

NOS SPÉCIALITÉS MAISON

☞ Aiguillettes de poulet à la crème *	14,50 €
☞ Aiguillettes de poulet au maroilles	14,90 €
☞ Steak aux poivres maison	17,50 €
☞ Steak poêlé à l'ail	17,00 €
☞ Tartare de boeuf préparé	15,00 €
☞ Pot'je vleesh maison *	14,90 €
☞ Carbonnade flamande à la bière *	14,00 €
☞ Fricassée de rognons de veau au porto	16,50 €
☞ Souris d'agneau rôtie aux herbes , jus au thym	16,90 €
☞ Cœur de rumsteck façon Rossini	18,90 €

Sauces au choix: poivres, béarnaise, maroilles , échalote
Tous nos plats sont servis avec frites fraîches et garniture
Nos sauces sont élaboré à l'aide de fonds de sauce déshydratées issues de la maison *Flair*

NOS MENUS

COMPOSEZ VOTRE MENU EN SUIVANT LES SYMBOLES «*»

Entrée + Plat + Dessert 28,00 €

MENU ENFANT 9.90 €

Pepsi ou jus d'orange (20 cl) + steak haché ou jambon ou poulet crème
accompagnements: frites + glace enfant

FORMULE MIDI DU LUNDI AU VENDREDI

PLAT DU JOUR 9.50 €

PLAT DU JOUR + ENTRÉE OU DESSERT 12.90 €

ENTRÉE + PLAT DU JOUR + DESSERT 16.90 €

NOS DESSERTS

☞ Le fondant chocolat , caramel beurre salé , glace vanille	5,50 €
☞ Ch'ti Ramisu aux speculoos	5,50 €
☞ Poire façon belle-hélène	5,50 €
☞ Crème brûlée à la chicorée *	5,50 €
☞ Mousse au chocolat *	5,50 €
☞ Tarte du jour *	5,50 €
☞ Profiteroles	7,50 €
☞ Salade de fruits de saison	5,00 €
☞ Café/Thé Gourmand	7,90 €
L'assiette de fromages , (AOC et/ou AOP)	9,00 €

NOS GLACES

Chocolat ou café liégeois	6,50 €
Dame blanche	6,50 €
Jamaïque (Café, rhum raisin)	6,50 €
Colonel (Citron Vodka)	6,90 €
Haezepeël (Speculoos, caramel beurre salé, chocolat blanc, coulis caramel & brisure de speculoos)	7,20 €
Coupe 2 boules	5,50 €
Coupe 3 boules	6,50 €

Parfums: Vanille, chocolat, café, fraise, citron vert, chocolat blanc, rhum raisin, caramel beurre salé, speculoos.

Nos crèmes glacées et nos sorbets proviennent de la maison



Les jardins de l'Haezepeël c'est aussi une salle de réception pour vos
Mariages, Communions, Baptêmes, Séminaires... Renseignez-vous.

Retrouvez notre programmation sur www.hzpl.com
Ou rejoignez-nous sur notre page Facebook®



CARTE

BIÈRES *

BIÈRES PRESSION

Heineken (25 cl)	3.40 €
Heineken (33 cl)	3.60 €
Affligem (33 cl)	4.30 €
Judas (33 cl)	4.80 €

BIÈRES (bouteille)

Hoegaarden (33 cl)	4.80 €
Desperados (33 cl)	4.80 €
Duvel (33 cl)	5.80 €
Liffeman (25 cl)	4.50 €
Bière sans alcool (33 cl)	4.00 €
Leffe brune (33 cl)	5.80 €
Leffe blonde (33 cl)	5.80 €
Chimay Bleue (33 cl)	5.80 €
St Bernadus 12° (33 cl)	5.80 €
Westmalle (33 cl)	5.80 €
Trois monts (75 cl)	10.50 €

EAUX MINÉRALES

Vittel 1/2 l	3.90 €
Vittel 1 l	5.00 €
Eau de Perrier 1/2 l	3.90 €
Eau de Perrier 1 l	5.50 €

SOFTS

Orangina (25 cl)	3.80 €
Perrier (20 cl)	3.80 €
Pepsi (33 cl)	3.80 €
Schweppes (25 cl)	3.80 €
(Tonic, agrum)	
1/4 Vittel (25 cl)	3.80 €
Pepsi Max (33 cl)	3.80 €
Ice Tea (25 cl)	3.80 €
Jus de raisin (25 cl)	3.80 €
Jus d'ananas (25 cl)	3.80 €
Jus d'orange (25 cl)	3.80 €
Jus d'abricot (25 cl)	3.80 €
Jus de pamplemousse (25 cl)	3.80 €
Jus de pomme (25 cl)	3.80 €
Limonade (25 cl)	3.00 €
Diabolo (25 cl)	3.00 €
Vittel + Sirop (25 cl)	3.90 €

APÉRITIFS

APÉRITIFS MAISONS *

Americano maison (15 cl)	5.90 €
Picon maison (20 cl)	6.50 €
Picon vin blanc (20 cl)	6.50 €
Picon bières (25cl)	6.50 €

WHISKYS *

	4 cl
Clan Campbell	7.00 €
Chivas	8.00 €
Jack Daniel's	8.00 €

PLANCHE APÉRO

Rosette, chorizo, jambon cru, terrine, saucisson

9.90 €

CLASSIQUES *

Coupe de champagne Thienot brut (12 cl)	7.80 €
Ricard (2 cl)	3.80 €
Porto rouge ou blanc (4 cl)	4.30 €
Kir vin blanc (10cl) (Cassis/mûre)	4.30 €
Kir pétillant (12 cl)	4.50 €
Muscat (4 cl)	4.00 €
Martini (4 cl)	4.00 €
Suze (4 cl)	4.00 €
Pisang, Malibu, Passoa (4 cl)	7.00 €
Gin tonic (4 cl)	7.00 €
Vodka (Orange ou ananas) (4 cl)	7.00 €

SALADES

☞ Périgourdine (foie gras, gésiers, magret fumé, noix)	14,90 €
☞ César (tomates confites, pignons de pain , poulets marinés au citron granna padano) *	13,90 €
☞ Croustillants aux chèvres (lardons, noix, crotins de chèvres, tomates confites)	14,00 €
Océane (saumon fumé , rollmop's , crevettes , anchois)	15,00 €

NOS ENTRÉES

CHAUDES

☞ Fricassée de ris de veau à la forestière	11.90 €
☞ Poêlée de gambas à l'ail , flambées au cognac	9,90 €
☞ Tarte au maroilles maison *	6,90 €
☞ L'Os à Moëlle (3 pièces) & ses toasts grillés *	7,90 €
☞ Croquant d'escargots à la provençal, crème de chorizo	8,00 €
☞ Croquettes de crevettes et sa salade	9,00 €

FROIDES

☞ Médaille de foie gras "maison" au porto & sa brioche	10.90 €
☞ Carpaccio de veau au basilic & ses condiments *	8.90 €
Assiette de saumon fumé	10.00 €
☞ Salade paysane ,(noix , lardons et croustillants chèvre) *	9.00 €
☞ Tartare aux 2 Saumons, crème citronnée	10.00 €
Chiffonade de jambon cru de pays *	6,90 €

NOS GRILLADES

Travers de porc épicés	14.90 €
Jambonneau (env; 450 gr)	15.90 €
Andouillette AAAAAA et sa sauce à la moutarde *	14.00 €
Pavé de boeuf (Coeur de rumsteck) *	16.90 €
Pavé de veau	17.00 €
Côte à l'os (env. 500 gr)	23.50 €
Tripes de porc grillées	16.00 €
Brochette de poulet aux légumes marinés *	15.50 €
Brochette de boeuf aux légumes marinés	16.90 €
L'entrecôte du Ch'ti	17.50 €
Ardoise de l'Haezapoël (1/2 travers de porc, tripes & pieds de porc)	21.50 €
Carré d'agneau (4 côtes) et son beurre maître d'hôtel	16.60 €
Pieds de porc grillés	13,90 €

* L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération. Pour votre santé, évitez de manger trop gras, trop sucré, trop salé. Tous nos prix sont TTC & service compris.