BOISSONS FROIDES

Smoothie fraîcheur: mangue, melon, fraise, citron	6,50 €
Smoothie exotique: banane, ananas, noix de coco	6,50 €
Looza (pomme, pomme cerise, orange, ace, tomate, pamplemousse)	2,80 €
Pepsi Cola Regular/Max	2,80 €
Spa citron / 7up	2,80 €
Spa orange	2,80 €
Ice Tea nature / pêche	2,80 €
Nordic Tonic / Agrumes	2,80 €
Spa Reine / Pétillante	2,70 €
Bru pétillante 1/2l / Spa Reine 1/2l	4,80 €
Supplément sirop	0,30 €

BOISSONS CHAUDES

Café / Expresso / Déca	2,70 €
Capuccino italien / Lait russe	3,10 €
Latte Macchiato	3,40 €
Latte Macchiato spécial	4,40 €
caramel-miel-spéculoos-banane-noisette	
Double ristretto	3,10 €
Thé nature lipton	2,60 €
Thé / Infusion	2,80 €
citron-menthe-camomille-earl grey-vert-tilleul-églantier	
Thé du moment	4,00€
Lait chaud au miel	3,30 €
OXO	2,80€
Irish / French / Italian / Cuban Coffee	7,80€

VINS AU TONNEAU

Rouge-Syrah / Blanc-Chardonnay / Rosé-Cinsault

Verre de vin	3,80 €
Pichet 1/4l	5,80 €
Pichet 1/2l	10,80

APÉRITIFS

Supplément orange-coca-soda-tonic +2 €

Sangria (fruits frais)	7,30 €
Apéritif maison	4,30 €
Effervescent pamplemousse	
Apéritif sans alcool	3,80 €
Pamplemousse, cassis	
Cocktail Banana Papa	12,00 €
Banane, ananas, coco, rhum	
Picon vin blanc	6,80 €
Gin Bombay	5,80 €
Porto rouge/blanc	4,30 €

Coupe de Cava	6,00 €
Ricard	4,80 €
Pineau	4,30 €
Aperol Spritz	7,50 €
Pallini Spritz	9,00 €
Martini rouge/blanc	5,30 €
Kir	5,30 €
Safari	4,80 €
Pisang	4,80 €
Campari	4,80 €
Picon	4,80 €

En cas de d'allergie, veuillez contacter le responsable

JARDIN DES ELFES

Restauration rapide www.jardindeselfes.be 0[illegible]

BIÈRES AU FÛT

Jupiler 25/33/50cl (5,2%)	2,80 € /3,50 €/5,10 €
Leffe Blonde (6,6%)	4,30 €
Scotch C.T.S (7,2%)	4,10 €
Kriek (3%)	4,10 €
Triple Karmeliet (8,4%)	6,00 €
Chouffe (8%)	6,50 €

BIÈRES SPÉCIALES

Bière du moment	variable
Bobeline blonde (8,5%)	6,80 €
Bobeline fraise (3,6%)	6,80 €
Bobeline ambrée (8,5%)	6,80 €
Elfique triple blonde (8%)	6,80 €
Elfique triple brune (8%)	6,80 €
Elfique IPA (6%)	6,80 €
Chouffe cherry (8%)	6,50 €
Leffe blonde zéro (0%)	4,30 €
Leffe brune (6,5%)	4,30 €
Hoegarden rosée (3% fruitée)	4,10 €
Hoegarden blanche (4,9%)	4,10 €
Chimay bleue brune (9%)	6,00 €
Duvel blonde (8,5%)	6,00 €

PETITE RESTAURATION

La petite restauration est disponible tout au long de la journée

	Simple	Double
Croque-monsieur sans crudités	7,90 €	10,90 €
Croque-monsieur crudités	9,90 €	12,90 €
Croque Hawaïen	10,50 €	13,50 €
Croque sauce bolognaise	11,90 €	14,90 €
Croque sauce fromage	11,90 €	14,90 €
Croque Italien (jambon fumé, mozza, pesto)	12,90 €	15,90 €
Spaghetti bolognaise	13,90 €	
Pennes jambon-fromage	13,90 €	
Plume maison (bologanise, jambon, fromage)	14,90 €	

GLACES ARTISANALES MAISON

Coupe enfant 1 ou 2 boules au choix — 2,90 € / 3,90 €

Sorbet: citron, framboise, ananas, banane

Glace: cookie, speculoos, pistache, moka, vanille, chocolat

MILK SHAKE DES ELFES goût au choix, chantilly, garnitures — 6,90 €

NOS COUPES DE GLACE 3 BOULES, TURBINÉE SUR PLACE

COUPE PINA b.vanille, b.ananas, chocolat fondu, ananas, coco, chantilly

COUPE CÉLIBATAIRE une blonde, brune, rousse
b.speculoos, b.cookie, b.chocolat, chocolat fondu, copeaux chocolat, chantilly

COUPE CALINE b.pistaches, b.banane, chocolat fondu, banane, amande, chantilly

COUPE CAFÉ GLACÉ b.moka, coulis café, copeaux chocolat, chantilly

COUPE ORÉE DU BOIS b.cookie, fruits secs, chocolat fondu, chantilly

COUPE CITRON GLACÉ, b.citron, citron, meringue, chantilly

COUPE DES ELFES b.speculoos, brisure speculoos, caramel, chantilly

COUPE FRAMBOISE GIVRÉE, b.framboise, brisure framboise framboise, coulis framboise, chantilly

BANANA SPLIT b.vanille, banane, chocolat fondu, chantilly

COUPE FRAÎCHEUR b.vanille, fruits frais, coulis framboise, chantilly

BRÉSILIENNE b.vanille, brésilienne, caramel, chantilly

DAME BLANCHE b.vanille, chocolat fondu, copeaux chocolat, chantilly

DAME NOIR b.chocolat, chocolat fondu, copeaux chocolat, chantilly

AMARENA b.vanille, amarena, coulis cerise, chantilly

FARANDOLDE DE FRUITS 3 sorbets, macédoine de fruits, coulis framboise, chantilly

--- 3 BOULES 7,50 € --- 5 BOULES 9,90 € ---

NOS CRÊPES & GAUFRES

Sucre (chantilly, chocolat, cassonade, confiture, nutella+0,6€) — 4,90 €

Mikado : 2b vanille, chocolat fondu, copeaux chocolat, chantilly

Framboise : 2b framboise, coulis framboise, brisures framboise & meringue,chantilly

Des elfes : 2b speculoos, chocolat fondu, brisures speculoos, chantilly

Brésilienne : 2b vanille, caramel, brésilienne, chantilly

Fraîcheur : 2b vanille, fruits frais, coulis framboise, chantilly

Orée du bois : 2b cookie, chocolat fondu, fruits secs, chantilly

Citron : 2b citron, citron frais, meringue, chantilly

Pina : 2b ananas, coco, chocolat fondu, chantilly

Banane : 2b banane, chocolat fondu, amande, chantilly

Câline : 2b pistache, chocolat fondu, banane, Amandine, chantilly

Moka glacé : 2b moka, coulis café, copeaux chocolat, chantilly

Amarena : 2b vanille, amerena, coulis cerise, chantilly

Douceur chocolat : 2b chocolat, nutella, copeaux chocolat, coco, chantilly

Indécis : 2b au choix, 2 garnitures choix, coulis au choix, chantilly

Bretonne : 2b vanille, sirop d'érable, pommes chaudes, raisins, cannelle, chantilly

--- 8,90 € ---

Crêpes +0 € / Gaufres +1 € / Double crêpe +2,50 €

ASSIETTES APÉRITIVES

La traditionelle planche salée (charcuterie & fromage)	14,50 €
Loempias sauce Aigre douce (10p. / 18p.)	6,30 € / 11,30 €
Portion de frites maison, trio de sauces	7,00 €
Assiette de nachos	8,50 €

LES ENTRÉES

Potage du marché	7,90 €
Carpaccio de boeuf à la pomme, parmesan	13,90 €
Pêche au thon	10,90 €
Petite salade du lac aux fruits de mer	13,90 €
Assiette de dégustation de croquettes	18,50 €

LES ENTRÉES TARTINES

Petite tomate Mozzaezlla	11,90 €
Toast saumon fumé	14,90 €
Toast forestier	13,90 €
Scampis du chef crème ail & pesto rouge	15,90 €
Petit chèvre chaud au lard / miel d'acacia	13,90 €

NOS CROQUETTES MAISON Salade garnie avec crudités fraîches du jour

	ENTRÉE / PLAT
Croquette au fromage de Chimay	12,00 € / 18,00 €
Croquette de crevettes et homard	12,00 € / 18,00 €
Croquette forestière	12,00 € / 18,00 €
Assiette du gourmand, 3 croquettes au choix	21,50 €

LES POISSONS Accompagnés de crudités et, au choix, de frites, croquettes ou pâtes

Truite meunière	17,90 €
Truite aux amandes	19,60 €
Truite forestière	18,90 €
Truite à la moutarde à l'ancienne	18,90 €

LES SALADES CHAUDES Salade garnie avec crudités fraîches du jour

Bouquet des moines grillé au miel d'acacia et aux amandes	17,90 €
Frisée aux lardons, crème au vinaigre de framboise et croûtons à l'ail	16,90 €
Salade de scampis marinés à l'ail & pesto rouge	19,90 €
Chèvre chaud au lard / miel d'acacia	17,90 €
Salade des Elfes (poulet, pommes, mix de fruits secs)	16,90 €

LES SALADES FROIDES Salade garnie avec crudités fraîches du jour

Pêche au thon	14,90 €
Grande salade du lac aux fruits de mer	19,90 €
Tomate mozzarella traditionnelle à l'huile d'olive, crème balsamique	16,90 €

En cas de d'allergie, veuillez contacter le responsable

VIANDES & VOLAILLES Salade garnie avec crudités fraîches du jour

Boulettes sauce chasseur / provençale	16,90 €
Vol-au-vent des Elfes	16,90 €
Filet américain préparé minute 300g	19,50 €

NOS VIANDES FAÇON VIKING, CUISSON SUR PIERRE SCANDINAVE Tournedos belge 300g

Steak nature	19,90 €
Steak - Sauce chaude au choix	22,90 €
Steak - Trio de sauces froides	21,90 €
Steak nature - Duo de beurres maison (ail & miel-moutarde)	19,50 €
Grillade de scampis marinés tartare (8p.)	19,90 €
Brochette de volaille sauce champignon / provençale	19,50 €
Brochette de boeuf - Sauce chaude au choix	23,90 €

Sauces chaudes: Poivre - Champignon - Béarnaise

LES BURGERS Accompagnés de garnitures et, au choix, de frites, croquettes ou pâtes

Bacon burger - 100% boeuf, double cheddar, tomate, cornichons, oignons, sauce mammouth, bacon	22,90 €
Cheese burger - 100% boeuf, triple cheddar, tomate, cornichons, oignons, sauce mammouth	22,90 €
elfique burger - 100% boeuf, fromage de val dieu, tomate, cornichons, oignons confits	22,90 €
Fish burger - pavé de poisson pané, double cheddar, tomate, cornichons, oignons, sauce tartare	22,90 €
Chicken burger - poulet pané, double cheddar, tomate, cornichons, oignons, miel moutarde	22,90 €

Supplément

accompagnement frites (comprises pour les viandes & burgers)	2,00 €
Mayonnaise maison	1,00 €

Tous nos plats sont servis avec crudités

LES PÂTES FRAÎCHES AUX OEUFS

Spaghetti bolognaise	13,90 €
Pennes jambon-fromage	13,90 €
Plume maison (bolognaise & fromage)	14,20 €
Pâtes forestière (lardons, champignons & oignons)	17,90 €
Pâtes aux scampis (crème de pesto rouge & ail)	19,90 €

PLATS ENFANTS avec frites, crudités ou compote

Nuggets de poulet	11,30 €	Spaghetti bolognaise	10,90 €
Vol-au-vent	12,30 €	Pâtes jambon-fromage	10,90 €
Boulette sauce chasseur	12,30 €	Steak haché	13,50 €

LES DESSERTS

Traditionnelle mousse au chocolat	7,00 €
Tarte tatin et coulis de caramel	8,00 €
Crème brûlée à la vanille bourbon	8,00 €

Consultez nos crêpes et glace au verso

Demandez notre carte des vins !

JARDIN DES ELFES

www.jardindeselfes.be