

**Soirée Dansante  
le vendredi 29/11  
dès 20h**

# THE BOEUF QUI RIT TIMES

**Mail : info@auboeufquirit.be**

**Novembre  
2024**

**Wifi: boeufquirit - Password: boeufquirit**



### Lillet "Blanc"

Un nez d'orange qui en fait l'apéritif préféré des dames  
6.00 €

### Lillet "Rosé"

Un vin moelleux et envoûtant, une senteur délicate de litchis  
6.00 €

### Lillet "Rouge"

Le goût fruité et légèrement sucré vous garantit un apéritif de plaisir  
6.00 €

### Le Piccolo de Champagne

Veuve Pelletier Brut 20Cl  
14.00 €

Supplément crème de cassis  
1.00 €

### «Le Boeuf qui Rit» :

Amaretto, jus de passion  
7.00 €

### MARTINI ROYAL

Martini Blanc, Mousseux, Gin  
9.00 €

### Martini Bellini

Martini Blanc, Mousseux, Liqueur Pêche  
9.00 €



**9,50€**

**Cocktail "Eléphant Rose"**  
(Batida, Gin, Cointreau,...)  
9.00€



- Kir 6.00 €
- Suze 6.00 €
- Malibu 6.00 €
- Safari 6.00 €
- Passoa 6.00 €
- Martini rouge ou blanc 6.00 €
- Americano 6.00 €
- Pineau des Charentes «vieilli en fût de Chêne» 6.00 €
- Muscato du Soleil 6.00 €
- Cynar 6.00 €
- Porto rouge ou blanc 6.00 €
- Porto 10 ans 10.00 €
- Campari nature 6.00 €
- Batida 6.00 €
- Picon nature 6.00 €
- Picon vin blanc 8.00 €
- Picon Bière 8.00 €
- Ricard 6.00 €
- Pastis Bleu «Janot» 6.00 €
- Pastis Henry Bardouin 7.00 €
- Pisang nature 6.00 €
- Apple Cider 6.00 €
- Coupe Cava 6.00 €



**Coupe Valentin**  
9.00 €



**SPRITZ**  
(apéritif, Mousseux)  
9.00 €



**NOS Apéritifs**

*Sans alcool*

- «Le Fermier» : (Pisang - orange) 5.00 €
- Ricard (Pacific) 5.00 €
- Bitter (Campari) 5.00 €
- Martini «Vibrante» (rosé) 5.00 €
- Martini «Floreal» (blanc) 5.00 €
- Gin Seedlip 6.00 €



**Nos entrées  
et suggestions  
du moment**  
Page 2-3

**Nos grillades  
et différents menus**  
Page 4-5

**Nos Bières et Desserts**  
Page 6-7

**Découvrez nos Gins,  
Rhums, Vodkas, Whiskys,  
Alcools et Liqueurs**  
Page 8

## NOS Entrées

Entrée prise en plat

Prix multiplié par 1,5

Demi-douzaine d'Huîtres d'Oléron	17.00 €
Jambon de Serrano, Fruits de saison	14.00 €
Carpaccio de boeuf à l'italienne (Copeaux de parmesan)	12.00 €
Saumon fumé et garniture classique	15.00 €
Tomate aux crevettes grises «Comme à Ostende»	17.00 €
Salade de Chèvre et Lardons gratinés au Miel	15.00 €
Petits Gris au Maroilles et Lardons	12.00 €
Petits Gris aux Champignons et à l'Ail	12.00 €
Croquettes aux trois fromages	12.00 €
Croquettes aux crevettes grises de Zeebruges	16.00 €
<b>Croquettes de Joue de Boeuf sur Braisée de Chicons</b>	<b>15.00 €</b>
Croustillant de champignons à l'ail	12.00 €
Cassolette de Scampis à l'ail (7)	14.00 €
Cassolette de Scampis du chef (7)	15.00 €
Cassolette de Scampis aux Lardons et Maroilles (7)	15.00 €
Cassolette de Scampis au pastis et pil-pil (7)	15.00 €
Brochette de Scampis bardés, Sauce Tartare (7)	15.00 €
Lard grillé (Duroc d'Olives) 2 tranches	13.00 €



## NOS Classiques

Double Carpaccio de Boeuf à l'italienne	20.00 €
<b>Filet Pur de Cheval (Danois) à l'ail confit (250gr)</b>	<b>28.00 €</b>
Pot-au-Feu de langue de veau	19.00 €
Mijoté de joue de boeuf à "La Diôle"	19.00 €
Onglet (Irish Beef) aux échalotes confites	19.00 €
Véritable steak (Scotch Beef) à l'ail - Frites - Salade	19.00 €
Steak (Scotch Beef) croûte de poivre noir à la crème	19.00 €
Côte de Porc (Duroc d'Olives) al'berdouille	19.00 €
Boulettes cuisinées à l'Ancienne à la tomate	18.00 €
<b>Boulets à la Liégeoise</b>	<b>18.00 €</b>



## NOS Poissons Classiques

<b>Tomates aux crevettes grises</b>	
<b>«Comme à Ostende»</b>	24.00 €
Lotte aux poireaux	24.00 €
Filet de Saumon braisé	23.00 €
Sole meunière (500 gr)	35.00 €
Scampis à l'ail (14)	23.00 €
Scampis aux Lardons et Maroilles (14)	23.00 €
Brochettes de Scampis Bardés, sc. Tartare(14)	23.00 €
<b>Trilogie de Saumon</b>	
(Saumon vapeur, fumé, tartare)	28.00 €

**Réveillon de la St Sylvestre**  
DANSANT 125€  
CHANDELLES 115€  
RÉSERVEZ VITE !!!



## Notre Menu

### Traiteur à emporter pour vos réveillons

#### Entrée au choix

LE FOIE GRAS d'OÏE ET CONFITURE DE FIGES

**Ou** LE CRÉMEUX DE SAUMON ROSE FRAIS ET FUMÉ, CRÈME DE CIBOULETTE

**Ou** LA CAILLE FARCIE DE VEAU AU CHOU VERT À LA CRÈME DE PLEUROTES

\* **Ou** LE FEUILLETÉ DE SAINT JACQUES ET CREVETTES À L'OSTENDAISE

#### Plat principal au choix

\* LE MAGRET DE CANARD MULARD rôti en aigre-doux

**Ou** LE FILET DE SANDRE SAUVAGE SUR BRAISÉE DE POIREAUX

SAUCE CURRY VERT THAÏ ET COCO

**Ou** LA CÔTE DE VEAU GRILLÉE, WITLOOF ET BEURRE DE HERVE À L'ORANGE

**Ou** LE PILON DE DINDE AUX CHAMPIGNONS, CAROTTES ET MOUTARDE

POMME DE TERRE MACAÏRE

#### Dessert au choix

**38€**

LA TRILOGIE DE FROMAGES

**Ou** LE TIRAMISÙ AUX COOKIES ET CHOCOLAT NOIR

**Ou** LE DÔME À LA POMME ET AU CARAMEL

**Ou** LE DÔME MANQUE ET PASSION À LA NOIX DE COCO

### Notre plateau Royal fruits de mer à

**59,90€**



# NOS Suggestions du moment

## NOS ENTREES :

- Terrine Maison de Marcassin et Confit d'Oignons
- Camembert Frit aux Epinards à la Crème
- Poêlée de Marrons aux Gésiers et Foies de Volaille
- Crêpe Farcie au Jambon et aux Champignons à la Crème
- Duo de croquettes aux 3 fromages et aux crevettes grises**
- Tranche de Lard Patta Négra et son Boudin Blanc de Liège Grillé
- Carpaccio de contre filet **mature «Holstein»** à l'italienne
- Os à la moelle, rôtis au four (20 Min. d'attente)**
- Cuisses de Grenouille Meunière à l'Ail
- Saint-Jacques Comme à Honfleur (Poireaux, Pomme, Calvados)**
- Foie Gras d'Oie poêlé et Pomme Caramélisée au Calvados
- Croustillant de Pleurotes à l'Ail

## NOS POISSONS :

- Gratin de Poissons et Scampis à la Mornay
- Assiette Mer du Nord (Saumon Fumé, Croquette Crevettes, Tomate Crevettes)
- Filet de Colin pané Meunière, sc. Tartare**

## NOS PLATS CUISINÉS :

- Côte de Veau Braisée gratinée au maroilles
- Magret de Canard au Cidre et Pommes Caramélisées**
- Filet Pur de Bœuf à la Rossini (Porto et Foie Gras d'Oie)

## NOS GIBIERS :

- Cuisse de Lièvre façon de ma Grand-Mère
- Filet de Faisan à la Normande
- Filet Mignon de Biche grillé et Beurre aux truffes**
- Filet de Chevreuil à la Rossini (Porto et Foie Gras d'Oie)

## NOS GRILLADES et NOS VIANDES D'EXCEPTION :

- Mix Grill « Elephant »** (Boeuf, Agneau, Poulet, Lard, Saucisse, Boudin)
- Jambonneau Grillé au Miel et Romarin
- Duo de Tranche de Lard Patta Négra et son Boudin Blanc de Liège Grillé**
- Tagliata de Filet Pur de bœuf à la Fiorentina**
- Entrecôte «Aquitaine» Boeuf français (400Grs)...**
- Entrecôte « Holstein » Maturée 28 Jours (300 gr)
- Tomahawk de Porc Duroc d'olive (Côte au Filet +Lard) 900 gr**
- T-Bonne Steak (700Grs)**



**FONDUE BOURGUIGNONNE**  
minimum 2 personnes  
de Filet Pur (250Gr)  
BOEUF OU CHEVAL  
34.00 €

**FILET AMÉRICAIN HACHÉ «MINUTE»**  
PRÉPARÉ PAR NOS SOINS, SALADE VERTE  
À LA VINAIGRETTE, POMMES FRITES  
(250GR) **18.00€**  
(400GR) **26.00€**

**FONDUE BOURGUIGNONNE (300gr)**  
25.00 € minimum 2 personnes  
(par portion supplémentaire de viande) :  
3,00 € /100gr  
**Pour les JUNIORS**  
en accompagnement des parents  
(180gr) : 12.00 €

**NOS Burgers**

	SIMPLE	DOUBLE
Burger Angus	21€	34€
CheeseBurger Angus	22€	35€
Poulet Croustillant	20€	33€
Saumon Rose Croustillant	20€	33€

**NOTRE**

# Menu Sans Gluten

**38.00€**



Jambon de Serrano et Fruits de saison

**ou** Le Carpaccio de Boeuf à l'italienne et Parmesan

**ou** La Brochette de Scampis grillée bardée et tartare (7)

\*\*\*\*\*

L'Entrecôte grillée XL (300gr) Irish Angus Beef (+8 euros)

**ou** Le Saumon rose Braisé et ses Légumes du Marché

**ou** Le Magret de Canard (Mulard) aux 10 saveurs

Pomme au four ou frites

\*\*\*\*\*

La toast de pomme au chèvre Doux et miel

**ou** la Trilogie de Sorbets

**ou** la Salade de fruits de saison

Toutes nos viandes sont sélectionnées, labellisées et grillées au feu de bois  
Servies avec crudités et pomme de terre au choix

**NOS**

## Grillades

Steak «Minute de Boeuf» Black Angus Irlandais (250 gr)

Pavé « Rond de Boeuf» Black Angus Irlandais(300 gr)

Brochette aloyaux (Scotch Beef) (300 gr)

Brochette d'onglet aux échalottes confites (300 gr)

Brochette d'Agneau (New Zealand) (270 gr)

Brochette de Cuisse de Poulet désossée marinée

Entrecôte (Irish Angus Beef) XL (300 gr)

Entrecôte (Irish Angus Beef) XXL (500 gr)

**Entrecôte (Rouge de Famenne) Rib-Eye (300 gr)**

Entrecôte (Blonde Aquitaine) (400 gr)

**Entrecôte « Holstein » Maturée 28 Jours (300 gr)**

Filet Pur de Boeuf (Bigard) (250 gr)

Filet Pur de Cheval (Danois) (250gr)

**Côte à l'os (Limousin) (700 gr)**

Ris de Veau de coeur de lait

Magret de Canard (Mulard) aux 10 saveurs

Carré d'agneau (New Zealand) (8 côtes)

Côtes d'agneau (New Zealand) (5 pièces)

Duo de saucisses au couteau (Duroc d'Olives)

Duo de Boudins Blancs de Liège

Travers de Porc Braisé au Miel et Sauce Barbecue

**Duo d'Andouillettes de Couvin (AAAAA)**

Lard grillé (Duroc d'Olives) 3 tranches

18.00 €

19.00 €

19.00 €

19.00 €

20.00 €

19.00 €

26.00 €

42.00 €

37.00 €

35.00 €

40.00 €

29.00 €

27.00 €

36.00 €

37.00 €

20.00 €

29.00 €

22.00 €

19.00 €

19.00 €

19.00 €

19.00 €

19.00 €



## COTE À L'OS

Black Angus Irlandaise

Maturée 25 Jours

**600 Grs ... 45,00€**

19.00 €

19.00 €

**NOS**

## Accompagnements

**Sauce Chaude :** Béarnaise - Roquefort - Maroilles - Poivre Noir - Champignons -

Dijonnaise - Mousseline

**Sauce Froide :** Mayonnaise, Tartare

**Beurre Froid :** Beurre à l'ail - Beurre B.M.H. - Beurre à la Truffe noire

Salade verte à la vinaigrette

Assiette de légumes du marché cuisinés «minute»

**Assiette de Pleurotes à l'Ail**

Supplément frites ou gratin ou pomme de terre

3.00 €

1.00 €

4.00 €

3.50 €

4.00 €

10.00 €

3.00 €

**Basket with french frie**  
**3€**



Du mardi au dimanche midi et soir à

**30<sup>00</sup>€**



**NOTRE**

# Menu du mois de Novembre

**PAS DE MODIFICATION AU MENU POSSIBLE**

- La Terrine Maison de Marcassin et Confit d'Oignons
- Ou** Le Camembert Frit aux Epinards à la Crème
- Ou** La Poêlée de Marrons aux Gésiers et Foies de Volaille
- Ou** La Crêpe Farcie au Jambon et aux Champignons à la Crème



- L'Entrecôte Grillée XL (300 gr) Irish Angus Beef (+8.00 €)
- Ou** L'Entrecôte « Holstein » Maturée 28 Jours (+15.00 €)
- Ou** Le Gratin de Poissons et Scampis à la Mornay
- Ou** La Cuisse de Lièvre façon de ma Grand Mère
- Ou** Le Travers de Porc Braisé au Miel et Sauce Barbecue



Le Granité à la Mandarine Façon « Napoléon »

- Ou** La Tartelette au Citron Meringuée
- Ou** Le Crumble aux Pommes
- Ou** La Poire Cuite au Chocolat Chaud

Le temps fait bien les choses, notre boucher aussi !  
 Depuis toujours, les bouchers savent que le temps est leur allié. C'est après une période de 28 jours de Maturations Qu'une pièce de bœuf révèle le meilleur d'elle-même

## **NOS Juniors(-10ans)**



**Menu à 17<sup>00</sup>€**

Le Saumon fumé Garni **ou** Le Jambon Serrano **ou** Le Fondu aux Fromages (1 pièce)  
\*\*\*

La Pièce de Boeuf (Scotch Beef) **ou** Le Steak Haché **ou** Les Fish and Chips (Poisson)  
**ou** La Brochette de cuisse de Poulet désossée marinée **ou** Le Ribs au Miel **ou** La Boulette à la Tomate  
\*\*\*

**M** Le Magnum Classique **ou** La Crêpe au Sucre

**Dessert à 6<sup>00</sup>€**

Retrouvez nos recettes : [www.nosrestos.be](http://www.nosrestos.be)



# NOS Bières au fût

Diôle



15 cl



33 cl



50 cl



3 L

Diôle Blonde (6,5%) 300€

Diôle de Noël (8,5%) 300€

500€  
750€  
4000€

500€  
750€  
4000€

# NOS Bières Bouteille

Diôle

Diôle Triple 33 cl 5.00 €

Diôle Ambrée 33 cl 5.00 €

5.00 €  
5.00 €



## NOS Bières

### Sans Alcool :

- Maes sans alcool 25 cl
- Lefte sans alcool 25 cl
- Carlsberg sans alcool 25 cl

5,00€

3.00 €  
3.00 €  
3.00 €

### Blondes :

- Cristal «Extra» 25 cl
- Cuvée des Trolls 33 cl
- Carlsberg 25 cl
- Lefte 33 cl
- Brugse Zot 33 cl
- Bon Secours 33 cl
- Duvel 33 cl
- Saint-Feuillien 33 cl
- Maredsous 33 cl
- Corne (Du bois des pendus) 33 cl
- Super des Fagnes 33 cl
- Triple Tête de Mort 33 cl
- Paix Dieu 33 cl
- Moinette 33 cl
- Paix Dieu 75 cl
- Moinette 75 cl



The Beef Beer



3.50 €  
4.00 €  
4.00 €  
5.00 €  
5.00 €  
5.00 €  
5.00 €  
5.00 €  
5.00 €  
5.00 €  
5.00 €  
5.00 €  
5.00 €  
5.00 €  
5.00 €  
10.00 €  
10.00 €

### Ambrées :

- Kwack 33 cl
- Bush 33 cl
- Triple Westmalle 9.5° 33 cl
- Triple Karmeliet 33 cl
- Orval 6,2° 33 cl
- Trappiste de Chimay Bleue 9° 33 cl
- Trappiste de Chimay Verte 10° 33 cl
- Lefte Brune 33 cl



5.00 €  
5.00 €  
5.00 €  
5.00 €  
5.00 €  
5.00 €  
5.00 €  
5.00 €

### Spéciales :

- Kriek Mort Subite 25 cl 4.00 €
- Blanche de Bruges 25 cl 4.00 €
- Blanche de Namur «Citron vert» 33 cl 4.00 €
- Liefmans "Cerise" 25 cl 4.00 €

## NOS

# Cocktails Chauds à 9€

- Irish Coffee (Café-Whisky)
- French Coffee (Café-Cointreau)
- Colonial Coffee (Café-Cognac)
- Dom Coffee (Café-Bénédictine)
- Irish Kisses (Café-Bailey's)
- Italian Coffee (Café-Amaretto)
- Imperial Coffee (Café-Mandarine Napoléon)
- Coco Cabana (Café-Batida de Coco)
- Rhumba Caliente (Café-Rhum)



**Café ou Thé Gourmand (Différents desserts variés) 9,90€**

## NOS

# Eaux, Jus, Limonades

### Eau plate Bru

1/4: 2.00 € 1/2: 4.00 € 1 L: 7.00 €

### Eau gazeuse Bru

1/4: 2.00 € 1/2: 4.00 € 1 L: 7.00 €

Supplément de sirop (menthe, grenadine, cassis) 0.50 €

Pepsi Cola 2.50 €

Pepsi Cola Max 2.50 €

Pepsi Cola 1L 7.00 €

Pepsi Cola Max 1L 7.00 €

Fanta Orange 2.50 €

Oasis 2.50 €

Canada dry 2.50 €

Schweppes Tonic 2.50 €

Schweppes Agrumes 2.50 €

Schweppes Ginger Ale 2.50 €

Schweppes Sélection Hibiscus 2.50 €

Schweppes Sélection Ank Pepper 2.50 €

Seven Up 2.50 €

Ice Tea 2.50 €

Ice Tea pêche 2.50 €

Jus de fruits LOOZA Orange, Ananas, 2.50 €

Tomate, Pomme-Cerise 2.50 €



## NOS

# Cafés et Thés

Café 3.50 €

Ristretto 3.50 €

Décaféiné 3.50 €

Thé - Infusion 5.00 €

Lait Russe 3.00 €



## NOS

# Cappuccinos

Nature 5.00 €

Noisette 5.50 €

Cookies 5.50 €

Speculoos 5.50 €

Crème Brulée 5.50 €





# NOS Gins, Rhums, Vodkas, Whiskys



## Nos Gins

Gordon's	7.00 €
Generous	8.00 €
Tanqueray	8.00 €
Bombay Sapphire	9.00 €
Monkey 47	9.00 €

## Nos Gins d'exception

Japonais	10.00 €
Bulldog	10.00 €
Hendrick's	10.00 €
Biercée	10.00 €
Binche	10.00 €
Mons	10.00 €
Maredsous «Invictus»	10.00 €
Maredsous «Valéo»	10.00 €
Maredsous «Aéquatis»	10.00 €
Birdie «Timut»	10.00 €
Birdie «Shiso»	10.00 €



## Nos Alcools de chez Diôle

### Gins :

Idaho (Spicy) 40%	10.00 €
Dry Rose Hibiscus 39%	10.00 €

### Whisky :

Black Stone Belgian Single Malt	12.00 €
---------------------------------	---------

## Nos Rhums

Havana blanc - 3 ans	7.00 €
Havana Especial Brun	8.00 €
Havana Brun - 7 ans	8.00 €
Clement	8.00 €
Agricole HSE	8.00 €
Trois Rivières	8.00 €
Aubeole D'Estinnes	9.00 €
Remedy	9.00 €
Goutsalebou épicé	9.00 €
Goutsalebou Cuberdon	9.00 €
Kraken	9.00 €
Don Papa	10.00 €
Diplomatico Exclusiva	10.00 €
Sir Chill	10.00 €

## Nos Whiskys

J&B	7.00 €
Jhonny Walker (Red)	7.00 €
Jhonny Walker (Black)	8.00 €
Jack Daniels	8.00 €
Jack Daniels Honey	9.00 €
Jack Daniels N° 27	12.00 €



## Nos Vodkas

Eristoff Brut	7.00 €
Eristoff Black	7.00 €
Eristoff Red	7.00 €
Belvédère	8.00 €
Zubrowka	8.00 €
Grey Goose	8.00 €
Grey Goose La poire	8.00 €
Poliakov	8.00 €
Crystal Head	10.00 €
With Scorpion	10.00 €

## Nos Spécialités

Bourbon «Four Roses»	10.00 €
Chivas Regal	10.00 €
Dalwhinnie 15 ans	12.00 €
Cragganmore 12 ans	12.00 €
Talisker 10 ans	12.00 €
Oban 14 ans	12.00 €
Lagavulin 16 ans	12.00 €
Glenkinchie 10 ans	12.00 €
Glenmorangie 10 ans	12.00 €
Prestige Single Barrel	12.00 €
Gentleman Jack	12.00 €
Whisky August 17 Th (whisky belge)	12.00 €

# NOS Alcools et Liqueurs

## Nos Alcools

Grappa «Antico Castello»	8.00 €
Grappa «Marcati»	
(Miel, Mandarine, Fraise des Bois)	8.00 €
Sambucca	8.00 €
Absinthe	8.00 €
Absinthe «Scorpion»	10.00 €
Armagnac «Bas Armagnac XO»	9.00 €
Calvados «Pays d'Auge»	8.00 €
Vieille Prune	10.00 €
Cognac «Hennessy»	9.00 €
Cognac «Courvoisier»	9.00 €
Cognac «Camus»	9.00 €
Cognac «Delamain»	10.00 €
Cognac «Grande Champagne»	10.00 €
Cognac «Foucauld XO»	10.00 €
Cognac Orange	7.00 €
Cognac Poire	7.00 €
Cognac Camus	9.00 €
Marc de Bourgogne	7.00 €

## Nos Eaux de Biercée

Eau de Biercée «Villée»	9.00 €
Eau de Biercée «Poire»	9.00 €
Eau de Biercée «Framboise»	9.00 €
Eau de Biercée «Mirabelle»	9.00 €
Eau de Biercée «Kumquat»	9.00 €

## Nos Liqueurs

<b>COUILLES DE SINGE</b>	<b>7.00 €</b>
Amaretto	7.00 €
Grand Marnier	7.00 €
Cointreau	7.00 €
Mandarine Napoléon	7.00 €
Mandarine Joséphine	8.00 €
Baileys	7.00 €
Père Blanc	7.00 €
Bénédictine	7.00 €
Izarra Jaune ou Verte	7.00 €
Marie Brizard	7.00 €
Get 27	7.00 €

## Nos Liqueurs Prestiges :

**Pommes - Pamplemousses - Griottes - Bananes - Melons - Poires William's - Fraises des Bois - Pêches de Vigne - Café - Violette - Roses - Fleur Sureau - Myrtille - Mirabelle - Orange,...**

Limoncello Citron	7.00 €
Génépi	7.00 €
Verveine Verte	8.00 €
Chartreuse Jaune	8.00 €
Chartreuse Verte «VEP»	12.00 €

**Spécial  
Schweppes  
Ginger Ale  
2,50€**



El Ron de Cuba