



LA CHARNALE

MENU

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

Passoa	4,50 €
Peket	3,00 €
Picon bière	5,50 €
Picon nature	4,50 €
Picon vin blanc	5,50 €
Picon vin blanc grenadine	6,00 €
Pineau des charentes	4,50 €
Pisang Ambon	4,50 €
Ⓢ Pisang funny <i>sans alcool</i>	4,50 €
Porto «Cruz» <i>rouge ou blanc</i>	4,50 €
Ricard	4,50 €
Safari	4,50 €
Suze	4,50 €
Vodka melon	4,50 €
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>	8,50 €
Spritz «Apérol»	7,50 €
Spritz Campari	7,50 €
Spritz Limoncello	7,50 €

Amateurs de gin, préparez-vous à l'aventure ! Découvrez notre sélection de gins d'exception, prêts à être sublimes 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 €

SOFTS & JUS

Canada-Dry	3,20 €
Cécémel Froid	2,70 €
Coca-Cola <i>Normal, Zéro</i>	2,50 €
Evian plate (33/75 cl)	3,30 € / 7,50 €
Evian pétillante (33/75 cl)	3,30 € / 7,50 €
Fanta orange	2,50 €
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 €
Ricqlès	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>	2,50 €
Café	2,30 €
Décaféiné	2,40 €

Cappuccino	3,00 €
Cappuccino décaféiné	3,10 €
Cappuccino Italien	3,30 €
Cappuccino Italien décaféiné	3,40 €
Cécémel Viennois <i>Cécémel avec chantilly</i>	3,50 €

THÉS

Earl Green <i>Delight thé vert avec une touche de bergamote, complété par des pétales de bleuet</i>	2,50 €
Exotic Sweetness <i>Un délicieux mélange de thé vert avec des morceaux de zeste d'orange et de mangue, agréable et surprenant</i>	2,50 € ♥
Finest Earl Grey <i>enrichi avec des huiles essentielles de bergamote, un goût parfumé et rafraichissant</i>	2,50 €

Fruity Babouchka <i>Aux arômes d'agrumes, ce thé noir a un goût harmonieux et surprenant</i>	2,50 €
Jasmine Green <i>Thé vert aux feuilles de jasmin, et thé de bon goût et délicat</i>	2,50 €
Parfum de Médina <i>Mélange de thé vert et de feuilles de menthe, merveilleusement relaxant</i>	2,50 € ♥

— 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.

Nos Bières «Renaud Rutten» : L'Humour en Bouteille !

Découvrez les créations brassicoles de l'humoriste liégeois Renaud Rutten, élaborées avec passion à la Brasserie du Flo :

La KE DODO (Blonde Légère) - 4,90 €

L'esprit «Ke Dodo» en bouteille ! Cette bière blonde rafraîchissante et facile à boire est la compagne idéale de vos moments de convivialité. Une légèreté désarmante, à déguster sans prise de tête.

L'OURS BLEU (Brune Triple) - 4,90 €

Plongez dans l'univers de l'Ours Bleu avec cette bière brune de caractère. Une triple riche et intense, aux saveurs profondes, qui ne vous laissera pas indifférent. Avis aux amateurs de sensations fortes et de bières bien trempées !

BIÈRES AU FÛT



BIÈRES AU FÛT SPÉCIALES

	suivant sélection
Bière du mois	
Bière d'Aubel (25 cl) <i>Pure IPA 100% Liégeoise</i>	3,80 €
Half (25 cl)	3,00 €
Jupiler (25/33/50 cl)	2,70 € / 3,50 € / 4,90 €
Ké dodo (33 cl)	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 €
🍷 Carlsberg 0% (25 cl)	3,20 €
Chimay bleue (33 cl)	5,20 €
Curtius (33 cl)	4,90 €
Duvel (33 cl)	4,90 €
Hoegaarden blanche (25 cl)	3,50 €
🍷 Hoegaarden blanche Rosée (25 cl)	3,50 €
🍷 Hoegaarden Rosée 0%	3,50 €
Jupiler 0% (25 cl)	3,00 €
Kwak (33 cl)	4,90 €

L'ours bleu (33 cl)	4,90 €
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 €
Tripick 8 (33 cl)	5,20 €
Triple Val Dieu (33 cl)	4,90 €

Accompagnement fromage 1,30 €

BULLES

Cava MVSA - Brut - Espagne

27,00 €

30% Macabeo, 40% Xarel-Lo, 30% Parellada - Ce Cava arbore une robe aux nuances jaune-vertes et un pétilllement vif. Il offre des arômes de melon mûr, de banane et surtout de pomme verte. Sec, vif et fruité en bouche, avec une belle acidité en finale, c'est un Cava très élégant. **Idéal pour l'apéritif, avec toutes vos fritures de la mer** (éperlan, calamars, duo), et les **moules nature ou au vin blanc**.

Champagne Dival Cotel Brut

62,00 €

Pinot noir, Pinot Meunier, Chardonnay - Vieilli plus de 3 ans en caves de craie, ce Champagne offre une maturité parfaite et un équilibre remarquable soutenu par un perlage tout en finesse. La fraîcheur du Meunier est optimisée par la précision du Chardonnay, tandis que le Pinot Noir apporte une belle structure. C'est le choix **idéal pour un apéritif festif**, pour accompagner les fruits de mer (huîtres, scampi), le filet de saumon, ou pour **célébrer des moments spéciaux tout au long de votre repas**.

VINS MAISON



3,80 €



7,50 €



13,50 €



21,00 €



Guillaume Chardonnay - VDP Oc

100% Chardonnay - Un Chardonnay du Sud de la France, rond et équilibré, avec des notes de fruits à chair blanche. Il est parfait avec les **fondues parmesan, le filet de saumon à la béarnaise, ou les pennes 4 fromages**.

Guillaume Grenache rosé - VDP Oc

100% Grenache - Un rosé gourmand aux arômes de petits fruits rouges, **idéal pour les salades composées (comme la salade de volaille ou la salade de jambon de Parme), les grillades (merguez, brochette de bœuf, ou même le filet de poulet grillé), ou en apéritif avec la planche mixte**.



Guillaume Merlot - VDP Oc

100% Merlot - Souple et fruité, avec des notes de fruits rouges et des tanins doux. **Il accompagnera idéalement les pâtes (bolognaise, carbonara, ou les pâtes du chef), les charcuteries de la planche mixte, ou les viandes rouges peu grasses comme le filet de poulet grillé et les boulets maison**.



4,50 €



9,00 €



17,00 €



25,00 €

Héritage du Baron Louis - Moelleux - Côtes de Gascogne

Ugni Blanc, Colombard - Un vin blanc doux et fruité avec des notes d'agrumes confits. Parfait pour un **apéritif gourmand**, il peut aussi accompagner un **croque ou certains desserts fruités**.

VINS BLANC

Pinot Gris - Balthazar Fry - Alsace ————— Le verre : 5,90 € 37,5 cl : 21,00 € **32,00 €**

100% Pinot Gris - Ce Pinot Gris alsacien, riche et rond en bouche, développe des arômes complexes de sous-bois et une touche fumée. Il est **idéal avec les plats relevés comme les scampi «Charnale», les viandes blanches en sauce comme le magret de canard crème poivre vert, ou les fromages affinés** de notre planche mixte.

Louis Moreau Chablis Bourgogne ————— **48,00 €**

100% Chardonnay - Ce Chablis est un vin fruité et floral avec des arômes de pomme et de poire. Équilibré et doté d'une jolie acidité, il est **parfait avec toutes les fritures de la mer (éperlan, calamars, duo), le filet de saumon, les moules nature ou au vin blanc, et les escargots beurre ail.**

Côtes du Rhone Viognier - Vidal Fleury ————— **28,00 €**

100% Viognier - Côtes du Rhône Viognier - Vidal-Fleury: Ce Viognier offre un nez intense d'agrumes exotiques (mangue, ananas, pomelo) et de fleurs blanches, avec des notes d'amande et de boisé. Sa bouche est onctueuse et ample, révélant des saveurs d'abricot sec, de fruits exotiques, de citronnelle et de brioche. Il **se mariera parfaitement avec les scampis à l'ail** (beurre ou crème), le **filet de saumon en sauce, les tagliatelles aux scampi, la salade de volaille, et les couscous poulet grillé.**

Maris - Casse Croute - Pays d'Oc Minervois - **BIO** ————— **26,00 €**

Grenache, Viognier - Ce vin blanc biologique est fruité et délicat. Son nez très floral révèle des notes de fruits jaunes et de vanille. Bien équilibré en bouche avec des arômes de fruits mûrs comme la pomme, il offre une finale minérale et vive. Il sera **excellent avec la friture d'éperlan, les scampi beurre ail, ou la salade de volaille.**

Infiniti Bianco - San Giorgio - Pouilles - Italie ————— **26,00 €**

Chardonnay, Fiano, Malvasia - Ce vin blanc italien offre une belle intensité fruitée et florale au nez. En bouche, il est frais, avec des notes fruitées et minérales, et une finale persistante. C'est le compagnon **idéal pour les fritures de la mer (éperlan, calamars), les salades de thon, ou encore les moules.**

VINS ROSE



Cap Gris - Pays d'Oc ————— **25,00 €**

100% Grenache - Ce rosé arbore une robe lumineuse et claire. Son nez fin et élégant offre d'agréables notes de groseilles, de framboises, de fraises des bois, de pêche blanche et de pétales de rose. En bouche, il est frais et vif. Il est **parfait pour un apéritif, avec la planche mixte, les salades (notamment la salade de volaille ou celle de jambon de Parme), ou des grillades légères comme les merguez ou le filet de poulet.**

Infiniti Negroamora Rosato - San Giorgio - Pouilles - Italie ————— **26,00 €**

100% Negroamaro - Ce rosé dévoile des arômes de cerise et des notes florales. Sa bouche est fraîche, ronde et équilibrée, avec une finale longue et fruitée. Il sera un **excellent choix pour la planche mixte, les salades estivales comme la salade de volaille ou celle au thon, et les pâtes aux légumes du Sud.**

VINS ROUGE

Pinot Noir - Balthazar Fry - Alsace ————— Le verre : 5,90 € 37,5 cl : 21,00 € **34,00 €**

100% Pinot Noir - Ce Pinot Noir est un vin sec et léger qui développe des arômes délicats de fruits rouges comme la cerise, la framboise et la groseille, avec des tanins fondus. Il sera **parfait pour accompagner les viandes blanches (filet de poulet grillé, vol-au-vent), la planche mixte (charcuteries), les pâtes aux légumes du Sud, et les boulets sauce tomate.**

Château de Durette Côte de Brouilly - Beaujolais ————— **37,00 €**

100% Gamay Noir - Issu de vignes sur les sols volcaniques du Mont Brouilly, ce vin 100% Gamay Noir est racé avec une robe pourpre. Il offre des arômes d'iris et de petits fruits sauvages (myrtilles, fraises des bois) et des tanins soyeux. **Idéal avec le pavé de bœuf, la brochette de bœuf, le magret de canard, ou les boulets liégeois.**

Saumur Champigny - Domaine des Champs Fleuri - Loire ————— **32,00 €**

Cabernet Franc - Ce vin offre un nez frais et agréable avec des arômes de petits fruits rouges et de poivrons verts. Sa bouche est harmonieuse et fruitée avec des tanins soyeux. Il **accompagnera parfaitement la brochette de bœuf, le filet de poulet grillé, les boulets maison, et les couscous (agneau ou poulet).**

Côte du Rhône Village - Vidal Fleury ————— 37,5 cl : 19,00 € **31,00 €**

Grenache, Syrah, Mourvèdre, Carigan - Ce vin du Rhône est un assemblage aromatique dominé par la Syrah, offrant des notes de violette, mûre, épices (cumin) et une touche grillée. En bouche, il révèle du poivre et des fruits noirs avec une attaque franche et une finale tonique et structurée. Un **excellent choix avec les pavés de bœuf, les côtes d'agneau, les boulets aux 3 poivres ou Orlof, et les couscous royaux.**

Crozes Hermitage - Vidal Fleury - Rhône ————— **55,00 €**

85% Syrah, 15% Viognier - Cet assemblage offre un nez aux arômes intenses de fruits noirs, de violette, et de poivre, avec une touche florale apportée par le Viognier. En bouche, il est puissant et élégant, avec des tanins fins et une belle fraîcheur. Il sera **idéal avec le pavé de bœuf, la côte d'agneau, les rognons de veau, le magret de canard et le couscous royal.**

 Maris - Casse Crouté - Pays d'Oc Minervois - **BIO** **26,00 €**

Merlot, Syrah - Cet assemblage est une cuvée explosive et pleine de saveurs, offrant un bel équilibre et de la rondeur. Il sera **parfait avec le pavé de bœuf, les côtes d'agneau, les boulets maison (particulièrement en sauce Orloff ou 3 poivres), ou les pâtes.**

Château La Croix Saint Jacques - Blaye - Bordeaux ————— **23,00 €**

Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Malbec - Cet assemblage est un vin de Bordeaux équilibré et facile à boire. Il révèle des arômes de fruits rouges et offre une longue finale persistante. Ce vin sera un **excellent choix avec le pavé de bœuf, le magret de canard, les côtes d'agneau, ou encore la planche mixte (partie charcuteries) et les pâtes carbonara.**

Château Andron - Médoc - Bordeaux ————— 37,5 cl : 16,00 € **23,00 €**

Merlot, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot - Cet assemblage offre un nez intense de fruits noirs aux notes poivrées. Sa bouche est structurée et croquante, révélant un vin tout en finesse et en élégance. C'est le **choix idéal pour les pavés de bœuf, la côte d'agneau, les rognons de veau, le magret de canard et le couscous bœuf ou agneau.**

Château Badon la Garelle St Emilion - Bordeaux ————— 34,00 €

Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot - *Ce Saint-Émilion arbore une belle robe grenat et un nez intensément fruité avec des arômes de cassis, de prune fraîche et mûre, amplifiés par une touche de poivre noir. En bouche, il offre une belle attaque, beaucoup de fraîcheur avec des notes de menthe poivrée et de muscade. Il sera **sublime avec le pavé de bœuf, la côte d'agneau, les rognons de veau, ou le magret de canard.***

Château Lilian Ladouys - Saint Estèphe ————— 67,00 €

Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc - *Ce vin de Saint-Estèphe, élégant, est à la fois rond et puissant. Il révèle une grande finesse et un caractère intensément fruité. Il sera le **compagnon idéal de vos pavés de bœuf (notamment le Viking), de la côte d'agneau, et du magret de canard,** sublimant leurs saveurs.*

♥ Infiniti Primitivo - San Giorgio - Pouilles - Italie ————— 26,00 €

100% Primitivo - *Ce Primitivo italien est un excellent vin aux arômes typiques de fruits noirs. Sa bouche est harmonieuse avec des tanins souples et une finale longue. C'est un **compagnon idéal pour les pavés de bœuf, la brochette de bœuf, les boulets maison en sauce, et les pâtes bolognaise.***

Lenotti - Amarone della valpolicella - Veneto - Italie ————— 90,00 €

70% Corvina, 25% Rondinella, 5% Molinara - *Cet Amarone, d'une couleur grenat intense, offre un nez aux arômes puissants de cerise et de fruits noirs. En bouche, il est ample, riche et équilibré, avec une longue finale sur des notes de raisins secs et de prunes. C'est le vin **parfait pour accompagner vos plats les plus savoureux comme le pavé viking de bœuf, les côtes d'agneau, le magret de canard, ou des spécialités en sauce comme le jambonneau ou la tête de veau.***

♥ Montecillo Crianza - Rioja - Espagne ————— 27,00 €

85% Tempranillo, 10% Garnacha, 5% Graciano - *Ce vin de Rioja offre un nez parfumé d'arômes de mûres, de fruits des bois et de framboises. Frais et doux en bouche, il révèle des impressions de violette, de réglisse et de menthe. C'est un **excellent choix pour la planche mixte (charcuteries et fromages), les boulets maison (particulièrement les liégeois), et les pâtes bolognaise.***

Trapiche Impure - Argentine ————— 26,00 €

Malbec - *Ce Malbec argentin est terreux et parfumé au nez, et offre une bouche magnifiquement texturée de fruits rouges et noirs vifs avec des notes de chêne riche. C'est un vin séduisant, exprimant beaucoup de profondeur et de complexité. Il **accompagnera à merveille vos pavés de bœuf (classiques ou viking), les côtes d'agneau, et le magret de canard.***

Casa Reserva Segredos de São Miguel - Portugal ————— 21,00 €

Alicante Bouschet, Aragonez, Touriga Nacional, Trincadeira - *Ce vin portugais est jeune et fruité, offrant des arômes de baies et des notes légèrement grillées. Sa bouche est souple, fruitée et ronde, s'achevant sur une séduisante finale parfumée. Il sera un **excellent choix avec les boulets maison, les pâtes bolognaise, ou la planche mixte de charcuteries.***

♥ Carnivor - Californie - USA ————— 37,00 €

100% Cabernet Sauvignon - *Ce Cabernet Sauvignon offre des notes intenses d'espresso, de chêne grillé et de chocolat qui lui confèrent un côté nerveux en milieu de bouche. Sa texture ronde et veloutée crée une douceur raffinée qui se prolonge dans une finale longue et soyeuse. C'est le vin **idéal pour accompagner vos pavés de bœuf (particulièrement le Pavé Viking), les côtes d'agneau, et le magret de canard.***

POUR MANGER SUR LE POUCE

Croque-monsieur 3/5/1/6/7/8/11/12 8,50 €
pain de mie, jambon, fromage

Croque-madame 3/5/1/6/7/8/11/12 9,50 €
servi avec un oeuf sur le plat

Croque-hawai 3/5/1/6/7/8/11/12 9,50 €
ananas

Croque boum-boum 3/5/1/6/7/8/11/12 9,50 €
bolognaise

Toast cannibale 3/5/1/6/7/8/11/12 11,00 €
filet américain minute

ENTRÉES À PARTAGER

Planche mixte 1/7/10/12 19,00 €
assortiment de charcuteries et de fromages

Friture d'éperlan 1/2/4/10 9,50 €
au deux sauces (tartare, cocktail)

Calamars frits 1/2/3/4/9/10/14 12,00 €
au deux sauces (tartare, cocktail)

Duo de la mer 1/2/3/4/9/10/14 11,50 €
*(mélange de calamars et éperlan)
au deux sauces (tartare, cocktail)*

ENTRÉES CHAUDES

Scampi beurre/ail (6/9 pièces) 2/7 13,50 € / 17,00 €
décortiqués

Scampi crème/ail (6/9 pièces) 2/7 14,50 € / 18,00 €
décortiqués

♥ Scampi «La Charnale» (6/9 pièces) 2/7 15,00 € / 18,50 €
*crème, tomate, poivre vert, ananas, Ricard,
décortiqués*

Fondue parmesan fait maison (1/2 10,00 € / 13,00 € ♥
pièces) 1/3/7/8/9/10/11/13

Frisée aux lardons et son oeuf poché 12,50 €
3/7/12

Escargots de Bourgogne beurre/ail 15,00 €
(18 pièces) 1/7/14

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

ENTRÉES FROIDES

Carpaccio de boeuf 1/5/6/7/8/12 14,50 €
*copeaux de parmesan, huile de truffe,
tomates séchées, émincés de champignons,
fleur de sel, roquette, poivre du moulin*

Assiette de jambon de Parme 9/10/12 14,00 €

Carpaccio de saumon 4 14,50 € ♥
*jeunes oignons, aneth, citron, fleur de sel,
poivre au moulin, huile d'olive*

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 16,50 €
1/3/5/7/8/9/10

Frisée aux lardons & son oeuf poché 16,50 €
3/1/7

Salade de jambon de Parme et chèvre 17,50 €
1/7/9/10
tomates confites, roquette, copeaux de parmesan, balsamique

Salade de thon 3/4/7/9/10 15,50 €

Salade merguez & feta 12/1/9/10/7 17,50 €

Deux brochettes de scampi épicées 17,50 €
1/2/9/10
salade, vinaigrette balsamique, soja

PÂTES

Spaghettis bolognaise 1/3/6/7/8/9/10/11 13,00 €

Pennes jambon crème gratinées 1/3/7 15,00 €
gratiné avec de la mozzarella

Pennes 4 fromages 1/3/7 14,50 €

Pennes arrabiata 1/3/8/12 13,50 €

Spaghettis carbonara 1/3/7 14,50 €

Tagliatelles aux scampis 1/2/3/6/7 17,50 €

Pennes aux légumes du sud 1/3/8/9 15,00 €

Tagliatelles aux escargots 1/3/7/14 17,00 €

Tagliatelles dés de volaille 1/3/5/7/9/10/12 16,00 €
légumes au curry doux, légèrement crème

Pâtes du chef 1/3/6/7/8/9/10/11 15,00 € 
Pennes crème bolognaise, jambon, poivre vert, mozzarella gratinée

POUR LES PLUS PETITS

Spaghettis bolognaise 1/3/6/7/8/9/10/11 9,50 €

Pennes jambon crème gratinées 1/3/7 11,00 €
gratiné avec de la mozzarella

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 13,00 €
1 pièce, provençale ou liégeois, servi avec frites et salade

Nuggets de poulet 1/3/7/9/10 12,00 €
servi avec frites et salade

SPÉCIALITÉS

Boulet à la liégeoise fait maison, salade (1/2 pièce(s)) 1/3/7/9	13,00 € / 16,50 €
Boulet sauce provençale fait maison, salade (1/2 pièce(s)) 1/3/7/8/9/10/11	13,00 € / 16,50 €
Boulet au poivre vert fait maison, salade (1/2 pièce(s)) 1/3/6/7/8/9/10/11/12	14,00 € / 16,90 €
Boulet sauce Orlof fait maison, salade (1/2 pièce(s)) 1/3/6/7/8/9/10/11 <i>lardons, oignons, champignons</i>	14,00 € / 16,90 €
Boulet sauce tomate fait maison, salade (1/2 pièce(s)) 1/3/6/7/8/9/10/11/12	12,50 € / 15,50 €
Américain fait maison, salade 1/3/5/9/10/11/12/13 <i>préparé minute</i>	17,00 €
Le Vol-au-Vent fait maison, salade 1/7/9/10 <i>avec de la vrai poule</i>	15,50 €
Jambonneau (+/- 600gr) béarnaise fait maison, légumes chauds 1/3/7/8	20,50 €
Jambonneau (+/- 600gr) façon des halles, légumes chauds 1/7/8/9/10 <i>crème moutarde à l'ancienne</i>	20,50 €
Tête de veau au porto, servi en cassolette 1/3/6/9/10/12	16,50 €
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	15,00 €	Magret de canard crème poivre vert, légumes chauds 1/3/5/7/8/9	22,50 €
Tagliata de poulet à l'huile de Truffe 1/5/6/7/8/12 <i>copeaux de parmesan, roquette et crème balsamique</i>	19,00 € 	Magret de canard à l'orange, légumes chauds 1/3/5/7/8/9	22,50 €

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>	24,50 € 
Côtes d'agneau (4 pièces) 7	22,00 €	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>	28,50 €
Pavé de boeuf (+/-250gr)	22,00 €	Merguez grillées, salade, 2 sauces froides (tartare, cocktail) (4 pièces) 3/7/9/10	18,00 €
Pavé viking de boeuf (+/-450gr)	26,50 €		
L'entrecôte selon arrivage (+/- 300gr)	25,00 €		

Spécialités, volailles & viandes sont accompagnés au choix de : **Frites «Façon Friterie»** : fraîches et doublement cuites dans le blanc de boeuf 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), notre intense **sauce au Poivre** (1•5•7•9•10), ou encore nos **Champignons poêlés** pour une touche forestière. 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.

3,50 €

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

3,50 €

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.

2,50 €

POISSONS

Filet de saumon béarnaise fait maison 1/3/4/7	20,00 €
Filet de saumon crème estragon 1/3/4/7	20,00 €
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 champignons, lardons, crème	24,00 €
Vin blanc 1/3/7	24,00 €	Ail 1/3/8/9	23,00 €
Crème estragon 1/3/7	24,00 €	Ail crème 1/3/7/14	24,00 €
Crème roquefort 1/3/8/12	24,00 €	Poivre vert crème 1/3/5/7/9/10/12	24,00 €
Provençales 1/3/7	24,00 €	Ricard 1/3/6/7/8/9/10/11	25,00 €
Crème Curry 1/3/7	24,00 €	A l'italienne 1/3/6/7/8/9/10/11 ail, vin blanc, basilic, tomates fraîches	25,00 € ♥

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 1 brochette de bœuf, côtes d'agneau, merguez, poulet grillé	25,50 €
Côtes d'agneau 1/9	23,00 €		
Brochette de boeuf 1/9	23,00 €		

MENU GROUPE

Idéal pour vos célébrations et rassemblements, notre Menu de Groupe est **disponible pour les tables de 6 personnes et plus**. Pour seulement **33€ 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 !**

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 crémé

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

Blanc de poulet grillé 1/9

Merguez (4 pièces) 1/7/9

DESSERTS

Dame Blanche 3/7/8

Brésilienne 3/7/8

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.

DESSERTS

Tiramisu fait maison ^{1/3/7} 8,50 €

Moelleux au chocolat fait maison ^{1/3/6/7} 9,00 €

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}

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} 9,00 €

2 boules fleur de lait, 1 boule chocolat, coulis de chocolat fait maison, morceaux de banane, crème fraîche

Brésilienne ^{1/3/5/7/8} 9,00 €

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} 9,00 €

3 boules vanille, coulis de chocolat fait maison, crème fraîche

Dame noire ^{1/3/5/7/8} 9,00 €

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 2,50 €

Supplément chantilly 1,00 €

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 <small>1/3/5/7</small>	6,00 €
Chocolat fait maison <small>1/3/5/6/7</small>	7,50 €
Sibérienne <small>1/3/5/7/8</small> <i>2 boules glace fleur de lait</i>	8,00 €
Chantilly <small>1/3/5/7</small>	7,00 €

Mikado <small>1/3/5/6/7/8</small> <i>2 boules glace fleur de lait, coulis de chocolat fait maison, chantilly</i>	9,00 € 
Flambée <small>1/3/5/7</small> <i>au Grand Marnier</i>	9,00 €
Comédie française <small>1/3/5/7/8</small> <i>2 boules glace fleur de lait, Grand Marnier</i>	10,50 €

GAUFRES

Sucre ou cassonade <small>1/3/6/7</small>	7,00 €
Charnale <small>1/3/6/7</small> <i>une boule fleur de lait, coulis de chocolat maison, chantilly</i>	9,50 €

Chantilly <small>1/3/6/7</small>	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	6,00 €
Diplomatico Reserva	7,50 €
Havana Club Anejo Reserva <i>brun</i>	5,50 €
Rivière du Mat Rhum Arrangé Vanille	7,50 €

Rivière du Mat Rhum Grande Réserve	8,50 €
<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

Fruity Babouchka <i>Aux aromes d'agrumes, ce thé noir a un goût harmonieux et surprenant</i>	2,50 €	♥
Exotic Sweetness <i>Un délicieux mélange de thé vert avec des morceaux de zeste d'orange et de mangue, agréable et surprenant</i>	2,50 €	
Earl Green <i>Delight thé vert avec une touche de bergamote, complété par des pétales de bleuet</i>	2,50 €	

Jasmine Green <i>Thé vert aux feuilles de jasmin, et thé de bon goût et délicat</i>	2,50 €
Finest Earl Grey <i>enrichi avec des huiles essentielles de bergamote, un goût parfumé et rafraichissant</i>	2,50 €
Parfum de Médina <i>Mélange de thé vert et de feuilles de menthe, merveilleusement relaxant</i>	2,50 €

BOISSONS CHAUDES

Alsacien Coffee <i>Poire</i>	9,50 €	♥
Bailey's Coffee	8,50 €	
Café Ile de la Réunion	9,50 €	
Café	2,30 €	
Café Ardennais	5,50 €	
Cappuccino	3,00 €	
Cappuccino décaféiné	3,10 €	
Cappuccino italien	3,30 €	
Cappuccino italien décaféiné	3,40 €	
Cécémel chaud	3,00 €	
Cécémel Viennois <i>Cécémel avec chantilly</i>	3,50 €	
Chocolat Chaud <i>Avec du vrai chocolat</i>	4,50 €	

Coretto	5,50 €
Décaféiné	2,40 €
Expresso <i>Barista</i>	2,50 €
French coffee (<i>Grand Marnier</i>)	8,50 €
Irish Coffee (<i>Whisky</i>)	8,50 €
Italian Coffee (<i>Amaretto</i>)	8,00 €
Jamaican Coffee (<i>Rhum</i>)	9,50 €
Latte Macchiato	3,50 €
Latte Macchiato décaféiné	3,60 €
Latte Macchiato <i>Caramel, noisette ou spé- culoos</i>	4,50 €
Normand Coffee (<i>Calvados</i>)	8,50 €
Royal Coffee (<i>Cognac Remy Martin</i>)	9,00 €

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