

THE BOEUF QUI RIT TIMES

Mail : info@auboeufquirit.be

**Janvier
2025**

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 €
- Muscat 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 Zeebrugues | 16.00 € |
| Croquettes de Joue de Boeuf sur Braisée de Chicons | 15.00 € |
| 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 € |
| Filet Pur de Cheval (Danois) à l'ail confit (250gr) | 29.00 € |
| 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 € |
| Boulets à la Liégeoise | 18.00 € |

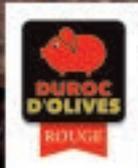
NOS Poissons Classiques

| | |
|---|---------|
| Tomates aux crevettes grises | |
| «Comme à Ostende» | 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 € |
| Trilogie de Saumon | |
| (Saumon vapeur, fumé, tartare) | 28.00 € |



Duroc d'Olives Rouge, une viande exceptionnelle

Il y a cinq ans, les éleveurs de porcs Bart Mouton et Filip Van Laere lançaient la marque Duroc d'Olives. Loin de la production de masse bon marché, ils souhaitent déposer sur l'assiette des amateurs de viande une viande de porc tendre et savoureuse. Aujourd'hui, ils vont encore plus loin avec le lancement de Duroc d'Olive Rouge, un croisement spécial Duroc-Duroc.



NOS

Suggestions du moment

NOS ENTREES :

- Terrine Maison de Lièvre aux Marrons
- Soupe de Poissons, Rouille et Garnitures
- Tartiflette au reblochon et poitrine fumée
- Scampis à l'Ail et Champignons de Paris
- Duo de croquettes aux 3 fromages et aux crevettes grises**
- Tranche de Lard (Duroc d'Olives) 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

NOS POISSONS :

- Assiette Mer du Nord (Saumon Fumé, Croquette Crevettes, Tomate Crevettes)
- Filet de Saumon Rose Grillé au Miel
- Filet de Colin pané Meunière, sc. Tartare**

NOS PLATS CUISINÉS :

- Duo de Cuisses de Lapin aux Pruneaux
- Choucroute Alsacienne « Jambonneau, Frankfür, Kessler, Saucisse Morveau »
- 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 :

- 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)
- Duo de Tranche de Lard (Duroc d'Olives) et son Boudin Blanc de Liège
- 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)**



- 14.00€
- 13.00€
- 15.00€
- 16.00€
- 15.00€
- 17.00€
- 20.00€
- 15.00€
- 17.00€
- 20.00€
- 22.00€
- 23.00€
- 23.00€
- 20.00€
- 22.00€
- 23.00€
- 33.00€
- 22.00€
- 39.00€
- 28.00€
- 39.00€
- 43.00€
- 29.00€
- 22.00€
- 34.00€
- 35.00€
- 40.00€
- 25.00€
- 36.00€



FILET AMÉRICAIN HACHÉ «MINUTE»
PRÉPARÉ PAR NOS SOINS, SALADE VERTE
À LA VINAIGRETTE, POMMES FRITES

(250GR) **18.00€**
(400GR) **26.00€**

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

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) 18.00 €

Pavé « Rond de Boeuf» Black Angus Irlandais(300 gr) 19.00 €

Brochette aloyaux (Scotch Beef) (300 gr) 19.00 €

Brochette d'onglet aux échalottes confites (300 gr) 19.00 €

Brochette d'Agneau (New Zealand) (270 gr) 20.00 €

Brochette de Cuisse de Poulet désossée marinée 19.00 €

Entrecôte (Irish Angus Beef) XL (300 gr) 26.00 €

Entrecôte (Irish Angus Beef) XXL (500 gr) 42.00 €

Entrecôte (Rouge de Famenne) Rib-Eye (300 gr) 37.00 €

Entrecôte (Blonde Aquitaine) (400 gr) 35.00 €

Entrecôte « Holstein » Maturée 28 Jours (300 gr) 40.00 €

Filet Pur de Boeuf (Bigard) (250 gr) 31.00 €

Filet Pur de Cheval (Danois) (250gr) 28.00 €

Côte à l'os (Limousin) (700 gr) 36.00 €

Ris de Veau de coeur de lait 37.00 €

Magret de Canard (Mulard) aux 10 saveurs 20.00 €

Carré d'agneau (New Zealand) (8 côtes) 29.00 €

Côtes d'agneau (New Zealand) (5 pièces) 22.00 €

Duo de saucisses au couteau (Duroc d'Olives) 19.00 €

Duo de Boudins Blancs de Liège 19.00 €

Travers de Porc Braisé au Miel et Sauce Barbecue 19.00 €

Duo d'Andouillettes de Couvin (AAAAA) 19.00 €

Lard grillé (Duroc d'Olives) 3 tranches 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 3.00 €

Sauce Froide : Mayonnaise, Tartare 1.00 €

Beurre Froid : Beurre à l'ail - Beurre B.M.H. - Beurre à la Truffe noire 4.00 €

Salade verte à la vinaigrette 3.50 €

Assiette de légumes du marché cuisinés «minute» 4.00 €

Assiette de Pleurotes à l'Ail 10.00 €

Supplément frites ou gratin ou pomme de terre 3.00 €

Nous attirons votre attention sur le temps de cuisson :
 une viande bien cuite demande un minimum de 30 minutes

Basket with french frie
3€



Du mardi au dimanche midi et soir à

3200€



NOTRE

Menu du mois de Janvier

**PAS DE
MODIFICATION
AU MENU
POSSIBLE**

La Terrine Maison de Lièvre aux Marrons

Ou La Soupe de Poissons, Rouille et Garnitures

Ou La Tart'tiflette au reblochon et poitrine fumée

Ou Les Scampis à l'Ail et Champignons de Paris



L'Entrecôte Grillée XL (300 gr) Irish Angus Beef (+ 8.00 €)

Ou L'Entrecôte « Holstein » Maturée 28 Jours (+15.00 €)

Ou Le Filet de Saumon Rose Grillé Au Miel

Ou Le Duo de Cuisses de Lapin aux Pruneaux

Ou La Choucroute Alsacienne

« Jambonneau, Frankfürt, Kessler, Saucisse Morteau »



La Croûte aux Pommes et Maroilles

Ou La Frangipane Feuilletée Tiède au Fondant d'Abricots

Ou La Glace Caramel et Beurre Salé

Ou Le Duo de Mousses au Chocolat « Blanc et Noir »

NOS Juniors(-10ans)



**Menu à
1700€**

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

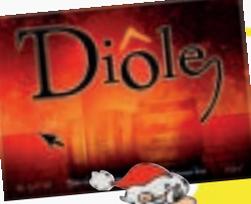
La Pièce de Boeuf (Scotch Beef) **ou** Le Steak Haché **ou** Les Fish and Chips (Poisson)

ou La Brochette de cuisse de Poulet désossée marinée **ou** Le Ribs au Miel **ou** La Boulette à la Tomate

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

**Dessert à
600€**

Retrouvez nos recettes : www.nosrestos.be



NOS Bières au fût



Diôle Blonde (6,5%) 300€
Diôle de Noël (8,5%) 300€

15 cl 33 cl 50 cl 3 L
300€ 500€ 750€ 4000€
300€ 500€ 750€ 4000€

NOS Bières Bouteille



Diôle Triple 33 cl 5.00 €
Diôle Ambrée 33 cl 5.00 €



NOS Bières

Sans Alcool :

Maes sans alcool 25 cl 3.00 €
Lefte sans alcool 25 cl 3.00 €
Carlsberg sans alcool 25 cl 3.00 €

Blondes :

Cristal «Extra» 25 cl 3.50 €
Cuvée des Trolls 33 cl 4.00 €
Carlsberg 25 cl 4.00 €
Lefte 33 cl 5.00 €
Brugse Zot 33 cl 5.00 €
Bon Secours 33 cl 5.00 €
Duvel 33 cl 5.00 €
Saint-Feuillien 33 cl 5.00 €
Maredsous 33 cl 5.00 €
Corne (Du bois des pendus) 33 cl 5.00 €
Super des Fagnes 33 cl 5.00 €
Triple Tête de Mort 33 cl 5.00 €
Paix Dieu 33 cl 5.00 €
Moinette 33 cl 5.00 €
Paix Dieu 75 cl 10.00 €
Moinette 75 cl 10.00 €



The Beef Beer

5,00€



Ambrées :

Kwack 33 cl 5.00 €
Bush 33 cl 5.00 €
Triple Westmalle 9.5° 33 cl 5.00 €
Triple Karmeliet 33 cl 5.00 €
Orval 6,2° 33 cl 5.00 €
Trappiste de Chimay Bleue 9° 33 cl 5.00 €
Trappiste de Chimay Verte 10° 33 cl 5.00 €
Lefte Brune 33 cl 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, Tomato, 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 «Aéquatiss» | 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

| | |
|--------------------------|---------------|
| COUILLES DE SINGE | 7.00 € |
| 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 - Violettes - Roses - Fleur Sureau - Myrtille - Mirabelle - Orange,...
7.00 €

| | |
|------------------------|---------|
| 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