

## Apéritifs

### Les favorites de nos clients

Picon vin blanc	€ 5,80
Cava Ponderado (verre)	€ 5,50
Ricard (+ eau)	€ 4,20
Kir Cassis vin blanc	€ 4,50
Cocktail Maison L' Aile & La Cuisse	€ 6,50

### Les classiques

Pisang nature	€ 4,40
Pisang orange	€ 6,90
Passoa nature	€ 4,40
Passoa orange	€ 6,90
Martini Rosso / Bianco	€ 4,40

Whisky "Famous Grouse"	€ 5,50
Whisky Coca	€ 7,80

-> Demandez pour notre carte des whisk(e)ys

Vodka Eristoff nature	€ 5,00
Vodka Coca	€ 7,30
Vodka Orange	€ 7,50
Campari nature	€ 5,00
Campari orange	€ 7,50
Bacardi nature	€ 5,00
Bacardi Coca	€ 7,30
Porto rouge / blanc	€ 5,00
Sherry	€ 5,00
Muscat	€ 5,00
Pineau de Charentes	€ 5,00

Gordon's Gin Tonic	€ 7,50
--------------------	--------

-> Demandez pour notre carte des gins

Picon vin blanc	€ 5,80
Picon Primus	€ 4,30
Picon Queue de Charrue Blonde	€ 5,60
Kir Cassis vin blanc	€ 4,50
Kir Royal au Cava	€ 6,20

### Cava et Champagne

Cava Ponderado (verre)	€ 5,50
Cava Ponderado (bouteille)	€ 25,00
Champagne "Brut"	€ 45,00
Veuve Elisabeth (bouteille)	

## Cocktails et Mixes

-> Demandez pour notre carte des gins

Cocktail Maison L' Aile & La Cuisse	€ 6,50
Martini Rosato avec Tonic	€ 7,00
Martini Bianco avec Tonic	€ 7,00
Mojito de Cuba	€ 8,50
Sangria Quint aux fruits frais (saison)	€ 8,50

## Sans-alcool et mocktails

Cocktail 'Chantaco'	€ 4,50
---------------------	--------

(jus d' ananas et jus d'orange avec sirope de fruits)

Jus d'orange frais pressé	€ 5,50
Virgin Mojito (avec tonic)	€ 5,50

## Vins

Voici nos vins maison.

Amateur de vin? Demandez notre carte des vins!

### Blanc

Domaine de Saint-Lannes "Signature"  
Côte de Gascogne ~ Vin blanc sec expressif  
aux arômes exotiques.

verre	€ 4,20
pichet 25cl	€ 6,60
pichet 50 cl	€ 12,50
bouteille 75 cl	€ 17,60

### Rosé

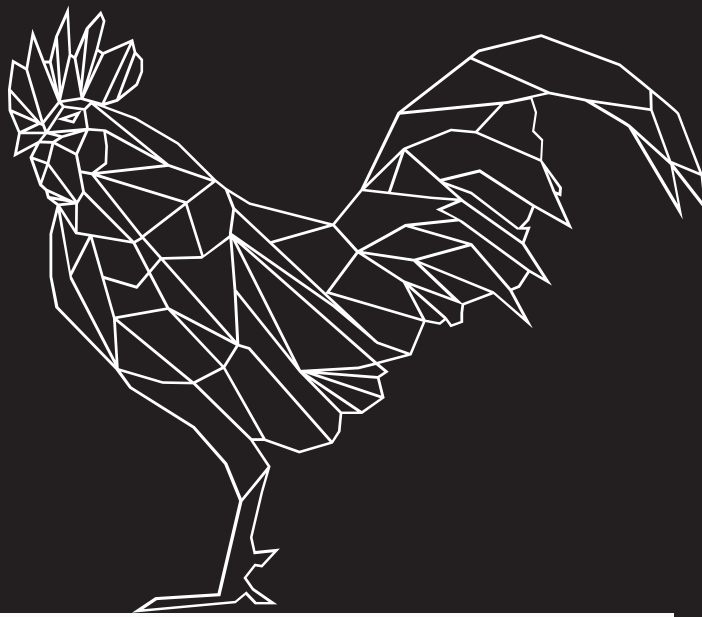
Pinot Gris de Pierre Henri  
Pays d'Oc ~ Vin avec couleur légèrement rose,  
très frais, il a un goût d'agrumes.

verre	€ 4,60
pichet 25 cl	€ 7,40
pichet 50 cl	€ 13,80
bouteille 75 cl	€ 19,50

### Rouge

Chateau Toutigeac  
Bordeaux "Entre-deux-mers"  
Vin sec équilibré avec des notes de fruits rouge.

verre	€ 4,60
pichet 25 cl	€ 7,20
pichet 50 cl	€ 13,60
bouteille 75 cl	€ 19,00



## Boissons fraîches

Pepsi Coca	€ 2,30
Pepsi Max	€ 2,30
7 Up	€ 2,30
Val Ice Tea	€ 2,30
Lipton pêche	€ 2,50
Val Tonic	€ 2,50
Val Orange	€ 2,30
Oasis	€ 2,40
Val Agrum	€ 2,50
Val Lime	€ 2,30

### L'eau

Minérale / Gazeuse	25 cl	€ 2,20
Minérale / Gazeuse	50 cl	€ 4,00

### Jus de fruits

Looza	€ 2,50
-------	--------

Orange / Ananas / Ace / Pomme

Jus d'orange frais pressé	€ 5,50
---------------------------	--------

## A grignoter avec l'apéro

Ailes de poulet grillées, épices maison	€ 4,00	p.p.
---	--------	------

(2 pièces par personne)

Planche apéro 2 personnes	€ 9,50
---------------------------	--------

2 ailerons, 2 pièces de paté, 2 portions fromage Watou,  
2 portions saucisson sec Auvergnats

Planche Tapas 2 personnes	€ 9,00
---------------------------	--------

Assortiment de charcuterie, tapenade et grissini,  
olives et fromage, tomates séchées

Mix de fromage Watou et Olives	€ 7,00
--------------------------------	--------

(1 à 2 personnes)

Saucisson sec 'Auvergnats' et paté fermier	€ 6,50
---	--------

(1 à 2 personnes)

Ailerons de poulet (6 pcs)	€ 5,00
----------------------------	--------

## Boissons chaudes

Laissez-vous séduire, et choisissez une assiette  
gourmande avec votre boisson chaude.  
L'assiette se compose de 4 mini-desserts 'maison'.

	NORMAL	EN GOURMAND
Irish Coffee	€ 7,00	€ 13,00
Italian Coffee (Amaretto)	€ 7,00	€ 13,00
Russian Coffee (Vodka)	€ 7,00	€ 13,00
Baileys Coffee	€ 7,00	€ 13,00
French Coffee (Cognac)	€ 8,00	€ 14,00
Normandic Coffee (Calvados)	€ 8,00	€ 14,00

Café (Lungo)	€ 2,20	€ 8,20
Déca (Lungo)	€ 2,20	€ 8,20
Espresso	€ 2,20	€ 8,20
Cappucino (café au chantilly)	€ 2,70	€ 8,70
Latte Macchiato	€ 2,90	€ 8,90
Choc-o-laté (crème chantilly)	€ 3,20	€ 9,20

Thés / infusions (aux choix):	€ 2,50	€ 8,50
-------------------------------	--------	--------

Thé à la menthe fraîche	€ 2,90	€ 8,90
-------------------------	--------	--------

## Bières

Pour les bières, l' Aile & La Cuisse a une collaboration avec Haacht,  
une brasserie belge et indépendante depuis 120 ans.  
Ensemble nous unissons les forces afin de vous offrir la meilleure  
sensation de bière possible.

### Au fût

Primus-Haacht 5,2°	25cl	€ 2,30
	33 cl	€ 3,10
	50 cl	€ 4,30

À chaque gorgée son caractère caresse votre palais. Elle exprime pour  
ainsi dire sa vision très personnelle de la vie en restant fidèle à elle-même.

Tongerlo Lux Blond 6°	25 cl	€ 3,40
	33cl	€ 4,40

LUX, 'lumière' en latin, fait référence au reflet de la lumière dans la chaude  
couleur cuivrée de la bière blonde.

Queue de Charrue Blond 6,6°	33cl	€ 3,80
-----------------------------	------	--------

La meilleure bière blonde européenne de 2018!

### Blondes

Ommegang Charles Quint 8°	33cl	€ 3,90
---------------------------	------	--------

Une bière jaune paille avec un goût floral et épicé, une amertume com-  
plexe et un arôme d'agrumes raffiné.

Charles Quint Blonde Dorée 8,5 °33cl	€ 3,90
--------------------------------------	--------

Une bière dorée claire avec un bouquet exceptionnel d'épices.

Super 8 "Flandrien" 6,4°	33cl	€ 3,50
--------------------------	------	--------

Une bière blonde pleine de caractère assaisonnée avec des épices comme  
le houblon, la coriandre, des touches de chêne et la vanille. Sans aucune  
doute la bière que veulent ceux qui en veulent.

Super 8 "blanche" 5,1°	33cl	€ 3,30
------------------------	------	--------

Notre blanche a un col de mousse crémeux et un arrière-goût frais.

Super 8 "Export" 4,8 °	33cl	€ 3,30
------------------------	------	--------

SUPER 8 EXPORT est une bière d'un blond léger, douce en bouche, facile à  
boire et avec un col généreux.

Duvel 8,5°	33cl	€ 3,90
------------	------	--------

3 Monts 8,5°	33 cl	€ 3,50
--------------	-------	--------

Hommelbier 7,5°	25 cl	€ 2,80
-----------------	-------	--------

### Brunes

Tongerlo Nox 6,5°	33cl	€ 3,90
-------------------	------	--------

NOX, le mot latin qui désigne la nuit, fait référence à sa robe brune et  
chaleureuse.

St-Bernardus 8°	33cl	€ 3,60
-----------------	------	--------

Queue de Charrue Bruin 5,4°	33cl	€ 2,90
-----------------------------	------	--------

### Fruitées

Mystic Cérises 3,5°	25cl	€ 3,00
---------------------	------	--------

Si rafraîchissante et délicieusement parfumée, la saveur fruitée associée à  
la bière blanche.

Charles Quint Rouge Rubis 8,5°	33cl	€ 3,90
--------------------------------	------	--------

Une bière rouge cuivre avec un bouquet mûr de fruits du verger et un goût  
doux et plein, complété par des touches amères en finale.

### Triples

Tongerlo Prior 9°		€ 4,40
-------------------	--	--------

Cette authentique triple belge se démarque par son éventail de touches  
fruitées et sa refermentation en bouteille.

### Trappistes

Westmalle 9,5°	33cl	€ 4,10
----------------	------	--------

Chimay Bleue 9°	33cl	€ 4,60
-----------------	------	--------

### Très peu d'Alcool

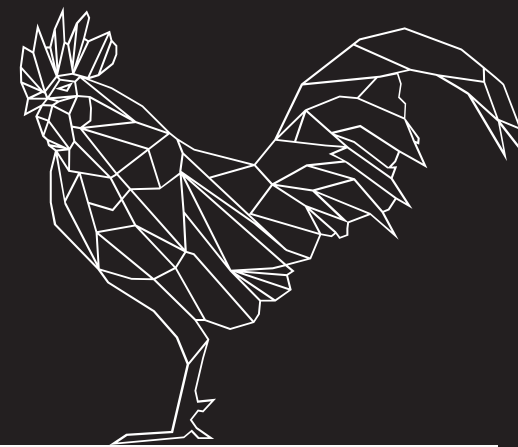
Star Light 0,4°	25cl	€ 2,70
-----------------	------	--------

La nouvelle Star Light a été spécialement conçue pour le consommateur  
qui opte consciemment pour les avantages d'une bière sans alcool et  
pauvre en calories.

**PRIMUS**  
- HAACHT -

# L'Aile & La Cuisse

De Vlerke & De Bille



## Specialités Maison

**1/2 Poulet à la broche** € 15

**Petites côtes** Cuisson 20 minutes € 19

**Brochette de boeuf** € 21  
300 grammes de Blanc bleu belge, sauce au choix

**Entrecôte grillée** € 26  
380 grammes de Blanc bleu belge, sauce au choix

Plats  
servis avec  
salade et  
frites

**Sauce maison: Poivre, Champignon et Béarnaise**

### A grignoter avec l'apéro

Ailes de poulet grillées, épices maison € 4,00 p.p.  
*(2 pièces par personne)*

Planche apéro 2 personnes € 9,50  
*2 ailerons, 2 pièces de paté, 2 portions fromage Watou,  
2 portions saucisson sec Auvergnats*

Planche Tapas 2 personnes € 9,00  
*Assortiment de charcuterie, tapenade et grissini,  
olives et fromage, tomates séchées*

Mix de fromage Watou et Olives € 7,00  
*(1 à 2 personnes)*

Saucisson sec 'Auvergnats'  
et paté fermier € 6,50  
*(1 à 2 personnes)*

Ailerons de poulet (6 pcs) € 5,00

### Plats cuisinés "Maison"

Carbonades à la flamande, frites et salade € 16,00

Vol-au-vent, frites et salade € 15,00

Spaghetti Bolognaise € 13,00

### Salades et plats froids

Steak Tartare, frites et salade € 17,00  
*(à préparer selon votre goût)*

Américain maison, frites et salade € 17,00

Carpaccio de boeuf, tomates séchées, salade, parmesan,  
vinaigrette balsamique et huile d'olive € 18,00

Salade Maison € 17,00  
*(1/2 poulet, sauce ananas - curry)*

Salade de chèvre chaud, fines tranches de lard grillées € 18,00

Assiette de saumon fumé et garniture de salade € 20,00

Supplement frites € 2,50

Supplement sauces: poivre, champignon et béarnaise € 2,00

### Les entrées

Assiette de saumon fumé € 10,00

Assiette de chèvre chaud,  
fines tranches de lard grillées € 9,00

Carpaccio de boeuf € 9,00

### Pour les "Vrais" Petits

Inclus  
dans le repas  
enfant, une glace  
ou une mousse  
au chocolat

1/4 poulet, frites € 7,50

Petites côtes, frites et salade € 9,50

Vol-au-vent et frites € 7,50

Nuggets de poulet, frites € 7,50

Spaghetti Bolognaise € 7,50

### Plats végétariens

Linguine au tagliatelles de légumes € 17,00

Salade de chèvre chaud € 17,00