

Eaux & Softs

San Pellegrino	25cl	2,50
	50cl	4,50
Vittel	25cl	2,50
	50cl	4,50
Coca cola		2,40
Coca light		2,40
Coca zero		2,40
Spa Citron		2,40
Spa Orange		2,40
Schweppes tonic		2,40
Schweppes agrumes		2,40
Schweppes bitter lemon		2,40
Ice Tea		2,40
Ice Tea pêche		2,40
Ice Tea green		2,40
Thomas Henry		3,50
Tonic		
Ginger Beer		
Elderflower		
Bitter Lemon		
Ginger Ale		

Chose (Tonic/Pamplemousse frais)		5,50
Jus Looza		2,40
	Pomme	
	Tomate	
	Ananas	
	Pomme cerise	
	Pêche	
	Orange	
	Pamplemousse	
Jus frais		
	Orange pressée	3,50
	Citron pressé	3,50
	Pamplemousse pressé	3,50
Thé glacé	pêche/citron	3,50
	menthe/orange	3,50
Café frappé		3,50

Boissons chaudes

Café		2,50
Espresso		2,50
Double Espresso		3,50
Décaféiné		2,50
Cappuccino		2,80
Lait russe		3,00
Chocolat chaud		3,50
Irish Coffee		8,50
Italian Coffee		8,50
French Coffee		8,50
Jamaican Coffee		8,50
Thé	Lords (noir)	3,00
	Chai (noir)	
	Du hamman (vert)	
	Sencha supérieur (vert)	
	Menthe fraîche/Thé vert	
Tisane	Jardin des songes	3,00
	Gingembre/Citron	
	Menthe fraîche	

Nos thés et tisanes viennent du Palais des thés

Bières au fût

MAES	25cl	2,00
	33cl	2,50
	50cl	4,00
Blanche Lambic Mort-Subite		2,90
Grimbergen Blonde	25cl	2,80
	33cl	3,60
Ciney blonde		3,60
Kriek Mort-Subite		3,60

Bières bouteilles

Palm green(sans alcool)	2,70
Orval(selon arrivage)	4,20
Gueuze	2,90
Duvel	3,90
Duvel Triple hop	3,90
Chimay bleue	3,90
Triple Westmalle	4,20
Chouffe	3,90
Vedett IPA	3,90
Omer	3,90

Micro-brasseries

Brasserie de la Senne	3,90
Taras Boulba	
Zinnebir	
Jambe-de-Bois	
Brussels Beer Project	4,20
Delta	
Dark Sister	
Grosse Bertha	
Babylone	
Papegay	4,20
Super Fresca	4,20
Illegaal	4,20
Boon	
Gueuze	4,20
Kriek	4,20
Guldenberg	4,20

Voir aussi les suggestions au tableau

Alcools

Whiskey	GlenGrant	6,00
	Jameson	7,00
Vodka	Skyy	6,00
Bourbon	Jack Daniel's	7,50
	Wild Turkey	7,50
Gin	Bankes	6,00
Rhum Bl	Plantation - 3 *	6,00
Rhum Br	Appleton VX	7,00
	Plantation 3 ans	7,00
Tequila	Espelon	6,00

Alcools Premium

Whiskey	Cutty Sark	8,00
	Cardhu 12 ans	11,00
	Nikka Coffey Grain	11,00
Vodka	Crystal Head	11,00
	Zubrowska (bison)	9,00
Rhum	Plantation-XO Barbade 5ans	9,00
Gin	Martin Miller's	11,00
	Bulldog	9,00

Digestifs

Amaretto		7,50
Cointreau		7,50
Bailey's		7,50
Grappa	Agliano Bonollo	7,50
Limoncello	Villa Massa	7,50
Armagnac	Domaine De Laguille	9,00
Cognac	Bertrand - V,S,O,P	9,00
Calvados	Roger Groult	8,00
Chartreuse	Verte	9,00
Eau de Villey		7,00
Irish Coffee		8,50
Italian Coffee		8,50
French Coffee		8,50
Jamaïcan Coffee		8,50
Demandez les shots en suggestion		6,00

Apéros

Tome : 7,50

Une belle tome de montagne/toasts

Charcuterie : 8,50

Découpée minute, San Daniele ou Chorizo

ou autres découvertes/toasts

Mini-chipolatas et moutarde 6,00

Tapenade maison/toasts 5,00

Rillettes artisanales/toasts 6,00

Supplément tranches de pain (2) : 1,00

Coktails

Aperol Spritz	7,50
Crodino/vin blanc	7,50
Kpi	9,50
(Lime/Sucre de canne/Cachaça)	
Negroni	10,50
(Campari/Cinzano rg/Gin)	
Cuba Libre	9,00
(Rhum/Coca/Lime)	
Moscow Mule	9,50
(Vodka/Gingerbeer Th. Henry/Lime)	
Jamaïcan Mule	9,50
(Rhum/Gingerbeer Th. Henry/Lime)	
Mexican Mule	9,50
(Tequila/Gingerbeer Th. Henry/Lime)	
Vodka Lemon	9,50
(Vodka/Bitter Lemon Th. Henry/Lime)	
Whiskey Sour	9,50
(Whiskey/Lime/Sucre de canne)	
Bloody Mary	10,50
(Vodka/Looza Tomates/Tabasco/ worcestershire/Lime)	
Long Island	14,50
(Vodka/Gin/Rhum Bl/Cointreau/Tequila Lime/Coca-Cola)	

Gin Tonic

Bankes/Lime/Tonic Th. Henry	9,50
Martin Miller's/Concombre/Tonic Th.Henry	14,50
Bulldog/Lychee/Pétales de rose /Tonic Th. Henry	10,50
Bulldog/Anis étoilé/Framboises /Tonic Th. Henry	10,50

Apéritifs

Coupe de Champagne	10,00
Coupe de Prosecco	7,50
Kirr	4,00
Kirr royal	10,50
Cinzano rouge/blanc	4,50
Porto rouge/blanc	4,50
Pineau des Charentes	4,50
Picon Vin Blanc	6,00
Picon Bière	5,00
Campari	5,00
Gancia	5,00
Cynar	5,00
Genièvre Bols	5,00
Ricard	3,50
Jet 27	4,50
Pimm's/Ginger ale Th. Henry	6,00
Half & half	5,00
Apéro maison	7,50
Apéro sans alcool	6,00

Vins

Vins maison blanc/rouge/rosé BIO

Verre 3,50

1/4L 7,00

1/2L 13,00

Bulles

Cava Cossenet 27,00

Champagne Panier 49,00

Les midis en semaine :

plat du jour 12,50€

plat du jour + soupe 16,50€

Chez Emile, tout est fait maison ! De la bolognaise en passant par les desserts, les croquettes et les sauces.

Nous réalisons tous nos fonds de sauce, pas de Knorr ni de poudre, que du vrai, du beau, du bon.

Nous choisissons nos produits chez les meilleurs fournisseurs, nous ne privilégions pas le Bio mais plutôt le local.

Et comme en plus nous sommes à l'écoute de nos clients, demandez-nous si vous êtes végétariens, vegans, allergiques, etc. Nous vous conseillerons et vous aiguillerons vers des plats qui vous correspondent.

Entrées

Poêlée de Champignons/Toasts 13,50

Croquettes maison «crevettes grises» 15,50
Mayo et gel bisqués

Croquettes maison «fromage/Jambon/Chicon» 13,50
Mayo de Maux

Saumon Artisanal fumé/Crème aigre/Toasts 13,50

Soupe de légumes de saison + pain 6,50

Salades

Salade Caesar/Cœur de romaine/ 15,50
Volaille panée/Oeuf mollet/Vinaigrette
d'anchois

Salade Liégeoise/Vinaigre Balsamique et 16,50
Framboise/Œuf Poché/Princesses/Lardons/
Frisée/Grenailles

Le taboulé de quinoa/ 14,50
Légumes grillés/Fêta
+ scampis 2,50 (sans feta)

Les pâtes

Linguine Bolognaise 13,50

Tagliatelle Carbonara 14,50

Viandes

Tagliata de boeuf 18,50

Irlandais (180-200gr)/Frites/Salade

Les accompagnements 3,50
(Béarnaise, Choron, Poivre concassé,
Archiduc)

Côte à l'os (2 couverts) 62,00

Limousine/Grillée ou rôtie au sautoir/

Poêlée de légumes du moment/

Frites/Sauce au choix

Boeuf maturé 49 jours 19,50

Fumé au foin et au hêtre (en tranchettes
froides)/Frites/Salade

Tartare charolais 18,50

Coupé couteau/Huile de truffe/Frites/Salade

Burgers

Le classic:	17,50
Maturé/Moëlle/Cheddar/ Salade iceberg/Rondelle de cornichon/ Oignons fondus/Tomate/Ketchup/Mayonnaise	

Ballekes Et Bistroke

Ballekes met tomatesauc	13,50
Frites/Salades	
Carbonnade de bœuf	15,50
Grimbergen brune/Frites/Salades	
Vol au vent	16,50
Feuilleté pur beurre/Frites	
Chicons au gratin	14,50
Purée façon Robuchon	
Stoemp	13,50
Saucisse pur porc/Lard fermier croustillant	

Poissons

Saumon Rôti 19,50

Purée aux fines herbes/Spaghetti
de courgettes et carottes/Sauce béarnaise

Solettes Meunière (2) 23,00

Pdt vapeur safranées/Bouquetière de
légumes/Beurre noisette persillé

Accompagnements et Suppléments

Frites fraîches maison coupées couteau 3,50
au blanc de bœuf

Ecrasé de pommes de terre à l'huile 3,50
d'olive vierge

Poêlée de légumes de saison 5,00

Desserts

Tartelette citron meringuée déstructurée 7,50

Mousse au chocolat/Signature grands 6,50
crus des Caraïbes/Crème Fleurette

Crème brulée grand-mère/ 6,50
Vanille de Madagascar

Dame blanche/Sauce chocolat 6,00

PETITS DEJEUNERS

(tous les jours de la semaine, de 7h30 à 10h30)

Le Sucré: 7,50

Toasts (2) et confitures Mam, tartinade,

Un thé ou un café

Jus d'orange pressé

Mini-gaufre de liège au sucre

Le Salé: 7,50

Toasts (2) jambon et fromage tranchés minute,

Un thé ou un café

Jus d'orange pressé

L'Express: 6,00

Une viennoiserie

Un thé ou un café

Jus d'orange pressé

+0,50 / tranche de pain

CARTE DES GROUPEES

ENTREES

Poêlée de Champignons/Toasts 13,50

Croquettes maison «crevettes grises» 15,50
Mayo et gel bisqués

Croquettes maison «fromage/Jambon/Chicon» 13,50
Mayo de Maux

Saumon Artisanal Fumé/Crème aigre/Toasts 13,50

Assortiment planchettes/Toasts 7,50

à partir de 4 couverts

(rillettes, tapenade, jambon, tome)

+ Suggestions

CARTE DES GROUPES

PLATS

Salade Caesar/Cœur de romaine/ 15,50
Volaille panée/Oeuf mollet/Vinaigrette
d'anchois

Burger classic/Maturée/Moëlle/Cheddar/ 17,50
salade iceberg/rondelle de cornichon/
oignons fondus/tomate/ketchup/mayonnaise

Le taboulé de quinoa/ 14,50
Légumes grillés/Fêta
+ scampis 2,50 (sans feta)

Tartare charolais/Huile de truffe/ 18,50
Frites/Salade

Boeuf mûré 49 jours/Frites/Salade 19,50

Saumon 18,50
Béarnaise/Poêlé de légumes/Purée

+ Suggestions

LES BURGERS DU SAMEDI MIDI

Le classic:	16,50
Maturé/Moëlle/Cheddar/ Salade iceberg/Rondelle de cornichon/ Oignons fondus/Tomate/Ketchup/Mayonnaise	
Burger Veggie:	14,50
Champignons/Crème/Ail/Echalotes/Ail	
Burger César:	15,50
Poulet pané panko/Sauce césar/Parmesan/ Salade/Tomate	
Burger Saumon:	15,50
Saumon/Sauce béarnaise/Salade iceberg/ oignons fondus/tomate	
Burger Tagliata:	18,50
Bœuf Irlandais/Salade iceberg/ Rondelle de cornichon/Oignons fondus/Tomate/ Sauce béarnaise ou poivre	

LES PETITS PLUS

(samedi et dimanche)

OEufs (2) à la coque/au plat + pain	5,00
OEufs au plat et lard déjeuner	7,50
OEufs Brouillés	5,50
OEufs Brouillés au Saumon	9,00
Brioche perdue/glace vanille bourbon	7,50
Pancake/lard/banane/sirop d'érable	11,50
Gaufre Liège au choco (2pcs)	4,00
Gaufre de Liège au sucre (2pcs)	3,00
Jus d'orange pressé	3,50

BRUNCHS

25,00

(dimanche - 9h à 16h, dernière commande 15h30)

Tous nos brunchs se composent :

du petit déjeuner sucré avec thé ou café (USA)
à volonté

+ oeuf à la coque, fromage blanc 0%, muesli
BIO au chocolat

+ 1 assiette au choix

+ une mini gaufre de Liège au sucre

ou au chocolat fondu en dessert

La SUN:

Assiette avec jambon cru coupé minute, salade,
vinaigre balsamique et copeaux de Parmesan,
tapenade d'olives noires maison, ricotta au
poivre, tartare de tomates fraîches et demi-
séchées

La ZEE:

Assiette avec saumon fumé artisanal, scampis,
salade et vinaigrette citronnée, tartinade aux
herbes, citron, persil, oignons

L'ENGLISH:

Une poêle fristouillante avec beans sauce to-
mate, pommes de terre Grenaille, boudin noir,
chipolatas aux herbes et lard petit-déjeuner,
un bol de salade



CHARLES-HENRY



CHARLES-HENRY

TRAITEUR SUR MESURE



+32 2 218 08 50

TRAITEUR@CHARLES-HENRY.BE

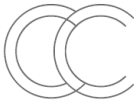
CHARLOTTE

• CAFE-CUISINE •

02 374 47 19

2 Dieweg — 1180 Uccle

info@charlotttecafecuisine.be



CHARLOTTE

• LA FEMME D'EMILE •



TONY / leroutierfoodtruck.be

E-Mail: info@leroutierfoodtruck.be

Address: everywhere !

Phone: 02 642 96 29

LE FOOD TRUCK DE TONY