

Brasserie de Biron



Brasserie de Biron

TABLE
de
Terroir





Nos softs



Coca-cola ou zéro	3,50€
Fanta	3,50€
Sprite	3,50€
Jus d'orange (Minute Maid)	3,50€
Chaudfontaine plate ou pétillante ;	
25cl	3,20€
1/2L	5,50€
1L	8,50€
Fuze Tea pêche ou pétillant	3,90€
Royal Bliss agrumes ou tonic	3,90€

Nos boissons chaudes

Expresso	3,50€
Café ou décaféiné	3,50€
Cappuccino crème fraîche	4,50€
Thé à la menthe fraîche	5,50€
Thé classiques (fruit rouge – citron ou noir)	4,50€
Chocolat chaud maison	7,00€





Nos apéritifs



Kir classique	6,50€
Kir royal	10,00€
Campari	7,00€
Pisang classique ou 0%	6,50€
Martini blanc ou rouge	7,00€
Gin gordon	7,50€
Porto blanc ou rouge	7,00€
Ricard	7,50€
Vodka	7,50€
Whisky	7,50€
Coupe de crémant	8,50€
Picon vin blanc ou bière	9,00€

Nos digestifs

Amaretto	6,50€
Armagnac	10,00€
Cognac	10,00€
Limoncello	6,50€
Chivas regal (12ans)	12,00€
Cointreau	8,00€
Grand marnier	8,00€
Grappa	7,50€
Irish - Italian ou French coffee	10,00€





Nos alcools locaux

Gin classique	12,00€
Rhum	12,00€
Whisky	12,00€
Limoncello maison	10,00€

Nos cocktails et mocktails

Mojito avec alcool	12,00€
Mojito sans alcool	8,00€
Mojito fraise de Wépion (<i>en saison</i>) avec alcool	16,00€
Mojito fraise de Wépion (<i>en saison</i>) sans alcool	8,00€
Cocktail Brasserie de Biron selon l'humeur du bar	12,00€
Mocktail Brasserie de Biron selon l'humeur du bar	8,00€
Kiss de Biron (<i>sucré de canne, liqueur de fraise, crémant</i>)	14,00€
Cuba libre	12,00€
Spritz	12,00€





Nos bières



Rochefort 8 ou 10	6,00€
Orval	6,50€
Jupiler	4,00€
Chouffe blonde	4,50€
Chouffe brune	4,50€
Chouffe cherry	4,50€
Leffe blonde	4,50€
Leffe brune	4,50€
Leffe 0%	4,50€
Calsberg	4,50€
Calsberg 0%	4,50€

Nos bières locales

Reine de corbion 5.5% – Floral – Made in Ciney	6,00€
Château de Leignon ipa 5%	6,50€
Château de Leignon 5.9% – 4 céréales	5,50€
Chevetogne 6.2% - Blonde	6,00€



Entrées

- Duo de croquettes artisanales au fromage de Val Dieu 18,00€
- Duo de croquettes de saumon à l'aneth 22,50€
- Duo de croquettes de gibier du moment 22,50€
- Carpaccio de biche huile de truffe et noix 24,00€
- Carpaccio de thon rouge à la sauce vierge 24,00€

Nos tapas

- Scampis à l'ail (4pcs) accompagnés de pain 14,00€
- Chipirones 10,00€
- Duo de sardines grillées 10,00€
- Fromage de chèvre avec sa croûte d'épices 8,00€
- Tenders de poulet marinés (4pcs) et sa sauce
mayonnaise maison 16,00€
- Olives marinées 4,50€
- Pignons de poulet marinés (4pcs) 12,50€
- Mix mini croquettes de fromage/ crevettes (8pcs)
14,00€
- Planche apéritive royale (min. 2 personnes). 42,00€

Côté boucherie

- Tataki de filet pur Holstein croûte de graine de sésame et riz sauté à l'ail et échalotte 38,00€
- Carbonnade de bœuf à la cuvée du château de Leignon
(*Viande limousine bio et locale*) 32,00€
- Filet pur bœuf Holstein (320gr) et ses légumes de saison 36,50€
Sauce poivre – béarnaise – champignon 5,00€
- Osso bucco crème au safran, citron confit, parmesan et ses tagliatelles 38,00€
- Gibier du moment sauce champignon flambée et son gratin de légumes Prix du jour
- Ballotine de volaille jaune, insert shutnay ananas-oignons accompagné de sa sauce curry Madars et son riz parfumé à la coriandre 34,00€

Côté mer

- Mille-feuille de dorade royale et ses légumes de saison 36,00€
- Plancha de sardines (6pcs) sel de Guérande riz sauté aux petits légumes du Sud 30,00€
- Friture de poissons et de crustacées (selon l'arrivage) sauce tartare, cocktail maison et salade mixte de saison 42,00€
- Tartare de thon rouge légèrement piquante à la cacahuète sur son lit de salade et patatas bravas 36,00€

Toutes nos viandes sont issues de nos producteurs belges.

Plats végétariens

- Tartare de légumes de saison et ses pommes de terre aromatisées 26,00€
- Salade mi-chaude, mi-froide 26,00€
- Tagliatelles au fromage de chèvre, pesto, accompagnées de ses copeaux de parmesan (Servie froide) 24,00€

Plats enfants

- Tenders de poulet fermier maison, crudités de saison, frites et la mayonnaise du chef 16,00€
- Filet pur bœuf Holstein, crudités de saisons et frites 24,00€

Desserts maison

- Insert aux 3 chocolats (belges) made in Brasserie de Biron 14,00€



- Tartelette ciron meringuée maison 14,00€



- Macaron géant et sa mousse aux fruits du moment



18,00€

- Dôme aux fruits rouges et sa feuille d'or façon Brasserie de Biron 14,00€



Nos bulles

	Bouteille	Verre
• Prosecco D.O.C millesimato brut 75cl	34,00€	7,00€

Visuel : Jaune paille pâle, finement perlé.

Nez : Bouquet délicat d'acacia en fleurs.

Bouche : Fruité aux notes de pomme.

Accompagnement : Apéritif.

Cépage : Glera.

• Crémant de Loire A.O.P brut 75cl	40,00€	8,50€
---	--------	-------

Visuel : Jaune pâle au reflet vert, fines bulles.

Nez : Arôme de fruits à chair blanche.

Bouche : Délicat et élégant, bel équilibre.

Accompagnement : Apéritif ou tout au long du repas.

Cépage : Chenin, Chardonnay.

Nos vins belges « vignoble des templiers »

Bouteille Verre

• **Souvignier gris 75cl (vin blanc sec)**

38,00€ 7,50€

Visuel : Jaune pâle, limpide.

Nez : Expressif et filateur de fruit blanc, pêches, agrumes, notes boisées et d'épices.

Bouche : Arômes d'agrumes, melon, pêche et pomme verte.

Accompagnements : Poissons, crustacés, viande blanche ou cuisine orientale.

Cépage : Souvignier gris.

• **Le phénix 75cl (vin blanc sec)**

34,00€ 7,00€

Visuel : Jaune clair, limpide.

Nez : Frais, zeste discret de citron et mandarine.

Bouche : Arômes fruités et notes d'agrumes, de pêche et de pomme reinette.

Accompagnements : Apéritif, viandes blanches et produits de la mer.

Cépage : Johanniter 75%, Souvignier gris 25%.

• **Cuvée Argos (Vin rouge)**

38,00€ 7,50€

Visuel : Rouge soutenu.

Nez : Aromatique, notes atypiques de fleurs de rose et le fruité végétal du poivron grillé.

Bouche : Goût épicé et arômes de fruits rouges.

Souple et léger.

Accompagnements : Viande blanche et rouge, poissons grillés et fromages à pâte molle.

Cépage : Cabernet Cantor 60%, Satin noir 22%, Muscat bleu 18%.

Nos vins blancs

	Bouteille	Verre
• Vin de la maison du moment	30,00€	6,00€
• Chablis A.O.P. « Josselin » Maison Laroche	42,00€	9,00€

Visuel : Or pâle.

Nez : Frais, vif et minéral.

Bouche : Fraîche et harmonieuse, sur les fruits blancs.

Accompagnements : Apéritif, crustacés, cuisine asiatique.

Cépage : Chardonnay.

• Macon Village A.O.P. Eugène Blanc	36,00€	7,50€
--	--------	-------

Visuel : Or limpide.

Nez : Frais fruité aux notes de citron, accents floraux.

Bouche : Délicieuse, un peu grasse et ronde, très fraîche et élégante.

Accompagnements : Apéritif, poisson, fruits de mer.

Cépage : Chardonnay.

• Pouilly-Fumé A.O.P. « La Bergerie »	46,00€	9,00€
--	--------	-------

Visuel : Jaune clair, vif.

Nez : Agréable notes herbacées, pointe fumée, agrumes.

Bouche : Fraîche et élégante, retour des notes herbacées, belle longueur.

Accompagnements : Poisson, fruits de mer, fromage de chèvre.

Cépage : Sauvignon blanc.



	Bouteille	Verre
• Sauvignon blanc « Les copains »	34,00€	7,00€

Visuel : Jaune clair, brillant.

Nez : Arômes délicats de fruits tropicaux et d'agrumes.

Bouche : Gourmande et juteuse.

Accompagnements : Pâtes au poisson ou aux légumes, poisson et fruits de mer, plats végétariens.

Cépage : Sauvignon blanc.

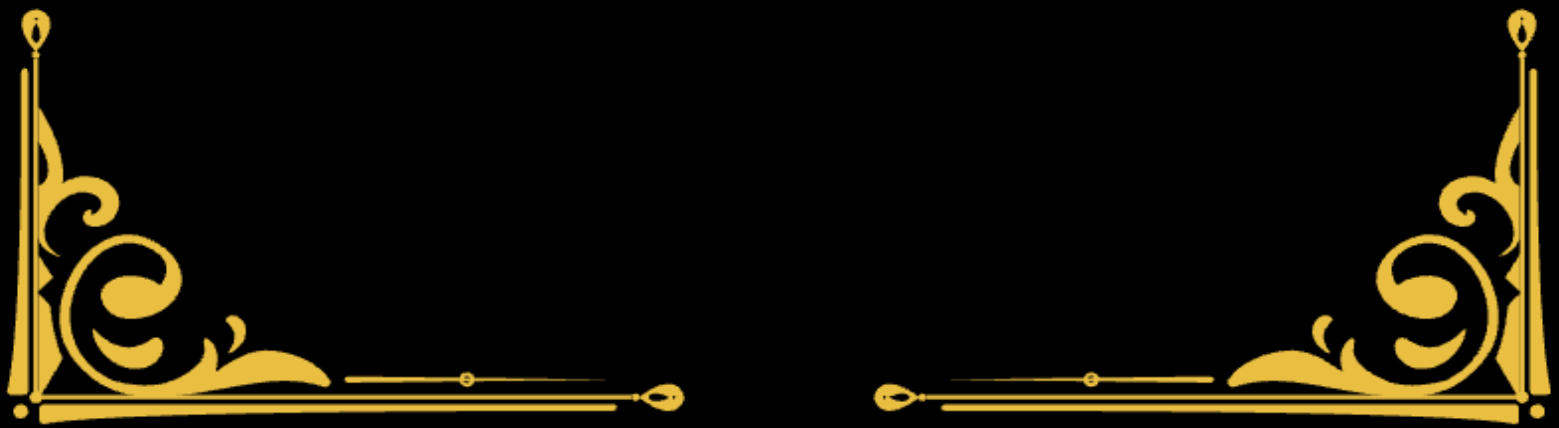
• Vin blanc sans alcool « Bonne nouvelle »	24,00€	5,00€
---	--------	-------

Visuel : Belle robe dorée.

Nez : Arômes de fruits exotiques.

Bouche : Agréable et équilibrée, fleurs blanches à l'attaque, fruits de la passion en milieu de bouche et fraîcheur finale.

Accompagnements : Apéritif, fruits de mer, poisson, cuisine asiatique.



Nos vins rosés

	Bouteille	Verre
• Rosé maison du moment	28,00€	5,00€
• Languedoc Rosabel I.G.P. Terre du midi	32,00€	6,50€

Visuel : Rose saumon pâle.

Nez : Fruits rouges, fleurs blanches.

Bouche : Fruits rouges.

Accompagnements : Tapas, cuisine méditerranéenne, plats épicés, desserts aux fruits.

Cépage : Grenache, Carignan, Syrah.

• Louison en Provence A.O.P. Coteaux d'Aix-en-Provence	34,00€	7,00€
---	--------	-------

Visuel : Rose pâle aux reflets saumon.

Nez : Frais, petits fruits rouges (fraise, framboise), floral, petit accent poivré.

Bouche : Ample et fraîche, retour des fruits rouges juteux et de la pointe épicée en finale.

Accompagnements : Apéritif, grillades, paella, pâtes.

Cépage : Syrah.

• Vin rosé sans alcool « Bonne nouvelle »	24,00€	5,00€
--	--------	-------

Visuel : Rose pâle.

Nez : Délicieux bouquet de framboise et de groseille.

Bouche : Franche, vive et équilibrée, notes de fruits rouges, pointe d'agrumes.

Accompagnements : Apéritifs, poissons, plats végétariens.

Cépage : Syrah.

Nos vins rouges

	Bouteille	Verre
• Vin rouge maison du moment	30,00€	6,00€
• Languedoc « Cuvée prestige » Château Vaugelas A.O.P. Corbières	36,00€	7,50€

Visuel : Rouge profond.

Nez : Fruits rouges, vanille, épices, garrigue.

Bouche : Soyeuse, veloutée, tanins bien fondus, longue finale.

Accompagnements : Viandes rouges, pâtes aux légumes et à la viande.

Cépage : Syrah, grenache Noir, Caignan, Mourvèdre.

• Domaine de Cibadiès Pinot Noir I.G.P. Pays d'Oc	36,00€	7,50€
--	--------	-------

Visuel : Belle robe rouge rubis brillante.

Nez : Arômes fruités (framboise, cerise).

Bouche : Harmonieuse, élégante, bien structurée, texture soyeuse.

Accompagnements : Apéritif, tapas, gibier, volailles et fromages.

Cépage : Pinot Noir.

• Château des Sources A.O.P. Côtes du Rhône	34,00€	7,00€
--	--------	-------

Visuel : Rouge intense.

Nez : Fruits rouges et noirs, épices.

Bouche : Corsée, fruitée et légèrement épicée.

Accompagnements : Viande rouge, grillades, fromages.

Cépage : Grenache, Syrah.

Bouteille Verre

• **La Bourgondie A.O.P. Beaujolais Villages**

34,00€ 7,00€

Visuel : Rouge aux reflets pourpres.

Nez : Élégant et intense, arômes de fruits rouges (fraise et cerise).

Bouche : Riche, ample et vineuse, délicates notes de violette et de réglisse, tanins doux.

Accompagnements : Volaille, viande rouge, fromages.

Cépage : Gamay.

• **Clos des grands Moines A.O.P. Lalande-de-Pomerol**

48,00€ 9,50€

Visuel : Rouge intense, presque noire, brillante et profonde.

Nez : Puissant et charmant, fruits noirs mûrs.

Bouche : Juteuse et charnue, milieu de bouche épicé, finale élégante et boisée.

Accompagnements : Viande rouge, lapin, gibier, fromages.

Cépage : Merlot, Cabernet franc, Cabernet Sauvignon.

• **Vin rouge sans alcool « Bonne nouvelle »**

24,00€ 5,00€

Visuel : Rouge aux reflets rubis.

Nez : Notes de fruits rouges et raisins frais.

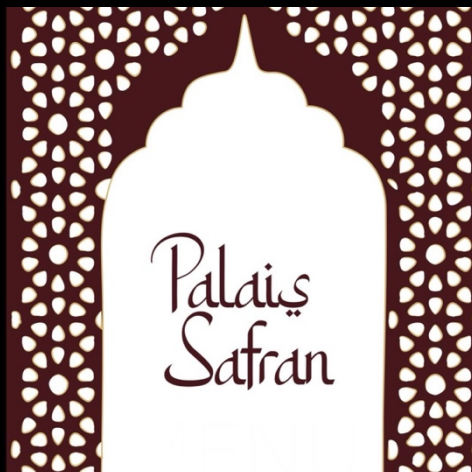
Bouche : Souple et ronde, sur les fruits rouges.

Accompagnements : Bœuf, steak tartare, fromages.

Cépage : Merlot.

N'hésitez pas à demander le vin du moment !

Notre autre établissement



Ciney

Rue du Centre 40, 5590 Ciney

0470/12.32.70

Pour votre information ;

- Pour faciliter le service, nous établissons une seule addition ainsi que maximum 5 plats différents par table.
- Pour toutes questions concernant des allergènes, notre équipe se tient à votre entière disposition.

Nos fournisseurs

- Boucherie côte à côte - Ciney
- Boulangerie Vander Cammen - Ciney
- Vignoble des Templiers
- Café Namurois Delahaut
- Wave Distil - Sorinnes
- Brasserie du château de Leignon
- Philippe Lhoas - Corbion
- Ferme vache sans tâche - Somme-Leuze
- Au p'tit bouc - Sorée
- Le Rucher de Lena - Biron
- Le roi des champs - Fernelmont
- Poissonerie au Grand Bleu - Beauraing
- La ferme COMINJ - Beauraing