

THE BOEUF QUI RIT TIMES

Mail : info@auboeufquirit.be

Janvier
2026

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 €



Cocktail "Eléphant Rose"

(Batida, Gin, Cointreau,...)
9.00€



Kir	6.00 €
Suze	6.00 €
Malibu,	6.00 €
Safari, Passoa	6.00 €
Martini rouge ou blanc	6.00 €
Americano	6.00 €
Pineau des Charentes	6.00 €
Muscat du Soleil	6.00 €
Cynar	6.00 €
Porto rouge ou blanc	6.00 €
Porto 10 ans	10.00 €
Ratafia de Champagne	9.00 €
Campari nature	6.00 €
Batida	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 €
Saint Germain Hugo	9.50 €



Coupe Valentin

9.00 €



SPRITZ

(apéritivo, Mousseux)
9.00 €



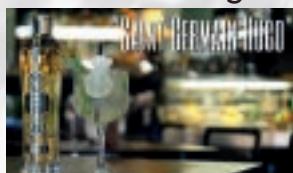
MOJITO

9.00 €

NOS Mocktails

Sans alcool

«Le Penseur» :	6.00 €
(Citron vert - Kiwi - Jus ananas)	
Ricard (Pacific)	5.00 €
Bitter (Campari)	5.00 €
Martini «Vibrante» (rosé)	5.00 €
Martini «Floreale» (blanc)	5.00 €
Pisang (Nature)	5.00 €
Amaretto "o"	5.00 €
Gin Tanqueray "o"	6.00 €
Apple Cider	6.00 €



«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 €

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

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

Entrée prise
en plat
=
Prix multiplié
par 1,5

17.00 €
 14.00 €
 12.00 €
 15.00 €
 17.00 €
 15.00 €
 12.00 €
 12.00 €
 12.00 €
 16.00 €
15.00 €
 12.00 €
 12.00 €
 15.00 €
 15.00 €
 15.00 €
 15.00 €
 15.00 €
 13.00 €



NOS Poissons Classiques

Tomates aux crevettes grises 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 €



Votre date d'Anniversaire est arrivée

Nous vous rappelons notre formule anniversaire !

A signaler lors de votre réservation

La formule Anniversaire sera valable de 7 jours avant la date
 Jusqu'à 7 jours après la date de votre anniversaire

(Présentation de la carte d'identité obligatoire)

3 possibilités:

Avec une coupe de mousseux maison et un cadeau Bœuf,

La formule Menu

Nous vous offrons votre gâteau à partir de 4 personnes

En remplacement du dessert prévu au menu

(Réservation minimum 48 heures à l'avance pour le gâteau)

A la carte

Aux mêmes conditions si vous prenez une entrée et un plat

Également

Vous avez la possibilité de prendre le gâteau en direct

Après un simple plat,

Pour un supplément de 9€ / personne pour le gâteau

Alors sans attendre, régalez-vous !!!

Fêter comme il se doit votre **grand jour** tant attendu ...

NOS Suggestions du moment

NOS ENTREES :

- Terrine Maison de Lièvre aux Marrons
- Soupe de Poissons, Rouille et Garnitures
- Tartiflette au reblochon et Croustillant de Lard
- 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, rôties 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 (chaud) et Pomme Caramélisée au Calvados

	14.00€
	13.00€
	15.00€
	16.00€
	15.00€
	17.00€
	20.00€
	15.00€
	17.00€
	20.00€
	22.00€

NOS GIBIERS :

- Filet Mignon de Biche grillé et Beurre aux truffes**
- Filet de Chevreuil à la Rossini (Porto et Foie Gras d'Oie)



39.00€
43.00€

NOS POISSONS :

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



23.00€
23.00€
20.00€

NOS PLATS CUISINÉS :

- Duo de Cuisses de Lapin aux Pruneaux
- Choucroute Alsacienne «Jambonneau, Frankfüt, Kessler, Saucisse Morteau»
- Magret de Canard Braisé au Miel façon Kentucky**
- La Côte de Veau gratinée au Maroilles
- Filet Pur de Bœuf (BIGARD) Façon Rossini (Foie Gras)



22.00€
23.00€
22.00€
33.00€
39.00€

NOS GRILLADES et NOS VIANDES D'EXCEPTION :

- Mix Grill « Elephant »** (Boeuf,Agneau,Poulet,Lard, Saucisse,Boudin)
- 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)



29.00€
34.00€
35.00€
40.00€
25.00€
37.00€



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

(300GR) **20.00€**
(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
CheeseBurger Angus	22€	35€
(Burger 300gr, échalottes confites, Cheddar)		
Poulet Croustillant*	20€	33€*
(Sauce Andalouse, Oignons frits)		



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) grillé

Pomme au four ou frites

Le toast de pomme au chèvre Doux et miel
 ou la Trilogie de Sorbets
 ou la Salade de fruits de saison

NOS Grillades

Steak «Minute de Boeuf» Black Angus Irlandais (300 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 (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) (300gr)
 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 Troyes (AAAAA)
 Lard grillé (Duroc d'Olives) 3 tranches

Toutes nos viandes sont sélectionnées, labellisées et grillées au feu de bois

Servies avec crudités et pomme de terre au choix



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»

Supplément frites ou gratin ou pomme de terre

4.00 €

1.00 €

4.00 €

3.50 €

4.00 €

3.00 €



Du mardi au dimanche midi et soir à

32,00€



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 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 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, Frankfùrt, 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 17,00€

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 6,00€



Retrouvez nos recettes : www.nosrestos.be





NOS Bières au fût



Diôle Blonde (6,5%)
Diôle Noël (8,5%)

15 cl	33 cl	50 cl	3 L
3,00€	5,00€	7,50€	40,00€
3,00€	5,00€	7,50€	40,00€

NOS Bières Bouteille

Diôle Triple 33 cl 5,00 €
Diôle Ambrée 33 cl 5,00 €

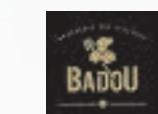
NOS Bières

Sans Alcool :

Maes sans alcool 25 cl	3,00 €
Leffe sans alcool 25 cl	3,00 €
Carlsberg sans alcool 25 cl	3,00 €

Blondes :

Cristal 25 cl	3,50 €
Maes 25 cl	3,50 €
Badou 33 cl (7,5°)	4,00 €
Cuvée des Trolls 33 cl	4,00 €
Carlsberg 25 cl	4,00 €
Leffe 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 €
Quintine Blonde 8° 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 €



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 €
Leffe 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)



NOS Bières Bouteille

Diôle Triple 33 cl 5,00 €
Diôle Ambrée 33 cl 5,00 €

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, grenade, cassis) 0,50 €



Pepsi Cola 2,50 €

Pepsi Cola Max 2,50 €

Pepsi Cola 1L 7,00 €



Pepsi Cola Max 1L 7,00 €



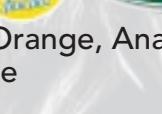
Fanta Orange 2,50 €



Oasis 2,50 €



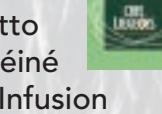
Canada dry 2,50 €



Schweppes Tonic 2,50 €



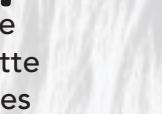
Schweppes Agrumes 2,50 €



Schweppes Ginger Ale 2,50 €



Schweppes Sélection Hibiscus 2,50 €



Schweppes Sélection Ank Pepper 2,50 €

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 Brûlée

5,50 €

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

NOS

Gins, Rhums, Vodkas, Whiskys

**Nos Gins**

Gordon's	7.00 €
Generous	8.00 €
Tanqueray	8.00 €
Bombay Dry Gin	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 €
Goutsalebon épicé	9.00 €
Goutsalebon 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 Prestiges :

Pommes - Pamplemousses -	
Griottes - Bananes - Melons -	
Poires William's - Fraises des Bois	
- Pêches de Vigne - Café - Violette - Roses - Fleur Sureau -	
Myrtille - Mirabelle - Orange,...	7.00 €

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 €
Bénédicte	7.00 €
Izarra Jaune ou Verte	7.00 €
Marie Brizard	7.00 €
Get 27	7.00 €

Limoncello Citron	7.00 €
Génépi	7.00 €
Verveine Verte	8.00 €
Chartreuse Jaune	8.00 €
Chartreuse Verte	12.00 €

