Rouge Marselan - Syrah

Un vin rouge généreux aux notes de fruits noirs et d'épices, offrant une belle souplesse. **pâtes, charcuteries, viandes grillées et boulets maison.**

Callune - Côtes de Gascogne Moelleux

Un blanc doux et fruité aux notes de miel et d'abricot, idéal en apéritif, avec un **croque** ou des **desserts fruités.**

Callune - Chardonnay Oc

Un blanc élégant aux notes de fruits blancs confits et d'abricot, idéal avec vos **fondues au parmesan, le filet de saumon béarnaise** ou les **pennes aux 4 fromages.**

Callune - Cinsault Rosé

Un rosé aérien aux notes de fraises fraîches, idéal pour accompagner un **carpaccio de bœuf** ou simplement pour un **apéritif.**

Callune - Merlot

Un rouge de caractère, juteux aux notes de mûre et de framboise, idéal pour accompagner vos **spaghettis bolognaise, un jambonneau, une pièce de bœuf** ou une **tête de veau.**



3,90 €



7,50 €



13,50 €



4,50 €



9,00 €



17,00 €



25,00 €



22,00 €

VINS BLANC

Pinot Gris – Kuentz-Bas (Alsace)

37,5 cl 23,00 € 33,00 €

Un blanc rond aux notes d'abricot et de pain grillé, dont la belle structure s'accordera parfaitement avec votre **Vol-au-vent maison** ou une **planche de fromages**.

Chablis – Domaine de la Motte

54,00 €

Ample et minéral, ce vin révèle des arômes d'agrumes et de miel, idéal pour sublimer votre **filet de saumon à la béarnaise**.

Côtes du Rhône – Vidal Fleury

28,50 €

Un vin soyeux aux notes de fleur d'oranger et d'abricot, une belle harmonie qui accompagnera à merveille votre **scampi à l'ail** ou les **pennes 4 fromages**.



Chardonnay – Château de Durette **BIO**

31,00 €

Surnommé la «Perle du Beaujolais», ce vin fin et équilibré est le partenaire idéal de votre **Américain préparé minute**. Vigneron Belge, liégeois d'origine.

Pinot Grigio – Veneto Rocco Bastia

23,00 €

Frais et intense avec des parfums de pomme et de pêche, il sera parfait pour un **apéritif** ou avec votre **salade de jambon de Parme et chèvre frais**.

VINS ROSE



Bal de la Rose – 100% Cinsault

23,00 €

Un rosé frais et rond aux notes de fraises, idéal pour accompagner votre **carpaccio de bœuf** ou simplement en **apéritif**.

Chiaretto di Bardolino – Rocca di Bastia

24,00 €

Un vin équilibré aux parfums de violette et framboise, parfait avec vos **scampis à l'ail**, votre **salade de chèvre chaud** ou une **planche mixte**.

VINS ROUGE

Pinot Noir – Kuentz-Bas (Alsace)

37,5 cl 24,00 € 34,00 €

Une explosion juteuse de cerise et de fraise, idéale pour accompagner votre **Américain préparé minute** ou un **filet de poulet grillé**.

Saumur Champigny – Les Pierres Blanches - BIO

33,00 €

Un vin soyeux aux tanins légers et notes de fruits rouges, parfait avec un **carpaccio de bœuf** ou vos **entrées chaudes**.

Côtes du Rhône Villages – Vidal Fleury

37,5 cl 21,00 € 32,00 €

Un rouge structuré aux notes de violette et de poivre, le compagnon idéal de votre **jambonneau** ou d'une **entrecôte**.

Vacqueyras – Crous Saint Martin

44,00 €

Riche et élégant avec une belle complexité, il sublimera vos **rognons de veau à la Liégeoise** ou une **pièce de bœuf grillée**.

Cabernet Sauvignon – Les Deux Grives

24,00 €

Un vin boisé aux notes de cassis et de café, idéal pour accompagner vos **boulets sauce poivre vert** ou un **pavé de bœuf**.



Château Bertinerie – Côte de Blaye

37,5 cl 20,00 € 27,00 €

Croquant et soyeux avec des notes de baies rouges compotées, parfait pour vos **pâtes du chef** ou une **planche mixte**.

Closerie de Malescasse – Haut-Médoc

38,00 €

Ample et puissant avec des notes de torréfaction, il sera magnifique avec votre **tête de veau au porto**.

Château Milon – Saint-Émilion

37,00 €

Riche et soyeux sur le cassis et la cerise, l'accord classique et efficace avec vos **viandes rouges** ou un **steak au poivre**.

Primitivo – Anticaia (Italie)

24,00 €

*Puissant et gourmand aux notes d'épices, idéal pour relever vos **pennes aux 4 fromages** ou des boulets sauce provençale.*

Montepulciano d'Abruzzo – Rocca Bastia

23,00 €

*Souple et structuré sur les fruits mûrs, parfait avec vos **spaghettis bolognaise** ou une **planche de charcuteries**.*

♥ **Dogajolo – IGT Toscano**

29,00 €

*Innovant et élégant, mêlant jeunesse et maturité, il accompagnera à merveille vos **brochettes de bœuf** ou un **vol-au-vent**.*

Pradorey Tinto – Ribera Del Duero

27,00 €

*Intense et balsamique avec des notes de sous-bois, idéal pour vos **plats mijotés en cassolette** ou une **viande de caractère**.*

Malbec – Balbo (Argentine)

28,00 €

*Un vin doux aux notes de chocolat et de prune, parfait pour vos **grillades** ou avec les **boulets à la Liégeoise**.*

Ironstone – Petite Syrah (Californie)

33,00 €

*Audacieux et onctueux avec des touches de myrtille et de vanille, incroyable avec vos **côtes d'agneau** ou un **dessert chocolaté**.*



POUR MANGER SUR LE POUCE

Croque-monsieur 3/5/1/6/7/8/11/12
pain de mie, jambon, fromage

9,00 €

Croque-madame 3/5/1/6/7/8/11/12
servi avec un oeuf sur le plat

10,00 €

Croque-hawai 3/5/1/6/7/8/11/12
ananas

10,00 €

Croque boum-boum 3/5/1/6/7/8/11/12
bolognaise

10,00 €

Toast cannibale 3/5/1/6/7/8/11/12
filet américain minute

11,00 €

ENTRÉES À PARTAGER

Planche mixte 1/7/10/12
assortiment de charcuteries et de fromages

20,00 €

Friture d'éperlan 1/2/4/10
au deux sauces (tartare, cocktail)

10,00 €

Calamars frits 1/2/3/4/9/10/14
au deux sauces (tartare, cocktail)

12,50 €

Duo de la mer 1/2/3/4/9/10/14
(mélange de calamars et éperlan)
au deux sauces (tartare, cocktail)

12,50 €

ENTRÉES CHAUDES

Scampi beurre/ail (6/9 pièces) 2/7
décortiqués

14,00 € / 17,50 €

Scampi crème/ail (6/9 pièces) 2/7
décortiqués

15,00 € / 18,50 €

♥ **Scampi «La Charnale»** (6/9 pièces) 2/7
crème, tomate, poivre vert, ananas, Ricard,
décortiqués

15,50 € / 19,00 €

Fondue parmesan fait maison (1/2
pièces) 1/3/7/8/9/10/11/13

12,00 € / 15,00 €

Croquettes de crevettes fait maison 14,00 € / 20,00 € ♥
(1/2 pièces) 1/2/4/14

Frisée aux lardons et son oeuf poché 14,00 €
3/7/12

Escargots de Bourgogne beurre/ail 16,00 €
(18 pièces) 1/7/14

Escargots de Bourgogne crème/ail 17,00 €
(18 pièces) 1/7/14

ENTRÉES FROIDES

Carpaccio de boeuf 1/5/6/7/8/12
copeaux de parmesan, huile de truffe,
tomates séchées, émincés de champignons,
fleur de sel, roquette, poivre du moulin

16,00 €

Assiette de jambon de Parme 9/10/12

14,00 €

Carpaccio de saumon 4
jeunes oignons, aneth, citron, fleur de sel,
poivre au moulin, huile d'olive

16,00 € ♥

Pressés ? Faites-nous signe !

Si vous êtes pressés, n'hésitez pas à le signaler à notre équipe. Nous ferons tout notre possible pour adapter le service à votre rythme et vous servir rapidement, sans compromettre la qualité.

Joyeux Anniversaire à La Charnale !

Venez fêter votre anniversaire en grand chez nous !

Pour toute table de 6 personnes ou plus choisissant notre Menu de Groupe (disponible en fin de carte), si l'un de vous célèbre son anniversaire le jour même de votre visite, nous sommes ravis de lui offrir son menu.

C'est l'occasion parfaite de partager un moment festif et gourmand avec vos proches !

SALADES

Salade de volaille, crème & estragon 1/3/5/7/8/9/10	17,00 €
Frisée aux lardons & son oeuf poché 3/1/7	17,00 €
Salade de jambon de Parme et chèvre 1/7/9/10 tomates confites, roquette, copeaux de parmesan, balsamique	18,00 €

Salade de thon 3/4/7/9/10	16,00 €
Salade merguez & feta 12/1/9/10/7	18,00 €
Deux brochettes de scampi épicées 1/2/9/10 salade, vinaigrette balsamique, soja	18,00 €

PÂTES

Spaghettis bolognaise 1/3/6/7/8/9/10/11	14,00 €
Pennes jambon crème gratinées 1/3/7 gratiné avec de la mozzarella	15,00 €
Pennes 4 fromages 1/3/7	15,00 €
Pennes arrabiata 1/3/8/12	14,00 €
Spaghettis carbonara 1/3/7	15,50 €

Tagliatelles aux scampis 1/2/3/6/7	18,50 €
Pennes aux légumes du sud 1/3/8/9	15,00 €
Tagliatelles aux escargots 1/3/7/14	18,50 €
Tagliatelles dés de volaille 1/3/5/7/9/10/12 légumes au curry doux, légèrement crème	17,00 €
Pâtes du chef 1/3/6/7/8/9/10/11 Pennes crème bolognaise, jambon, poivre vert, mozzarella gratinée	16,50 € 

POUR LES PLUS PETITS

Spaghettis bolognaise 1/3/6/7/8/9/10/11	9,50 €
Pennes jambon crème gratinées 1/3/7 gratiné avec de la mozzarella	11,00 €
Pennes 4 fromages 1/3/7	11,00 €
Spaghettis carbonara 1/3/7	11,00 €

Steak junior (+/- 150 gr) ⁷	15,00 €
Boulet 1/3/6/7/8/9/10/11 1 pièce, provençale ou liégeois, servi avec frites et salade	13,00 €
Nuggets de poulet fait maison 1/3/7/9/10 servi avec frites et salade	12,00 €

cuisine ouverte 7 jours sur 7 de 10h à 22h non-stop

SPÉCIALITÉS ♥

Boulet à la liégeoise fait maison, salade (1/2 pièce(s)) 1/3/7/9	14,00 € / 17,50 €
Boulet sauce provençale fait maison, salade (1/2 pièce(s)) 1/3/7/8/9/10/11	14,00 € / 17,50 €
Boulet au poivre vert fait maison, salade (1/2 pièce(s)) 1/3/6/7/8/9/10/11/12	15,00 € / 17,90 €
Boulet sauce Orlof fait maison, salade (1/2 pièce(s)) 1/3/6/7/8/9/10/11 <i>lardons, oignons, champignons</i>	15,00 € / 17,90 €
Boulet sauce tomate fait maison, salade (1/2 pièce(s)) 1/3/6/7/8/9/10/11/12	13,50 € / 16,50 €
Américain fait maison, salade 1/3/5/9/10/11/12/13 <i>préparé minute</i>	18,00 €
Le Vol-au-Vent fait maison, salade 1/7/9/10 <i>avec de la vraie poule</i>	17,00 €
Jambonneau (+/- 600gr) béarnaise fait maison, légumes chauds 1/3/7/8	21,00 €
Jambonneau (+/- 600gr) façon des halles, légumes chauds 1/7/8/9/10 <i>crème moutarde à l'ancienne</i>	21,00 €
Tête de veau au porto, servi en cassolette 1/3/6/9/10/12	17,00 €
Rognon de veau à la Liégeoise, pommes grenailles, servis en cassolette 1/7/9/10/13	18,00 €
Rognon de veau à la dijonnaise, servis en cassolette 1/7/9/10/13	18,00 €

VOLAILLES

Filet de poulet grillé, salade 7/9/10/12	16,50 €	Magret de canard crème poivre vert 1/3/5/7/8/9	24,50 €
♥ Tagliata de poulet à l'huile de Truffe 1/5/6/7/8/12 <i>copeaux de parmesan, roquette et crème balsamique</i>	20,00 €	Magret de canard à l'orange 1/3/5/7/8/9	24,50 €

VIANDES

La brochette de boeuf, salade, 2 sauces froides (tartare, cocktail) (+/- 300gr) 3/9/10	22,00 €	La tagliata de boeuf (+/- 250gr) 7/12 <i>à l'huile de truffe roquette, copeaux de parmesan et crème balsamique</i>	27,50 € ♥
Côtes d'agneau (4 pièces) 7	26,00 €	La tagliata de boeuf en viking (+/-450gr) 1/5/6/7/8/12 <i>à l'huile de truffe roquette, copeaux de parmesan et crème balsamique</i>	35,50 €
Pavé de boeuf (+/-250gr)	24,00 €	Merguez grillées, salade, 2 sauces froides (tartare, cocktail) (4 pièces) 3/7/9/10	18,50 €
Pavé viking de boeuf (+/-450gr)	32,00 €		
L'entrecôte selon arrivage (+/- 300gr)	28,00 €		

Spécialités, volailles & viandes sont accompagnés au choix de : **Frites «Façon Friterie»** : fraîches et doublement cuites dans le blanc de bœuf pour un croustillant inoubliable ; **croquettes, tagliatelles, pommes de terre grenaille ou riz**

SAUCES ET SUPPLÉMENTS

Envie de rehausser votre repas ? Toutes nos sauces sont faites maison, avec passion, pour accompagner parfaitement votre choix. Laissez-vous tenter par notre classique **Béarnaise** (1•3•7•3) ou notre intense **sauce au Poivre** (1•5•7•9•10). Préférez-vous nos **Champignons crème** (1•7) pour l'onctuosité ? Les amateurs de caractère apprécieront notre **Provençale** ou notre **Roquefort** (1•7), tandis que notre **Dijonnaise** (1•7•10) apportera du peps. Et bien sûr, l'incontournable **Napolitaine** pour une saveur méditerranéenne.

Laissez-vous tenter par notre **gratin dauphinois** (7), un accompagnement crémeux et savoureux qui fond en bouche

Envie de varier les plaisirs ? En supplément, découvrez nos **pommes de terre grenaille au gros sel**, du **Riz**, nos **Frites** ou **Croquettes supplémentaires**, ou encore des **Légumes chauds** de saison.

POISSONS

Filet de saumon béarnaise fait maison	1/3/4/7	22,00 €
Filet de saumon crème estragon	1/3/4/7	22,00 €
Filet de rouget, jus de crustacés, ficelles de légumes	1/3/4/7	17,50 €

MOULES

Nature	1/3/6/7/8/9/10/11	22,00 €	Ardennaises	1/2/3/6/7	24,00 €
Vin blanc	1/3/7	24,00 €	champignons, lardons, crème		
Crème estragon	1/3/7	24,00 €	Ail	1/3/8/9	23,00 €
Crème roquefort	1/3/8/12	24,00 €	Ail crème	1/3/7/14	24,00 €
Provençales	1/3/7	24,00 €	Poivre vert crème	1/3/5/7/9/10/12	24,00 €
Crème Curry	1/3/7	24,00 €	Ricard	1/3/6/7/8/9/10/11	25,00 €
			A l'italienne	1/3/6/7/8/9/10/11	25,00 €
			ail, vin blanc, basilic, tomates fraîches		

Poissons & moules sont accompagnés au choix de : **Frites «Façon Friterie»** : fraîches et doublement cuites dans le blanc de bœuf pour un croustillant inoubliable ; **croquettes, tagliatelles, pommes de terre grenaille ou riz**

COUSCOUS

Nature	1/9	15,00 €	Blanc de poulet grillé	1/9	18,00 €
Merguez (4 pièces)	1/7/9	19,50 €	Royal	1/7/9	27,50 €
Côtes d'agneau	1/9	28,00 €	1 brochette de boeuf, côtes d'agneau, merguez,		
Brochette de boeuf	1/9	24,00 €	poulet grillé		

cuisine ouverte 7 jours sur 7 de 10h à 22h non-stop

MENU GROUPE

ENTRÉE

Planche mixte 1/2/3/4/7/9/10/12/14
assortiment de charcuteries, fromages & calamars pour l'ensemble de la table

PLAT

PÂTES

- Spaghettis bolognaise 1/3/6/7/8/9/10/11

Pennes jambon crème gratinées 1/3/7
gratiné avec de la mozzarella

Pennes arrabiata 1/3/8/12

Spaghettis carbonara 1/3/7
- Pennes aux légumes du sud 1/3/8/9

Tagliatelles aux escargots 1/3/7/14

Tagliatelles dés de volaille 1/3/5/7/9/10/12
légumes au curry doux, légèrement crème

Pâtes du chef 1/3/6/7/8/9/10/11
Pennes crème bolognaise, jambon, poivre vert, mozzarella gratinée

SPÉCIALITÉS

- Boulet à la liégeoise fait maison, salade (1/2 pièce(s)) 1/3/7/9
- Boulet sauce provençale fait maison, salade (1/2 pièce(s)) 1/3/7/8/9/10/11
- Boulet au poivre vert fait maison, salade (1/2 pièce(s)) 1/3/6/7/8/9/10/11/12
- Boulet sauce Orlof fait maison, salade (1/2 pièce(s)) 1/3/6/7/8/9/10/11
lardons, oignons, champignons
- Boulet sauce tomate fait maison, salade (1/2 pièce(s)) 1/3/6/7/8/9/10/11/12
- Américain fait maison, salade 1/3/5/9/10/11/12/13
préparé minute
- Le Vol-au-Vent fait maison, salade 1/7/9/10
avec de la vrai poule
- Tête de veau au porto, servi en cassolette 1/3/6/9/10/12
- Rognon de veau à la Liégeoise, pommes grenailles, servis en cassolette 1/7/9/10/13
- Rognon de veau à la dijonnaise, servis en cassolette 1/7/9/10/13

VIANDES

Merguez grillées, salade, 2 sauces froides (tartare, cocktail) (4 pièces) 3/7/9/10

VOLAILLES

- Filet de poulet grillé, salade 7/9/10/12
- Tagliata de poulet à l'huile de Truffe 1/5/6/7/8/12
copeaux de parmesan, roquette et crème balsamique

POISSONS

Filet de rouget, jus de crustacés, ficelles de légumes 1/3/4/7

COUSCOUS

- Nature 1/9

Merguez (4 pièces) 1/7/9
- Blanc de poulet grillé 1/9

Idéal pour vos célébrations et rassemblements, notre Menu de Groupe est **disponible pour les tables de 6 personnes et plus**. Pour seulement **35€ par personne**, composez votre repas en choisissant parmi les délicieuses options ci-dessous. Et pour rendre votre fête encore plus spéciale : **si l'un des convives célèbre son anniversaire le jour de votre visite, son menu lui est offert !**

DESSERTS

Dame Blanche 3/7/8

Brésilienne 3/7/8

Verrine glacée de chez Giu

Nos verrines varient au fil des jours : consultez votre serveur.

Panaché de glaces 3/7/8

1 boule, 2 boules ou trois boules

Crêpes 1/3/5/7

2 pièces, sucre ou cassonade

Gaufre 1/3/6/7

Sucre ou chantilly

OU

GÂTEAU DE GLACE SUR RÉSERVATION MINIMUM 24H À L'AVANCE

Informations Importantes sur les Allergènes

Votre bien-être est notre priorité ! Parce que nous préparons nos plats avec des produits frais et variés, la composition peut parfois légèrement varier.

Aussi, soyez assuré que nous prenons très au sérieux la présence d'allergènes. N'hésitez jamais à vous adresser à notre équipe : nous sommes là pour vous informer en détail sur la composition de chaque plat et vous aider à faire le meilleur choix en toute sécurité.

Liste des 14 Allergènes Majeurs Légaux :

Voici les allergènes identifiés par la réglementation. Si vous êtes sensible à l'un d'eux, nous vous prions d'être vigilant :

1. Céréales contenant du gluten (blé, épeautre, orge, seigle, avoine et leurs dérivés, sauf exceptions spécifiques listées par la loi).

2. Crustacés et produits à base de crustacés.

3. Œufs et produits à base d'œufs.

4. Poissons et produits à base de poissons (sauf certaines gélatines ou ichtyocolles spécifiques).

5. Arachides et produits à base d'arachides.

6. Soja et produits à base de soja (sauf huiles, graisses raffinées et certains dérivés listés).

7. Lait et produits à base de lait (y compris le lactose, sauf lactosérum ou lactitol pour certains alcools).

8. Fruits à coque (amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, pistaches, noix de Macadamia et leurs dérivés, sauf pour les alcools distillés).

9. Céleri et produits à base de céleri.

10. Moutarde et produits à base de moutarde.

11. Graines de sésame et produits à base de graines de sésame.

12. Anhydride sulfureux et sulfites (à certaines concentrations, pour les produits prêts à consommer ou reconstitués).

13. Lupin et produits à base de lupin.

14. Mollusques et produits à base de mollusques.

Une Question, une Sensibilité ?

Au-delà de cette liste réglementaire, nous savons que des allergies peuvent exister pour d'autres ingrédients (chocolat, café, salade, etc.). Il est crucial de noter qu'une très faible quantité d'un allergène peut déclencher des réactions sérieuses (démangeaisons, éruptions cutanées, troubles digestifs, gonflements, difficultés respiratoires...). Dans certains cas rares, ces réactions peuvent être graves.

Votre santé est notre priorité absolue. N'hésitez jamais à nous informer de vos allergies ou intolérances : nous ferons tout notre possible pour que votre repas soit à la fois délicieux et sûr.

BRASSERIE

Le

Rue Servais Malaise 15 - 4030 Grivegnée - 04 367 25 65 - www.lacharnale.be
cuisine ouverte 7 jours sur 7 de 10h à 22h non-stop



GLACIER GIU
X
LA CHARNALE

CARTE DES DESSERTS

Rue Servais Malaise 15 - 4030 Grivegnée - 04 367 25 65 - www.lacharnale.be
Rue Vaudrée 269 - 4031 Angleur - www.glaciergiu.be

Place au dessert ! Après un repas savoureux à La Charnale, prolongez le plaisir avec notre sélection de douceurs. Nous sommes fiers de vous proposer le meilleur des glaces artisanales, directement issues du savoir-faire du Glacier Gin, désormais repris par La Charnale pour votre plus grand plaisir.

Chaque dessert est une promesse de fraîcheur et d'authenticité, élaborée avec passion pour ravir vos papilles. Que vous soyez amateur de saveurs classiques ou désireux de nouvelles découvertes, nos desserts sont la conclusion parfaite à votre escale gourmande.

Une autre tentation ?

Pour ceux qui préfèrent une finale différente, nous proposons également une sélection d'alcools fins pour clore votre repas en beauté. Demandez à notre équipe, elle saura vous conseiller.

DESSERTS

Tiramisu fait maison ^{1/3/7} 9,00 €

Moelleux au chocolat fait maison ^{1/3/6/7} 9,50 €
avec une boule de glace fleur de lait

Crème brûlée ^{1/3/7} 8,50 €

Café liégeois ^{1/3/7} 8,50 €

Feuilleté aux pommes cannelle fait maison ^{1/3/5/6/7} 10,00 €
avec une boule de glace fleur de lait et crème fraîche

GLACES

Chez nous, chaque glace naît de la main à la crème : nous préparons nous-mêmes nos bases, en mélangeant avec soin lait entier, crème fraîche, poudre de lait et sucre.

Ce mélange cuit lentement jusqu'à 83°C, puis infuse 24 heures à 6°C pour développer toute sa rondeur avant d'être turbiné et figé. Nous visons un taux de sucre inférieur à 10 %, sans injection d'air, pour une texture dense et onctueuse qui ne doit rien qu'à la qualité de nos ingrédients.

Banane royale ^{1/3/5/7/8} 11,00 €
2 boules fleur de lait, 1 boule chocolat, coulis de chocolat fait maison, morceaux de banane, crème fraîche

Brésilienne ^{1/3/5/7/8} 10,00 €
2 boules moka, 1 boule fleur de lait, coulis de caramel fait maison, crème fraîche

Charnale ^{1/3/5/7/8} 11,00 € 
2 boules glace fleur de lait, 1 boule cookies, coulis de chocolat fait maison, morceaux de cookies, crème fraîche

Colonel ^{3/7/8/13} 9,00 €
avec une boule sorbet citron ou sorbet fraise

Dame blanche ^{1/3/5/7/8} 10,00 €
3 boules vanille, coulis de chocolat fait maison, crème fraîche

Dame noire ^{1/3/5/7/8} 10,00 €
3 boules chocolat, coulis de chocolat fait maison, crème fraîche

Fraise melba (en saison) ^{1/3/5/7/8} 11,00 €
2 boules sorbet fraise, 1 boule fleur de lait, coulis de fraise fait maison, morceaux de fraises, crème fraîche

Panaché de glaces ^{1/3/5/7/8}

La boule 3,00 €

Supplément chantilly 1,00 €

Verrine glacée de chez Giu 9,00 € 
Nos verrines varient au fil des jours : consultez votre serveur.

Parfums : vanille, fraise, chocolat, moka, fleur de lait, citron, cookies. D'autres parfums sont disponibles, plus de renseignements auprès de nos serveurs.

CRÊPES (2 PIÈCES)

Sucre ou cassonade 1/3/5/7 6,00 €

Chocolat fait maison 1/3/5/6/7 7,50 €

Sibérienne 1/3/5/7/8 8,00 €
2 boules glace fleur de lait

Chantilly 1/3/5/7 7,00 €

Mikado 1/3/5/6/7/8 10,00 € ♥

2 boules glace fleur de lait, coulis de chocolat fait maison, chantilly

Flambée 1/3/5/7 9,00 €
au Grand Marnier

Comédie française 1/3/5/7/8 11,50 €
2 boules glace fleur de lait, Grand Marnier

GAUFRES

Sucre ou cassonade 1/3/6/7 7,00 €

Charnale 1/3/6/7 9,50 €
une boule fleur de lait, coulis de chocolat maison, chantilly

Chantilly 1/3/6/7 7,00 €

WHISKIES

Glen Moray 12 years	8,50 €
Glen Moray 15 years	9,50 €
Jack Daniel's	6,00 €
J&B	5,50 €

Johnny Walker Blue Label	15,00 €
Johnny Walker Red	5,50 €
<i>Accompagnement Coca ou jus d'orange</i>	2,00 €

RHUMS

Bacardi Reserva	6,50 €
Diplomatico Reserva	8,00 €
Havana Club Anejo Reserva <i>brun</i>	6,00 €
Rivière du Mat Rhum Arrangé Vanille	8,50 €

Rivière du Mat Rhum Grande Réserve	9,50 €
<i>Accompagnement Coca ou jus d'orange</i>	2,00 €

ALCOOLS ET LIQUEURS

Amaretto di Saronno	6,00 € ♥
Armagnac St Vivant VS	7,50 €
Baileys	6,50 €
Calvados Busnel	6,50 €
Cognac Gautier VS	6,50 €
Cointreau	6,50 €
Eau de vie	7,50 €
Framboise d'Alsace	7,50 €
Grand Marnier	6,50 €

Grappa	6,00 €
Grappa Miel	6,00 €
Limoncello	6,00 €
Mirabelle	7,50 €
Poire	7,50 €
Sambucca	6,00 €
Vodka <i>rouge ou blanc</i>	6,00 €
Xante	6,00 €

THÉS

Harney & Sons Earl Grey BIO	3,00 €
<i>Thé noir bio raffiné aux notes élégantes et envoûtantes de bergamote.</i>	
Harney & Sons Vert Citron BIO	3,00 €
<i>Thé vert bio rafraîchissant aux notes vives et désaltérantes de citron.</i>	
Harney & Sons thé Jasmin	3,00 €
<i>Thé vert d'exception aux notes florales, subtiles et apaisantes de jasmin.</i>	

Harney & Sons Raspberry Herba	3,00 €
<i>Infusion sans caféine aux notes douces et généreuses de framboise intense.</i>	
Harney & Sons Peppermint BIO	3,00 €
<i>Infusion bio rafraîchissante aux notes pures et désaltérantes de menthe poivrée.</i>	
Harney & Sons Hot Cinnamon	3,00 €
<i>Thé noir gourmand et naturellement doux aux notes puissantes et réconfortantes de cannelle.</i>	

BOISSONS CHAUDES

Alsacien Coffee	9,50 €	♥
<i>Poire</i>		
Bailey's Coffee	8,50 €	
Café Ile de la Réunion	9,50 €	
Café	2,80 €	
Café Ardennais	5,50 €	
Cappuccino	3,50 €	
Cappuccino décaféiné	3,60 €	
Cappuccino italien	3,40 €	
Cappuccino italien décaféiné	3,50 €	
Cécémel chaud	3,00 €	
Cécémel Viennois	3,50 €	
<i>Cécémel avec chantilly</i>		
Chocolat Chaud	4,50 €	
<i>Avec du vrai chocolat</i>		

Coretto	5,90 €
Décaféiné	2,90 €
Expresso	2,80 €
<i>Barista</i>	
French coffee (<i>Grand Marnier</i>)	8,50 €
Irish Coffee (<i>Whisky</i>)	9,00 €
Italian Coffee (<i>Amaretto</i>)	8,50 €
Jamaican Coffee (<i>Rhum</i>)	10,00 €
Latte Macchiato	3,80 €
Latte Macchiato décaféiné	3,90 €
Latte Macchiato <i>Caramel, noisette, spéculoos</i> <i>ou vanille</i>	4,80 €
Normand Coffee (<i>Calvados</i>)	9,00 €
Royal Coffee (<i>Cognac</i>)	9,50 €

Informations Importantes sur les Allergènes

Votre bien-être est notre priorité ! Parce que nous préparons nos plats avec des produits frais et variés, la composition peut parfois légèrement varier.

Aussi, soyez assuré que nous prenons très au sérieux la présence d'allergènes. N'hésitez jamais à vous adresser à notre équipe : nous sommes là pour vous informer en détail sur la composition de chaque plat et vous aider à faire le meilleur choix en toute sécurité.

Liste des 14 Allergènes Majeurs Légaux :

Voici les allergènes identifiés par la réglementation. Si vous êtes sensible à l'un d'eux, nous vous prions d'être vigilant :

1. Céréales contenant du gluten (blé, épeautre, orge, seigle, avoine et leurs dérivés, sauf exceptions spécifiques listées par la loi).
2. Crustacés et produits à base de crustacés.
3. Œufs et produits à base d'œufs.
4. Poissons et produits à base de poissons (sauf certaines gélatines ou ichtyocolles spécifiques).
5. Arachides et produits à base d'arachides.
6. Soja et produits à base de soja (sauf huiles, graisses raffinées et certains dérivés listés).
7. Lait et produits à base de lait (y compris le lactose, sauf lactosé-

rum ou lactitol pour certains alcools).

8. Fruits à coque (amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, pistaches, noix de Macadamia et leurs dérivés, sauf pour les alcools distillés).
9. Céleri et produits à base de céleri.
10. Moutarde et produits à base de moutarde.
11. Graines de sésame et produits à base de graines de sésame.
12. Anhydride sulfureux et sulfites (à certaines concentrations, pour les produits prêts à consommer ou reconstitués).
13. Lupin et produits à base de lupin.
14. Mollusques et produits à base de mollusques.

Une Question, une Sensibilité ?

Au-delà de cette liste réglementaire, nous savons que des allergies peuvent exister pour d'autres ingrédients (chocolat, café, salade, etc.). Il est crucial de noter qu'une très faible quantité d'un allergène peut déclencher des réactions sérieuses (démangeaisons, éruptions cutanées, troubles digestifs, gonflements, difficultés respiratoires...). Dans certains cas rares, ces réactions peuvent être graves.

Votre santé est notre priorité absolue. N'hésitez jamais à nous informer de vos allergies ou intolérances : nous ferons tout notre possible pour que votre repas soit à la fois délicieux et sûr.