

RESTAURANT



Au Boeuf qui rit

Fermé les lundis. Hors fériés (ouvert uniquement le midi férié)



www.auboeufquirit.be
Ville-Pommeroeul
0032 65 77 70 42
info@auboeufquirit.be



JANVIER
LA CHOUCROUTE ALSACIENNE



FÉVRIER
LE FILET MIGNON DE PORC
CARAMÉLISÉ AU MIEL ET GUINNESS



MARS
LES PROFITEROLES À LA VANILLE
ET CHOCOLAT CHAUD

MENU JANVIER

32€

- La Terrine Maison de Lièvre aux Marrons
- Ou La Soupe de Poissons, Rouille et Garnitures
- Ou La Tartiflette au reblochon et Croustillant de Lard
- Ou Les Scampis à l'Ail et Champignons de Paris
- ***
- L'Entrecôte Grillée XL (300 gr) Irish Angus Beef (+ 8.00 €)
- Ou Le Filet de Saumon Rose Grillé Au Miel
- Ou Le Duo de Cuisses de Lapin aux Pruneaux
- Ou La Choucroute Alsacienne
- « Jambonneau, Frankfurt, 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 »

JANVIER 2026

L	M	M	J	V	S	D
			1	2	3	4
5	6	7	8	9	10	11
12	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25
26	27	28	29	30	31	

MENU FÉVRIER

32€

- La Terrine Maison aux Pruneaux
- Ou Le Tartare aux deux Saumons et Tomates séchées
- Ou La Bouchée à la Reine comme chez Mamy
- Ou Le Duo de Chicons et Saumon Fumé
- Gratiné au Roquefort
- ***
- L'Entrecôte Grillée XL (300 gr) Irish Angus Beef (+ 8.00 €)
- Ou Le Dos de Cabillaud au Lard et Choux Verts
- Ou Le Filet Mignon de Porc Caramélisé
- Au Miel et Guinness
- Ou La Cuisse de Canard Confit aux Raisins
- ***
- Le Pavé de lait de Vache sur Mesclun
- Ou Le Sorbet au Citron Vert
- Ou Le Duo de Pastel de Nata
- Ou Le Dôme Chocolat et Mandarine

FÉVRIER 2026

L	M	M	J	V	S	D
						1
2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	

MENU MARS

32€

- La Salade au Magret de Canard Fumé
- Et Vinaigrette au Miel
- Ou Le Carpaccio de Saumon à l'huile d'Olive et aux Poivres
- Ou La Croûte de Jambon de Serrano Gratinée au Maroilles
- Ou Les Croquettes de Scampis à l'Ail et au Curry
- ***
- L'Entrecôte Grillée XL (300 gr) Irish Angus Beef (+ 8.00 €)
- Ou Le Filet de Saint Pierre aux Pommes et Cidre
- Ou La Brochette de Cheval Grillée « marinée » à l'Ail
- Ou La Souris d'Agneau à la Vichy de Carottes
- ***
- Les Profiteroles à la Vanille et Chocolat Chaud
- Ou Le Clafoutis aux Cerises
- Ou La Tartelette aux Noix de Pécan
- Ou La Crème Brûlée

MARS 2026

L	M	M	J	V	S	D
						1
2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	29
30	31					

RESTAURANT



Au Boeuf qui rit

Fermé les lundis. Hors fériés (ouvert uniquement le midi férié)



www.auboefquirit.be
Ville-Pommeroeul
0032 65 77 70 42
info@auboeufquirit.be



Avril
LA TRUITE AUX AMANDES
ET BEURRE NOISETTE



Mai
LE VÉRITABLE CHILI CON CARNE
"TEXAN"



Juin
LE WATERZOOI DE VOLAILLE
À LA GANTOISE

MENU AVRIL

32€

- La Terrine Maison aux Aubergines
Ou La Tomate farcie au Thon, Mascarpone
Et salade de légumes secs d'Antan
Ou La Pissaladière au Colin, Champignons et crème
Ou La Tranche de Lard Duroc d'Olive
Et son Boudin Blanc de Liège Grillé, Confit d'échalotes

L'Entrecôte Grillée XL (300 gr) Irish Angus Beef (+ 8.00 €)
Ou La Truite aux Amandes et Beurre Noisette
Ou La Côte de Porc (Duroc d'Olives) Grillée, Beurre à l'ail
Ou Le Navarin d'agneau aux légumes primeurs

Le Crottin de Chèvre à l'Hawaïenne et Miel
Ou La Glace « Pop-Corn »
Ou La Tartelette Fine aux Pommes
Ou La Charlottine au Chocolat Amer

AVRIL 2026

L	M	M	J	V	S	D
		1	2	3	4	5
6	7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28	29	30			

MENU MAI

32€

- La Terrine Maison aux Abricots lardés
Ou Le Tiramisu de petits pois, asperges et Truite fumée
Ou La Cerveille de Veau Poêlée à la Grenobloise
Ou Le Duo de croquettes aux 3 fromages et crevettes grises

L'Entrecôte Grillée XL (300 gr) Irish Angus Beef (+ 8.00 €)
Ou Les Filets de Rouget sur Ratatouille Niçoise
Ou La Brochette d'Agneau Grillée à la Grecque
Ou Le Véritable Chili Con Carne "Texan"

Le Sorbet aux Cerises
Ou La Brioche Perdue et sa boule Caramel Salé
Ou La Mousse au Chocolat Noir et Fruits Rouges
Ou La Tartelette Passion et Coco Meringuée

MAI 2026

L	M	M	J	V	S	D
				1	2	3
4	5	6	7	8	9	10
11	12	13	14	15	16	17
18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30	31

MENU JUIN

32€

- Le Pâté en croûte Richelieu et Condiments
Ou Les Pêches aux Rillettes de Thon
Ou La Quiche à l'Effiloché de Dinde et Fondue de Courgettes
Ou La Brochette de Scampis Bardée de Lard Fumé

L'Entrecôte Grillée XL (300 gr) Irish Angus Beef (+8.00 €)
Ou L'Aile de Raie et son Beurre Brun aux Câpres
Ou La Hâte levée « Maison » Grillée à l'Ancienne
Ou Le Waterzooi de Volaille à la Gantoise

L'Assiette de Fromages Divers
Ou Le Sorbet aux Pêches Blanches
Ou La Religieuse Gourmande au Chocolat
Ou Les Cannelés Bordelais au Rhum

JUIN 2026

L	M	M	J	V	S	D
1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30					

RESTAURANT



Au Boeuf qui rit

Fermé les lundis. Hors fériés (ouvert uniquement le midi férié)



www.auboeufquirit.be
Ville-Pommeroeul
0032 65 77 70 42
info@auboeufquirit.be



JUILLET
Le Pavé de Saumon Rose
en croûte de Parmesan



AOÛT
L'Escalope à la Parmigiana



SEPTEMBRE
La Casserole de Moules Marinières

MENU JUILLET

32€

- La Terrine Maison et Tapenade d'Olive
- Ou La Tomate Mozzarella "Burrata" From Campania
- Ou Les Champignons farcis à la viande et tomate
- Ou Le Gratin de Moules Espagnoles à l'Ail
- ***
- L'Entrecôte Grillée XL (300 gr) Irish Angus Beef (+8.00 €)
- Ou Le Pavé de Saumon Rose en croûte de Parmesan
- Ou Le Trio de Cochonnailles (boudin, saucisse, lard)
- Ou Le Rognon de Veau à la Dijonnaise
- ***
- La Rillettes de Bleu d'Auvergne sur Pain d'épice
- Ou Le Puits d'Amour aux Fraises
- Ou Le Soufflé Nougat d'Agramunt et Chocolat
- Ou La Tartelette au Chocolat « Eclat de Daim »

JUILLET 2026

L	M	M	J	V	S	D
		1	2	3	4	5
6	7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28	29	30	31		

MENU AOÛT

32€

- La Terrine Maison aux Foies de Volaille
- Ou Le Jambon de Serrano, Melon Charentais
- Ou Les Sardines Grillées aux Herbes et à l'Huile d'Ail
- Ou Les Croquettes de Moules à l'ail et Vin Blanc
- ***
- L'Entrecôte Grillée XL (300 gr) Irish Angus Beef (+8.00 €)
- Ou La Dorade Royale aux Oignons en Papillote
- Ou Le Magret de Canard Grillé aux Aromates
- Ou L'Escalope à la Parmigiana
(Escalope, aubergine, tomate, mozzarella gratinée)
- ***
- Le Sorbet Fraise et Mirabelles au Sirop
- Ou La Salade de Fruits Frais et sa Boule de Glace Vanille
- Ou Le Soufflé Glacé au Grand Marnier
- Ou La Tartelette Chiboust aux Pommes

AOÛT 2026

L	M	M	J	V	S	D
					1	2
3	4	5	6	7	8	9
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23
24	25	26	27	28	29	30
31						

Congés annuels

MENU SEPTEMBRE

32€

- Le Carpaccio de Bœuf et Copeaux de Parmesan
- Ou La Quiche aux 3 Fromages et Saumon Fumé
- Ou Les Escargots Aux Lardons et Maroilles
- Ou Les Croustillants aux Fromages et Lardons
- ***
- L'Entrecôte Grillée XL (300 gr) Irish Angus Beef (+8.00 €)
- Ou La Casserole de Moules Marinières
- Ou Le Jambonneau Grillé au Miel et Romarin
- Ou La Carbonade flamande à la bière brune et à la moutarde
- ***
- Le Tiramisu aux Cookies et Pépite de Chocolat
- Ou Le Banana Split au Chocolat Chaud
- Ou Le Crousti'flan à la pâtissière
- Ou La Crème Brûlée aux Zestes d'Orange

SEPTEMBRE 2026

L	M	M	J	V	S	D
	1	2	3	4	5	6
7	8	9	10	11	12	13
14	15	16	17	18	19	20
21	22	23	24	25	26	27
28	29	30				

RESTAURANT



Au Boeuf qui rit

Fermé les lundis. Hors fériés (ouvert uniquement le midi férié)



www.auboefquirit.be
Ville-Pommeroeul
0032 65 77 70 42
info@auboeufquirit.be



OCTOBRE
Le Cheeseburger Irish Angus
Beef et oignons confits



NOVEMBRE
La Cuisse de Lièvre
façon de ma Grand Mère



DÉCEMBRE
Le Gratin de raviolis au Poulet,
épinards et artichauts

MENU OCTOBRE

32€

- La Terrine Maison de Lapin aux mixed nuts
Ou L'Aumônière de Saumon Fumé au Carré Frais et Ciboulette
Ou Le Bok choy sauté aux calamars frits
Ou La Tourte charcutière et Foies de volaille

L'Entrecôte Grillée XL (300 gr) Irish Angus Beef (+8.00 €)
Ou Le Pot au feu de Poissons et Légumes du moment
Ou Le Cheeseburger Irish Angus Beef et oignons confits
Ou Les Chicons Gratinés au Jambon à l'Os et Fromage d'Abbaye

La Pomme Bonne Femme au Crottin de Chèvre et Miel
Ou Le Nougat Glacé aux Black Cookies
Ou La Dame Blanche Classique
Ou Le Paris Brest, Crème Pralinée

OCTOBRE 2026

L	M	M	J	V	S	D
			1	2	3	4
5	6	7	8	9	10	11
12	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25
26	27	28	29	30	31	

MENU NOVEMBRE

32€

- La Terrine Maison de Marcassin et Confit d'Oignons
Ou Le Camembert Frit aux Epinards à la Crème
Ou La Crapaudine de Poussin aux Witloofs
Ou La Ficelle Picarde aux Champignons

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

NOVEMBRE 2026

L	M	M	J	V	S	D
						1
2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	29
30						

MENU DÉCEMBRE

36€

- Le Foie Gras d'Oie et Confiture de Figues
Ou La Mousse de lotte aux poireaux et son Duo d'Huîtres d'Oléron
Ou Le Gratin de Raviolis au Poulet, Épinards et Artichauts
Ou La Brochette de Gambas Grillées marinade à l'ail

L'Entrecôte Grillée XL (300 gr) Irish Angus Beef (+8.00 €)
Ou Le Rougail de Crevettes de Madagascar et de Thon rouge
Ou La Côte de Veau Grillé à la Façon Blackwell
Ou Le Pilon de Dinde aux Champignons, Carottes et Mouxarde

Le Bretzel Gratiné à l'Emmental et Tomate Séchée
Ou Le Carpaccio d'Ananas et sa Boule de Sorbet citron vert
Ou Le Duo de Glace aux Spéculoos et aux Cuberdons
Ou Le Tout en Chocolat

DÉCEMBRE 2026

L	M	M	J	V	S	D
	1	2	3	4	5	6
7	8	9	10	11	12	13
14	15	16	17	18	19	20
21	22	23	24	25	26	27
28	29	30	31			