

Glaces



Dame Blanche (3 boules vanille, chocolat chaud et chantilly)	7.50
Café glacé (3 boules café, sirop café et chantilly)	7.50
Brésilienne (3 boules moka, caramel et chantilly)	7.50
Coupe fraise (en saison)	8.00
Coupe Colonel (3 boules sorbet citron, vodka)	10.00
Mousse chocolat	8.00
Crème brûlée	8.00
Tarte du moment et sa boule vanille	10.00
Tiramisu	10.00

CRÊPES (2 PCS)

Crêpes au sucre glace	5.00
Crêpes au chocolat chaud maison	5.50
Crêpes chantilly	5.50

Gaufres de Bruxelles



Gaufre au sucre glace	5.00
Gaufre au chocolat chaud maison	5.50
Gaufre chantilly	5.50

Les impériaux



Armagnac	
Bas-Armagnac 6Y Domaine Laguille	10.00
Bas-Armagnac 2005 Domaine Laguille	10.00
Calvados	
Fermier réserve 3 étoiles	10.00
Fermier réserve 6Y	10.00
Cognac	
Domaine Pierre Vallet VS	10.00
Domaine Pierre Vallet VSOP	10.00
Rhum	
Bumbu	10.00
Zacapa 23Y	10.00
Don Papa 7Y	10.00
Whiskys	
Nikka (Japon)	10.00
Redbraest 12Y (Irlande)	12.00
The Belgian Owl (Belgique)	11.00
Ard.beg «ten» (tourbé)	10.00
Chivas 18Y	10.00

Une seule addition par table

Pour les allergènes, renseignez-vous auprès de nos serveurs



Boissons chaudes

Café	2.80
Expresso	2.80
Décaféiné	2.90
Cappuccino	3.20
Chocolat chaud	3.00
Chocolat chaud viennois	3.20

Thés et infusion



Infusion menthe poivrée	3.00
Thé citron	3.00
Thé noir English Breakfast	3.00
Thé fruits	3.00
Irish Coffee, Italian Coffee, Bailey's Coffee	8.00

Digestifs

Amaretto	7.00
Cointreau	7.00
Get 27	7.00
Poire Cognac	7.00
Poire Willian's	7.00
Eau de Villée	7.00
Bailey's	7.00
Grand Marnier	7.00
Limoncello	7.00

BRASSERIE - RESTAURANT

Le Boudoir

Grand Place, 7 - 7500 Tournai 069/843.883



Cocktails

Cocktail maison (vodka, pêche de vigne, jus d'orange, jus de cranberry)	9.00
Cocktail sans alcool	7.00
Cuba Libre	9.00
Mojito	9.00
Mojito fraises (en saison)	9.00
Mojito sans alcool	7.00
Mojito fraise sans alcool (en saison)	7.00
Gin du moment	9.50
Bombay Blackberry Fever-Tree Raspberry	10.00
Gin The Botanist Fever-Tree Mediterranean	10.00
Gin Hendricks Fever-Tree Indian	12.50
Gin sans alcool	8.00

Bières



Bières au fût

Bière du moment	4.70
Jupiler 25cl	2.80
Jupiler 50cl	4.50
Karmeliet 33cl	4.70
Kasteel rouge (en saison) 33cl	4.70

Bières blondes en bouteille

Chouffe	4.70
Duvel	4.70
Badou	4.70
Omer	4.70
Tournay	4.70
Diôle	4.70
Westmalle	4.70
Moinette	4.70
Carlsberg 0%	3.30
Orval	5.50
Quintine	4.70
Blanche	3.70
Carlsberg	3.50
Leffe blonde	4.50
Desperados	4.20

Bières brunes en bouteille

Leffe	4.70
Abbaye de St Martin	4.70

Bières fruitées en bouteille

Leffe Ruby	4.50
Kriek Belle-Vue	3.70
Blanche rosée	3.70

Cidres

Strongbow pomme	3.50
Strongbow Red-Beries	3.50

Apéritifs

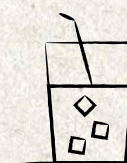
Coupe de champagne	10.00
Coupe de cava	7.00
Sangria (blanche, rouge et pink)	8.50
Campari	7.00
Kir royal (champagne)	10.00
Kir vin blanc	5.50
Martini (blanc & rouge)	6.00
Martini Bellini	6.00
Pineau des Charentes	6.00
Pisang	7.00
Passoa	7.00
Porto (blanc & rouge)	4.90
Ricard	4.90
Picon vin blanc	8.00
Picon bière	5.50
Apérol Spritz	9.00
Whisky	7.00
Bacardi blanc ou brun	7.00
Vodka (blanche & rouge)	7.00
Suppl. boisson fraîche (coca, jus d'orange, red-bull, ...)	1.50



Planche Apéro (charcuterie fine et fromage)

Portion fromage	5.50
Planche charcuterie fine et fromage 2 pers.	8.00
Planche charcuterie fine, fromage et tapas 4 pers.	16.80

Softs



Coca cola zéro	2.70
Coca cola	2.70
fanta orange	2.70
Sprite	2.70
Nordic «Tonic»	2.70
Nordic «Agrumes»	2.70
Oasis	2.90
Fuzetea «Pêche»	2.90
Jus d'orange	2.90
Jus multi-vitaminé	2.90
Jus pomme-cerise	2.90
Jus tomate	2.90
Red-Bull	3.00

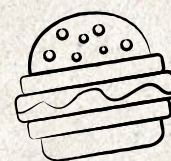
Chaudfontaine (plate) 1/4 - 1/2	2.60 - 4.60
San Pellegrino (pét.) 1/4 - 1/2	2.60 - 4.60

Suppl. sirop (menthe, grenadine, citron, fraise)	0.50
--	------

Une seule addition par table



NOS PLATS



Viandes

Noix d'entrecôte irlandaise.....	28.50
Brochette de boeuf ±300gr.....	22.00
Pavé de boeuf ±300gr.....	22.00
Jambonneau sauce moutarde à l'ancienne.....	25.50
Onglet sauce à l'échalote.....	24.00
Burger maison (lard et cheddar).....	18.00
Tranche de jambon à l'os grillé sauce moutarde à l'ancienne.....	18.00
Brochette de poulet grillé.....	21.00

Toutes nos viandes sont
accompagnées de salade
et d'une garniture
au choix

Accompagnements au choix : frites, croquettes ou pâtes.....	2.50
Supplément frites, croquettes ou pâtes.....	2.50
Supplément sauces (champignon, poivre vert, échalote, roquefort, moutarde à l'ancienne).....	2.80
Supplément mayonnaise, ketchup ou moutarde.....	1.00



Poissons

Pavé de saumon rôti sur peau, purée et légumes chauds.....	23.00
Filet de bar snacké, sauce safranée, purée et légumes chauds.....	23.00
Brochette de scampis grillés 12 pcs, frites, salade, sauce tartare.....	24.00
Fish and chips (cabillaud pané) sauce tartare, salade, frites.....	19.00

SALADES

Salade chèvre chaud, miel, lardons.....	16.50
Salade nordique (saumon fumé, saumon cuit, scampis, crevettes).....	17.50
Salade exotique (salade mixte, poulet, parmesan, ananas).....	16.00
Salade italienne (jambon italien, mozzarella, parmesan et olives).....	17.50

Moules (en saison)

Moules marinières, frites.....	21.00
Moules vin blanc, frites.....	22.50
Moules ail et crème, frites.....	24.00

Plats enfant

Pennes bolognaise.....	9.00
Américain préparé, frites.....	9.00
Fish-sticks, frites.....	9.00
Boulette sauce tomate, frites.....	11.00

Pâtes

Pennes au saumon.....	16.50
Pennes à la bolognaise.....	16.00
Lasagne bolognaise.....	17.00

Une seule addition par table

Pour les allergènes, renseignez-vous
auprès de nos serveurs

PLATS BRASSERIE

Boulette maison sauce liégeoise, frites.....	18.00
Boulette maison sauce tomate, frites.....	17.00
Croquettes crevettes grises maison (3 pcs), frites, salade.....	24.00
Fondues parmesan (croquettes 3 pcs), frites, salade.....	18.00
Filet américain préparé, frites, salade.....	17.00
Carbonnades flamandes, frites.....	19.00
Pêches au thon, frites, salade mixte.....	17.00
Tartare de boeuf, frites, salade.....	19.00



Nos bulles

	Coupe	Bouteille
Cava.....	7.00	35.00
Champagne maison.....	10.00	60.00

Planche Apéro (charcuterie fine et fromage)

Portion fromage.....	5.50
Planche charcuterie fine et fromage 2 pers.....	8.00
Planche charcuterie fine, fromage et tapas 4 pers.....	18.00

VINS MAISON (blanc, rosé ou rouge) Coteaux d'Ardèche

Verre 4.20 1/2 16.30



NOS VINS

Blanc Moelleux

	Verre	Bouteille
Côtes de Gascogne "Béaba" Gros Manseng des Vignerons du Brulhois.....	6.00	31.00

Blancs

Muscadet de Sèvre et Maine "Prestige de l'Enclos" du Domaine Poirion-Dabin.....	25.00
Chardonnay du Val de Loire du Domaine des Forges.....	26.00
Viognier du Pays du Gard (Rhône) Cellier Saint-Valentin.....	27.00

Rosés

Coteaux d'Ardèche "Les Dolmens" de la Cave de Lablachère (Rhône).....	25.00
Minervois "Expression" du Château La Grave (Languedoc).....	28.00
Côtes du Rhône Rosé "Tradition" des Vignerons de Roquemaure.....	27.00
Grain d'Amour des Vignerons du Brulhois.....	21.00

Rouges

Bordeaux du Château le Faure.....	25.00
Graves de Vayres du Château le Tertre (Bordeaux).....	32.00
Languedoc "Prat Bibal" du Domaine la Grange.....	30.00
Coteaux d'Ardèche "Pinot Noir" de la Cave de Lablachère.....	26.00
Saint-Estèphe "L'Eclat" du Château Tour de Pez.....	45.00