

L'ILE
D'YVOIR

Menu

Apéritifs



Verre de vin blanc, rosé, rouge «Maison»	5
Coupe de Chant d'Eole	12
Coupe de Champagne Mumm	13
Coupe de Cava d'Oriell Brut	8
Lillet Spritz rosé.....	8
Spritz	10
Kir	8
Kir Royal	10
Porto Rouge	8
Campari	7,5
Malibu	7,5
Batida	7,5
Passoa	7,5
Picon Vin Blanc	8
Picon Bière	8
Martini Blanc	8
Martini Rouge	8
Ricard	4
Jameson	8,5
Vodka Absolut	8,5
Get 27	7,5

Accompagnement soft – 2,5



Cocktails

Lillet Rosé Spritz	8
Spritz	10
Mojito	10
Mojito fraises (en saison)	12
Moscow Mule	10
Negroni	12
Sangria rouge maison	10
Sangria blanche maison	10
Cuba Libre	10
Daiquiri Fraises	12
Espresso Martini	12
Martini Porn Star	12

Mocktails

Arancha Spritz 0.0	8
Virgin Mojito	8
Virgin Mojito fraise (en saison) .	10

Eaux & softs

Chaudfontaine plate 25cl	2,5
Chaudfontaine Plate 50cl	5
Chaudfontaine Pétillante 25cl ...	2,5
Chaudfontaine Pétillante 50cl	5
Coca-Cola	3
Coca-Cola Zero	3
Fanta	3
Sprite	3
Fuze Tea Peach hibiscus	3
Minute Maid Pomme-Cerise	3
Minute Maid Orange	3
Minute Maid Tomato	3
Cécémel	3
Royal Bliss Agrumes	3
Fever Tree Indian	4
Fever Tree Mediterranean	4
Fever Tree Ginger Beer	4



Bières au fût

Stella Artois 25cl	3,2
Triple Karmeliet	5,5
Corona	4,5

Bières en bouteille

Hoegaarden Rosée	4,5
Liefmans on the rocks	4,5
Delirium Rouge	6
Lefte Blonde	5,5
Delirium Blonde	6

Locales

Blanche de Namur.....	4,5
Bertinchamps Pamplémousse ...	5,5
Bertinchamps Triple	5,5
Maredsous Blonde	5,5
Gauloise Ambrée	5,5
Caracole Saxo Blonde	5,5

Trappistes

Chimay Dorée	5
Chimay Jaune	5,5
Chimay Bleue	6
Orval	6
Westmalle Triple	6

Les bières 0%

Stella 0%	4
Corona 0%	5
Bertinchamps Passion	5
Delirium 0%	5



Alcools & digestifs

Gin

Beefeater dry	8
Malfy citron	10
Arduenna	12

Rhum

Havana 3 years	8
Havana 7 years	10
La Hechicera	10
Bumbu	10
Bumbu XO	12

Whisky

Jameson	8,5
Four Roses single barrel	9,5
Glenlivet 12 years	11

Digestifs (5cl)

Calvados	8
Cointreau	8
Amaretto	8
Bailey's	8
Limoncello	8
Cognac Martell	11
Kahlua	8
Grappa	8
Sambuca Ramazzotti	8
Tequila Olmeca Reposado (ambrée)	5

Accompagnement Soft - 2,5



À grignoter

ensemble

Planche de charcuterie	25
Planche de fromage	25
Planche mixte charcuterie et fromage	25
Planche de fritures croustillantes	25

Entrées

Cassolette de scampis île d'Yvoir	18
Croustillant de chèvre miel et betteraves	16
Burrata et coppa	18
Tartare saumon avocat wakame	19
Carpaccio de bœuf classico	18
Duo de croquettes de crevettes	19
Duo de croquettes de fromage	17
Duo mix de croquettes	18

Si vous avez des questions concernant la présence d'allergènes dans nos plats, n'hésitez pas à solliciter un membre de l'équipe qui se fera un plaisir de vous renseigner.



Plats froids

Américain maison	20
Tartare à l'italienne.....	23

Salades

Salade de la mer <i>Saumon fumé, scampis, croquette crevettes, calamar frit</i>	22
Salade chèvre miel <i>Chèvre, raisins, raisins sec, cerneaux de noix, miel</i>	18
Salade César <i>Poulet, anchois, câpre, œufs, tomates séchées, lard fumé</i>	18
Salade végétarienne <i>Falafels, œufs, assortiment de crudités</i>	15

Pâtes

Rigatoni tomate pesto burrata	19
Rigatoni aux deux saumons	20

Si vous avez des questions concernant la présence d'allergènes dans nos plats, n'hésitez pas à solliciter un membre de l'équipe qui se fera un plaisir de vous renseigner.



Plats brasserie

Pavé de bœuf	29
Entrecôte de bœuf du moment.....	38
Onglet à l'échalote.....	25
Suprême de volaille Île d'Yvoir et sucrine	22
Boulettes sauce tomate	19
Boulettes à la liégeoise	19
Boulettes Île d'Yvoir	19
Pavé de saumon et sa béarnaise	24
Burger de l'île <i>Burger pur bœuf, oignons caramélisés, salade tomate pickles.....</i>	22
Burger italien <i>Burger pur bœuf, mayo pesto, roquette, parmesan, tomates séchées</i>	18

Accompagnement au choix: frites, croquettes ou purée maison

Sauces au choix : poivre, archiduc, roquefort, béarnaise, beurre maître d'hôtel

Tout nos plats sont accompagnés de salade, accompagnement et sauce comprise

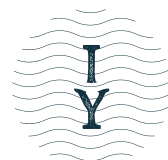
Si vous avez des questions concernant la présence d'allergènes dans nos plats, n'hésitez pas à solliciter un membre de l'équipe qui se fera un plaisir de vous renseigner.



Pour les **enfants**

Suprême de volaille Île d'Yvoir	13
Boulette sauce tomate	13
Boulet à la liégeoise	13
Boulette Île d'Yvoir	13
Rigatoni sauce tomate	10

Si vous avez des questions concernant la présence d'allergènes dans nos plats, n'hésitez pas à solliciter un membre de l'équipe qui se fera un plaisir de vous renseigner.



Desserts

Île flottante caramel beurre salé et amandes	11
Crème brûlée	11
Fraise Melba (en saison)	11
Pêche Melba.....	11
Dame blanche.....	10
Dame noire	10
Brésilienne	10
Sorbet colonel	11

Boissons *chaudes*

Café	2,8
Décaféiné	3
Espresso	2,8
Double espresso	3,8
Thé au choix	3
Cappuccino Viennois	3,5
Capuccino Italien	3,5
Latte Machiatto	4
Latte Machiatto (noisette ou vanille)	4,5
Irish • Italian • French Coffee	11

Si vous avez des questions concernant la présence d'allergènes dans nos plats, n'hésitez pas à solliciter un membre de l'équipe qui se fera un plaisir de vous renseigner.





Vins & *bulles*



Vins Maison



Cuvée des Chartreux blanc | rouge | rosé 5 / 21

Bulles

Cava d'Oriell brut – Père Ventura 8 / 35

Chant d'Eole brut – blanc de blancs – Vignoble du Chant d'Eole 12 / 65

Mumm 13 / 75

Vins blancs

Bourgogne

Bourgogne Chardonnay – Domaine Sorin Coquard 7 / 33

Chablis – Domaine Courtault – Michelet 10 / 49

Vallée de la Loire

Cheverny – Domaine Huguet 6,5 / 28

Sancerre « Terre de Maimbray » – Domaine P. & N. Reverdy 10 / 49

Bordeaux

Bordeaux Grand Bateau « By Beychevelle » 6 / 26

Vallée du Rhône

Côtes du Rhône – Je résiste à tout sauf à la Tentation...

Chabal & Le Cellier des Chartreux 7 / 29

Languedoc

IGP Pays d'Oc – Les Peyrautins – Chardonnay 6 / 26

Vins rouges



Alsace

Alsace Pinot Noir « Reserve » H. Obermeyer 7 / 32

Bordeaux

Medoc – Château La Gorce Cru Bourgeois 7,5 / 35

Saint-Estèphe Château Clauzet 50

Vallée de la Loire

BIO Saumur-Champigny – Château de Villeneuve 8 / 40

BIO Saint-Nicolas de Bourgueil « Les Rouillères » – F. Mabileau 9 / 43

Bourgogne

Hautes-Côtes-de-Beaune – Domaine Regnaudot 9,5 / 47

Beaujolais

Fleurie – Domaine de la Madone 8 / 36

Vallée du Rhône

BIO Côtes du Rhône « Cuvée Figue » Domaine de la Bastide 6 / 26

BIO Vacqueyras « Les 2 Monardes » – Domaine de la Monardière 9 / 43

BIO Crozes-Hermitage « Beaumont » – Domaine D. Reynaud 11,5 / 55

Languedoc

IGP Coteaux de Narbonne « Convivialité » – Château Camplazens 6,5 / 28

BIO Pic-Saint-Loup – « Carra » – Château de Lascaux 9 / 43

Vins rosés



Provence

BIO IGP Méditerranée – Château Favori	5,5 / 24
Sainte-Marguerite Symphonie.....	38

Languedoc

Château de Corneilla Gris-Gris	6 / 26
Château de Corneilla Gris-Gris Magnum	50

