

BRASSERIE DE BIRON

MENU

Pour toutes questions d'allergènes, n'hésitez pas à vous adresser au personnel. Veuillez limiter le nombre de plats par table à 5 maximum, avec une seule addition et un seul paiement par table.

Merci.

Horaire d'ouverture

MARDI MERCREDI

11h30-15h00

FERMÉ LE JEUDI

VENDREDI SAMEDI DIMANCHE LUNDI

11h30-15h00

18h30-21h00

083 21.80.01

Possibilité de privatiser le restaurant lors d'un

Nos Softs

Coca-Cola ou Zéro	3,50 €	Chaudfontaine eau Plate ou petillante 25 cl	3,20 €
Jus de fruits frais (bio)verre	5,50€	Chaudfontaine eau Plate ou pétillante 1l	8,50 €
Jus de fruits frais (bio)1l	16,00 €	Fuze tea Pêche ou pétillant	3,90 €
Jus d'orange	3,50 €	Royal Bliss agrumes ou tonic	3,90 €
Jus de pomme cerise (Minute Maid)	3,50 €	Fanta ou Sprite	3,50 €

Nos boissons chaudes

Nos cafés Namurois Delahaut

Expresso	3,50 €
Café ou décaféiné	3,50 €
Cappuccino crème fraîche	4,50 €
Lait russe	5,50 €
Thé à la menthe fraîche	5,50 €
Thés: fruits rouges, citron ou noir	4,50 €
Chocolat chaud maison	5,00 €

Apéritifs - Cocktails- Digestifs

Amaretto	6,50 €	Porto blanc / rouge	6,00 €
Kir classique	6,50 €	Cointreau ou grand Marnier	8,00 €
Armagnac	9,50 €	Rhum blanc / brun	7,50 €
Cognac	10,00 €	Grappa	7,50 €
Kir royal	10,00 €	Ricard	7,50 €
Campari	7,00 €	Irish Coffee	9,00 €
Pisang	6,50 €	Italian / French coffee	10,00 €
Pisang 0%	5,00 €	Vodka Smirnoff	7,50 €
Lemoncello	6,50 €	Whisky	7,50 €
Chivas Régal (12ans)	9,50 €	Coupe de crémant	8,50 €
Martini blanc / rouge	6,50 €	Picon vin blanc ou biere	9,00 €
Gin Gordon	7,50 €		
Gin classique , Gin Cuberdon , Rhum , Vodka , Lemoncello , Whisky (artisanal et local)			12,00 €

Nos cocktails supplément soft pour alcool (2,70€)

Le Bombar de Ciney-Gin Wave Distil-Crémant et jus d'orange	12,00 €
Le Cerf de Biron en coupe (vodka citronnée/Wave Distil - Crémant)	12,00 €
*Mojito (Rhum, sucre de canne, menthe fraiche, citron vert, sprite)	12,00 €
*Mojito fraises en saison - Fraises de Wépion (rhum blanc , sucre de canne citron vert, sprite)	16,00 €
*Cocktail B de B selon l'humeur de madame	12,00 €
*Gin Fizz (gin , jus de citron , sucre de canne , chaudfontaine)	12,00 €
*Kiss de Biron (sucre de canne, liqueur de fraises, crémant)	14,00 €
Cuba libre (rhum brun , citron , coca cola)	12,00 €
* Spritz (apérol, prosecco, Royal bliss tonic)	12,00 €

Margarita de la patronne : vodka sanguines 100% bio, 1
(Wave Distil) avec jus d'oranges , sucre de canne , cointreau

12,00 €

Nos bières Belges

Chevetogne (33 cl - 6,2% Vol.Alc - Brasserie des Fagnes-Mariembourg)	5,50 €
Reine de Corbion (made in Ciney- 6,5% Vol.Alc - goût léger et floral)	6,00 €
Leignon IPA (riche en houblon)	6,50 €
Leignon PILS (la traditionnelle)	4,20 €
Leignon blonde 4 céréales (33 cl - 5,9 %)	5,50 €
Trappiste de Rochefort 8 (33 cl - 9,2% Vol.Alc - Abbaye Saint Remy)	6,00 €
Orval (6,2% Vol.Alc)	6,50 €
Ciney blonde	4,50 €
Duvel	4,50 €
Jupiler 33 cl	4,00 €
Chouffe blonde	4,50 €
Chouffe Cherry	4,50 €
Leffe brune	4,50 €
Leffe blonde	4,50 €
Leffe 0%	4,50 €

*Pour le vin , n'hésitez pas à consulter notre
dernière page de la carte*

Entrées

Entrées

Plats

- Croquettes aux fromages 2 pièces 17,50 € 3 pièces 22,00 €
- Croquettes de crevettes grises de la mer du Nord 2 pièces 20,50 € 3 pièces 28,00 €
- Cassolette de scampis 5 pièces 18,50 € 8 pièces 24,00 €
sauces au choix:
à l'ail, à la diable ou au lait de coco curry.
- Potage aux légumes frais (bio et local) accompagné de son pain artisanal et de
beurre fermier pendant la saison hivernale. 12,00 €
- Planche apéritive du moment (minimum 2 personnes).
Selon l'humeur du Chef
(mixte de charcuteries , fromages , crudités , fruits de mer , fritures
divers... selon le moment). 36,00 €

Nos viandes

Ferme de la vache sans tache - Somme -Leuze
race Limousine - élevage bio.

- Filet américain coupé minute. 26,00 €
- Tartare de bœuf à l'italienne.
Copeaux de parmesan pignon de pin , olives et pesto rouge 28,00€
- Carpaccio de bœuf à l'huile d'olive vierge , et ses crudités du moment. 26,00 €
- Carbonnades de bœuf à la cuvée du chateau de Leignon. 28,00 €

Autres viandes et origines

- Jambonneau de nos Ardennes fumé au bois de hêtre. 32,00 €
- Pavé de bœuf (filet pur +/- 300 grammes). 36,00 €
Viande race Holstein née , élevé et abattue en Belgique.
- Bouchée à la reine.
Poule de Basse - Cour (coopérative le roi des champs - Fernelmont).
Volailles élevées en plein air et nourries au bio. 28,00 €

Nos Hamburgers - Façon B de B (Brasserie de Biron) +- 180 grammes

Tous nos hamburgers (pur bœuf limousine) 100% bio et local.

Ferme de la Vache sans Tache - Somme-Leuze.

Pain artisanal de la boulangerie VANDERCAMMEN.

Tous nos fruits et légumes : Philippe LHOAS et agriculteurs locaux.

- Hamburger B de B. 24,00 €
Sauce giant maison, tomate, cornichons, fromage, une tranche d'oignons.
- Hamburger black pepper. 24,00 €
Sauce poivre, fromage, cornichons, tomate, une tranche d'oignons.
- Hamburger raclette. 26,50 €
Mayonnaise maison persillée, fromage raclette, lardons.
- Hamburger chèvre. 26,50 €
Fromage de chèvre coulant, fromage artisanal
(Au p'tit bouc à Sorée) lardons et miel du rucher de Léna

Tous nos hamburgers sont servis avec frites fraîches cuites au blanc de bœuf, salade mixte et une portion de sauce froide.

Pats végétariens

- Salade mi-chaude mi-froide de légumes et crudités (bio et locaux) façon paysanne. 22,00 €
- Toast au chèvre chaud (fromage de la ferme au petit bouc-Sorée) sur lit de mesclun de salade aux noix et son miel du Rucher de Léna (Biron). 22,00 €

Pour nos ptits bout' chou

- Kids burger (120 gr de viande limousine bio et local) ketchup avec frites et crudités. 16,00 €
- Bouchée à la reine et ses frites. Poule de basse - cour (coopérative Roi champs - Fernelmont). 18,00 €
- Pavé de bœuf (filet pur de +/- 160 grammes) frites, salades, mayonnaise maison. Viande race Holstein née , élevée et abattue en Belgique. 22,00 €

Nos spécialités du sud

Couscous traditionnel Marocain

- Couscous aux légumes (végétarien). 22,00€
- Couscous duo de merguez. 28,00€
- Couscous royal (3 viandes marinées filet pur de boeuf, 2 merguez, kefta). 34,00€
- Tajine de kefta et son oeuf poché (boulettes de boeuf hachées marinées a la sauce tomate) servie avec frites et salades. 28,00€
- Mixte de 3 viandes marinées bio et local grillées 40,00€

avec frites et salades.

POISSONS FRAIS (selon arrivage)
Poissonerie officielle de la cour royale

- Pavé de saumon sauvage (+-250 gr) 30,00 €
- Dorade royale en filet 34,00 €
- Dos de cabillaud (+-250 gr). 36,00 €
- Duo de tomates aux crevettes grises de la mer du nord (+/- 200 grammes)
- dispo selon saison et sa sauce cocktail. 36,00 €
- Marmite du pêcheur :
(base soupe de poissons) 3 poissons différents 38,00 €
fruits de mer frais et légumes de saison.
- Waterzooi de poissons :
base de bouillon de poissons a la crème + de 3 poissons différents 32,00 €
et ses légumes de saison.
- Assiette mixte de poissons et crustacés. 40,00 €
- Soupe de poissons du chef , rouille et ses croûtons. 18,00 €

Selon les plats accompagnements de crudités ou de légumes de saison.

-Frites,croquettes , ou pommes de terre grenailles (aux choix).

Accompagnements plats

Tous nos plats , viandes et poissons sont généreusement servis avec frites , croquettes , pommes de terre rissolées.

Et selon le plat , toujours aussi généreusement : crudités , salades ou légumes chauds. C'est pourquoi nous nous permettons en cas de suppléments :

* Suppléments : frites fraîches - croquettes - p.d.t. rissolées.

- Petite portion 4,00 €

- Grande Portion 8,00 €

* Supplément assiette de crudités ou légumes chauds 8,00 €

- Panier de pain et beurre 2,00 €

Sauces froides :

Black pepper , mayonnaise maison

- Tartare du chef , ketchup , cocktail , B de B . 2,50 €

Sauces chaudes :

Roquefort - choron - archiduc

- Béarnaise - poivre vert - moutarde à l'ancienne. 5,00 €

- Supplement doggy bag 0,50 €

Nos douceurs :

Crêpes maison 2 pièces :

- Sucre blanc ou cassonade blonde. 12,00€
- Chocolat, glace vanille et chantilly. 16,00 €
- De la patronne : glace moka, caramel beurre salé, noisettes caramélisées, chantilly. 20,00 €

Coupes de glaces

- Dame blanche. 12,00 €
- Dame noire. 12,00 €
- Brésilienne. 12,00 €
- 1 boule saveur au choix:
fraise - moka - vanille ou chocolat et façon dame blanche. 4,50 €
- Coupe de fraises de la région et chantilly en saison. 16,50 €

Nos péchés mignon

- Café gourmand (4 mignardises). 14,00 €
- Moelleux au chocolat coeur coulant glace vanille et chantilly. 14,50 €

- Tarte tatin, glace vanille bourbon et caramel
beurre salé. 16,50 €

Rouge

Carte des vins

	<i>Bouteille</i>	<i>Verre</i>
--	------------------	--------------

Château Vaugelas "cuvée prestige" A.O.P. Corbières.	34,00 €	6,00 €
---	---------	--------

Couleur: rouge profonde.

Au nez : fruits rouges , vanille , épices , garrigue.

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

Convient pour : viande rouge et plats a base de légumes.

Château des Sources A.O.P. Côtes du Rhône

Couleur : rouge intense.

Au nez : fruits rouges et noirs , épices (laurier , thym)

Bouche : corsée, fruitée et légèrement épicée.

Idéale pour : rôtis , grillades , plateau de fromages.

Château Tour Lescours A.O.P. Saint Emilion	46,00 €	7,50 €
--	---------	--------

Couleur : rouge cerise vif.

Au nez : charmant , sur les fruits rouges , la mûre et les épices.

Bouche : souple et fruitée , finale douce et élégante aux tanins fruités.

Idéale pour : terrine de gibier , viande rouge ou blanche grillée fromages.

Patriarche Cabernet Sauvignon - vin de France (vin du patron)	28,00 €	5,00 €
---	---------	--------

Couleur : rouge foncé aux reflets pourpres.

Nez : fruits noirs , notes épicées , pointe de chocolat.

Bouche : intense , sur les fruits noirs juteux , note épicée .

Idéale pour : viande rouge, rôtis, fromages.

Pinot Noir du moment (les copains)	38,00 €	6,50 €
-------------------------------------	---------	--------

Couleur : rouge pâle. Au nez : nez qui pinote bien.

Bouche : fruits rouges .

Idéale pour : apéritif , plats de viandes légers, volaille.

	<i>Bouteille</i>	<i>Verre</i>
<i>Blanc</i>		
Domaine de Cibadies Chardonnay I.G.P. Pays d'Oc	34,00 €	6,00 €
Couleur : jaune paille aux reflets verts. Nez : complexe et très expressif , agrumes , pêche , abricot , fruits séchés, accents de vanille et de petites fleurs. Bouche: pleine et harmonieuse , volume exceptionnel , tout en rondeur. Idéale pour : poisson , volaille en sauce blanche , fromage de chèvre.		
Saint-Véran A.O.P. "L'esprit des Lieux" Vignerons des Terres Secrètes	40,00 €	7,00 €
Couleur : or clair. Nez : fruits blancs et jaunes mûrs , petites fleurs , beurre frais. Bouche : ample , à la fois assez ronde et bien fraîche , fruits blancs et jaunes juteux. Idéale pour : poisson (cabillaud aux crevettes grises) , noix de Saint Jacques.		
Mâcon-Villages A.O.P. "Eugène Blanc Cave de Lugny"	36,00 €	6,50 €
Couleur: or clair. Nez : frais et fruité (citron) , note florale. Bouche : gourmande, avec un peu de gras et de rondeur mais aussi très fraîche et élégante. Idéale pour : apéritif , poisson , crustacés.		
Patriarche Sauvignon - Vin de France (vin du patron)	28,00 €	5,00 €
Couleur : pâle, presque transparente. Nez : aromatique, très frais , buis , notes herbacées, pamplemousse blanc. Bouche : très fraîche , fruits blancs juteux , pointes d'agrumes. Idéale pour : apéritif , avocat aux crevettes , poisson.		

Rosé

	<i>Bouteille</i>	<i>Verre</i>
--	------------------	--------------

Domaine de Cibadies - Syrah-Grenache rosé	32,00 €	6,00 €
---	---------	--------

Couleur : rose pâle intense.

Nez : floral et fruité , un vrai panier de petits fruits rouges.

Bouche : très fraîche , agréable et nerveuse , aussi fruitée qu'au nez , finale longue et plaisante.

Idéale pour : apéritifs, salades, grillades simples.

Cerasuolo d'Abruzzo D.O.C. Sistina rosé - Codice Citra - Abruzzo-Italie	34,00 €	6,50 €
---	---------	--------

Couleur : rose cerise.

Nez : arômes fruités intense de cerise et de fraise , note de pétunia.

Bouche : équilibrée , harmonieuse, longue finale.

Idéale pour : bouchées apéritives , plats végétariens , grillades.

Patriarche Syrah Rosé - vin de France (vin du patron)	28,00 €	5,00 €
---	---------	--------

Couleur : rose assez intense.

Nez : bien frais, sur les petits fruits rouges (fraise, framboise)
floral et légèrement épicé

(petit accent poivré).

Bouche : ample et bien fraîche , retour des fruits rouges juteux avec à nouveau un petit côté épicé en finale.

Idéale pour : apéritif , grillades , rôti , paella , pizza , pâtes.

