

L'ILE D'Y VOIR

Menu

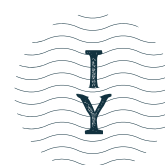
Apéritifs



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

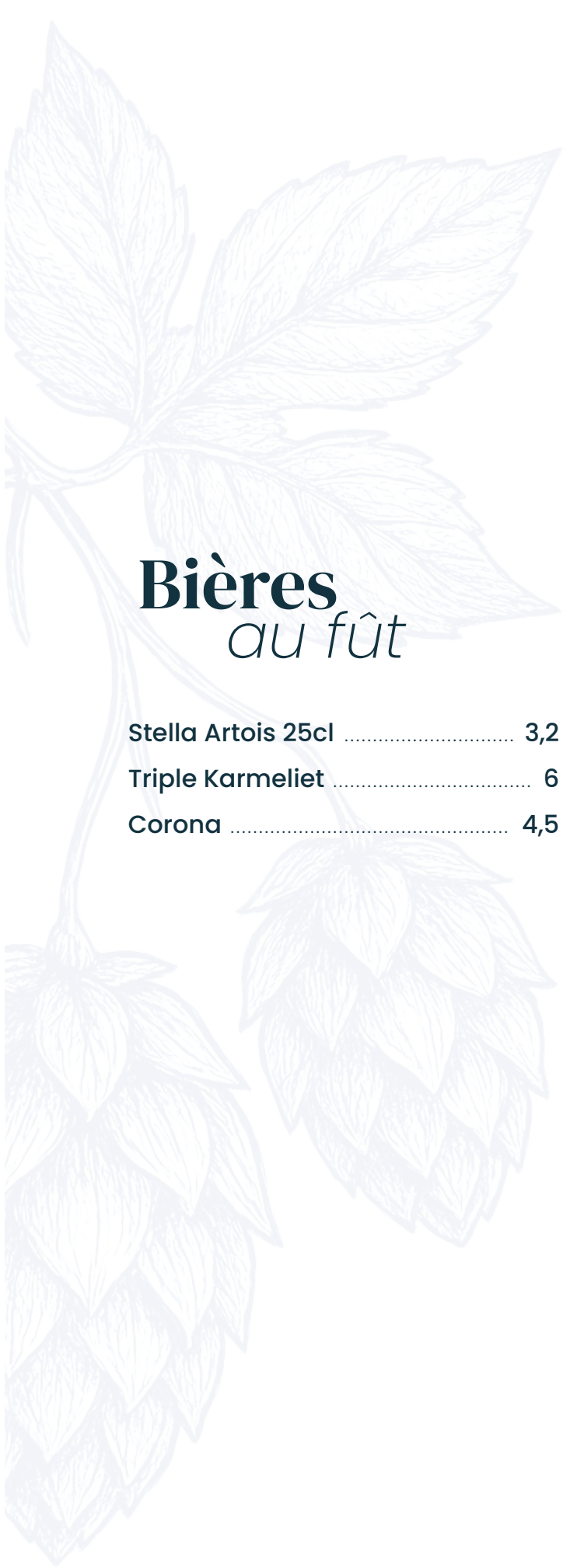
Mocktails

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

Eaux & softs

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





Bières *au fût*

Stella Artois 25cl	3,2
Triple Karmeliet	6
Corona	4,5

Bières *en bouteille*

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

Locales

Blanche de Namur.....	5
Bertinchamps Pamplémousse	6
Bertinchamps Triple	6
Maredsous Blonde	6
Gauloise Ambrée	6
Caracole Saxo Blonde	6

Trappistes

Chimay Dorée	6
Chimay Jaune	6
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

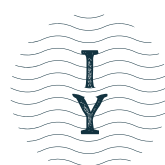
Whisky

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	20
Croustillant de chèvre miel et betteraves	18
Burrata et coppa	18
Tartare saumon avocat wakame	20
Carpaccio de bœuf classico.....	18
Duo de croquettes de crevettes	20
Duo de croquettes de fromage	18
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.....	24
Pêches au thon	20
Carpaccio de tomates à la burrata	20
Tomates crevettes	26

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>	20
Salade César <i>Poulet, anchois, câpre, œufs, tomates séchées, lard fumé.....</i>	21
Salade végétarienne <i>Falafels, œufs, assortiment de crudités</i>	16

Pâtes

Rigatoni tomate pesto burrata	19
Rigatoni aux deux saumons	22

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	30
Entrecôte de bœuf du moment.....	38
Onglet à l'échalote	25
Suprême de volaille Île d'Yvoir et sucrine	24
Boulettes sauce tomate	20
Boulettes à la liégeoise	20
Boulettes Île d'Yvoir	20
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>	24

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.*



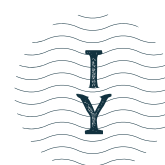
Moules

Marinières	25
Crème à l'ail	28
Vin blanc	25
Sauce île d'Yvoir (sauce Sambre-et-Meuse revisitée au Ricard)	28

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	3
Décaféiné	3
Espresso	3
Double espresso	4
Thé au choix	3
Cappuccino Viennois	4
Capuccino Italien	4
Latte Machiatto	5
Latte Machiatto (noisette ou vanille)	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 Monardièrre 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

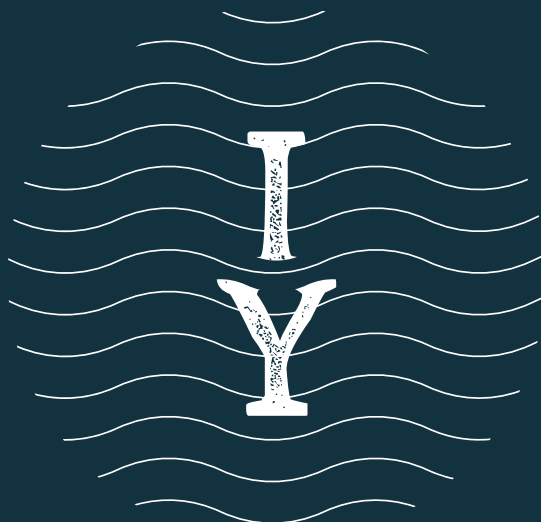


Provence

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



www.iledyvoir.be