

# M E N U BY BRUNO GRECO

## *L'apéro sympa*

COMPOSEZ VOTRE PLANCHE

4 CHOIX : 17€ • 6 : 23€ • 8 : 29€

BITTERBALLEN

CROQUETTES DE JALAPEÑOS 

TEMPURAS DE SCAMPIS

MINI CROQUETTES DE FROMAGE 

POULET CROQUANT

ROULEAUX DE PRINTEMPS VÉGÉTARIENS FRITS 

STICKS FRITS DE MOZZARELLA 

GYOZA

CALAMAR À LA ROMANA

FALAFEL 

CROQUETTES DE JAMBON IBÉRIQUE

YAKITORI POULET

SERVIS TOUTE  
LA JOURNÉE



Une allergie / intolérance ?  
Signalez-le à votre serveur

# A partager

<b>NACHOS CHEDDAR SALSA, JALAPEÑOS</b> 🌱	15 €
<b>BITTERBALLEN &amp; MOUTARDE (8 PC)</b>	10 €
<b>CAMEMBERT AU FOUR</b> 🌱 Sirop de Liège, accompagné de mouillettes de pain de campagne	16 €
<b>ASSIETTE GOURMANDE</b> Pecorino sarde, provolone, olives, jambon San Daniele, saucisse italienne au fenouil tiède, aubergines grillées	25 €
<b>BURRATA</b> 🌱 Sauce toscane, émulsion de basilic, focaccia toastée	18 €
<b>CROQUETTES DE JAMBON IBÉRIQUE (8 PIÈCES)</b> Sauce piment fumé	14 €
<b>PILONS DE POULET (8 PIÈCES) ET POTATOES</b> Sauce barbecue maison	16 €
<b>POLPETTES « COME LA NONA » (6 PIÈCES)</b> Sauce arrabbiata légèrement relevée	18 €
<b>SÉLECTION DE SALAISONS ITALIENNES PRÉPARÉE MINUTE</b> Jambon de Parme affiné 24 mois découpé à la Berkel, cacciatore salame del nonno, olives, grissin, tomates confites à l'huile	29 €

Laissez-vous tenter par notre **sélection de salaisons italiennes** préparées minute.



## Les traditionnels

<b>BISQUE DE CREVETTES GRISSES MAISON ET SES ACCOMPAGNEMENTS</b>	18 €
<b>FILET AMÉRICAIN, FRITES, SALADE</b>	24 €
<b>CLUB SANDWICH</b> Pain, salade, œuf poêlé, bacon, escalope de poulet, tomates, mayonnaise, fromage, frites	21 €
<b>CROQUE-MONSIEUR OU MADAME</b>	16 €
<b>CROQUE SAUMON</b> Philadelphia aux fines herbes	19 €
<b>BOULETTES À LA LIÉGEOISE</b> Frites, salade	1 PIÈCE : 14 € 2 PIÈCES : 18 €
<b>TOAST SAUMON FUMÉ</b> Fromage blanc aux fines herbes, méli-mélo de salades	19 €
<b>BOUCHÉE À LA REINE AUX PLEUROTTES</b> Frites, salade	24 €
<b>VÉRITABLE ESCALOPE MILANAISE</b> Tagliatelles, citron	29 €

## Salades

<b>CÉSAR</b> Romaine, œuf dur, poulet, croûtons, anchois, dressing	18 €
<b>CAILLES</b> Mesclun, raisins, noix, échalotes, vinaigrette au banyuls	21 €
<b>MEXICAINE</b> Maïs, merguez, pommes de terre, jalapeños, oignons rouges, chips de tortillas	21 €
<b>OCÉANE</b> Scampis, saumon fumé, écrevisses, dressing citron vert	22 €

## Le coin fraîcheur

<b>TARTARE DE BŒUF THAÏ</b> Piment, lait de coco, gingembre, salade d'herbes	25 €
<b>BRUSCHETTA DE LÉGUMES GRILLÉS</b>  Pesto, tomates confites, jeunes pousses	17 €
<b>CŒUR DE SAUMON TERIYAKI</b> Edamame, crumble d'olives, petite salade	24 €
<b>SALADE D'AVOCAT</b>  Grenade, coriandre, huile de sésame, pousses d'épinards	19 €

## Pâtes

Possibilité  
de pâtes  
sans gluten

SPAGHETTI AL RAGÙ Porc/boeuf & légumes	18 €
PENNES FAÇON MAMY Jambon à l'os, sauce fromagère de Maredsous	19 €
LE RISOTTO AUX CHAMPIGNONS ET QUORN 	20 €
LINGUINES AUX VONGOLES, AIL, PERSIL	26 €
PENNES AUX SCAMPIS Artichauts, crème au basilic	23 €
RISOTTO CRÉMEUX AUX ÉCREVISSES ET CHORIZO	28 €

## Burgers

FISH Pain brioché, poisson pané, sauce tartare maison au wasabi, salade, potatoes	23 €
L'ENTREPÔT  Pain brioché, steak haché de bœuf, tomates, cheddar, œuf sur le plat, sauce bbq, salade, frites	24 €
LE PEPPER Pain bun, steak haché, mayonnaise aux 3 poivres, pancetta rôtie, salade, frites	25 €
LE VÉGÉTARIEN  Pain brioché, hamburger de légumes, crème avocat maison, salade, frites de patates douces	23 €



*The gourmet  
choice!*



- > une entrée au **cinéma Pathé** de Verviers valable 1 an
- > 8 € de réduction chez **la Traversée, Dao Verviers & Forestia**
- > une entrée chez **Unlimit à Verviers** (séance découverte)
- > une entrée à La Chocolaterie **Darcis**
- > une séance chez **Miami Sun**

## Le coin des carnivores

FILET PUR DE BŒUF SUR PIERRE SAUCE AU CHOIX	38 €
Légumes chauds, purée de céleri, beurre maître d'hôtel	
STEAK DE BŒUF, FRITES, SALADE, SAUCE AU CHOIX	30 €
PICANHA (BŒUF BRÉSILIEN), FRITES, SALADE, SAUCE AU CHOIX	42 €
ONGLET CHAROLAIS, FRITES, SALADE, SAUCE AU CHOIX	38 €
ENTRECÔTE DE BŒUF (300 GR)	35 €
Frites, légumes chauds, sauce au choix	
TOURNEDOS DE VEAU	33 €
Chicons caramélisés, grenailles, réduction porto et foie gras	
SUPRÊME DE VOLAILLE JAUNE FERMIÈRE	26 €
Grenailles, carottes glacées, jus corsé à l'estragon	
VIANDES D'EXCEPTION MATURÉES <i>by Goeders</i> accompagnées de pommes grenailles, légumes chauds au sel de Guérande et sauce au choix.	
CÔTE DE BŒUF BLACK ANGUS BY GOEDERS • 1 KG 200	100 €
CÔTE DE BŒUF SIMMENTHAL BY GOEDERS • 1 KG 200	97 €

*Sauce au choix :*  
*3 poivres, champignon-crème, béarnaise, roquefort, bordelaise*

## Les poissons

SOLE FAÇON MEUNIÈRE	44 €
Beurre, persil, citron, pommes de terre vapeur, légumes chauds	
FILET DE BAR RÔTI	28 €
Poireaux étuvés, fregola, beurre blanc	
LINGUINES À LA CHAIR DE HOMARD	35 €
et sa bisque à l'aneth	
CARTAFATA DE SAUMON	29 €
Petits légumes, pommes de terre, sauce au vin blanc et curry	
HOMARD RÔTI (ENTIER)	56 €
Beurre d'ail et aneth, écrasé de pommes de terre à l'huile d'olive	

Démarrez  
la journée, notre

*Buffet  
Petit-déjeuner*

accessible à tous,  
tous les jours  
de 6h30 à 11h

*Aussi  
disponible  
en formule  
light  
ou express*

## Les plats à partager

PRIX PAR PERSONNE

<b>CHILI CON CARNE MAISON</b> 🍲 Guacamole, tacos et piments doux	19 €
<b>LA BOUILLABAISSE FAÇON BRUNO</b> Rouget, saumon, aigle fin, scampis, gambas, rouille, croûtons, gruyère	31 €
<b>PENNE AU PESTO GENOVESE, TOMATES SÉCHÉES</b> 🌿	17 €

## Menu Kids

1 APÉRO SANS ALCOOL  
+ 1 PLAT AU CHOIX  
+ 1 DESSERT GLACÉ  
• 19€ •

Spaghetti bolognaise  
Boulette à la liégeoise, salade, frites  
Vol au vent, salade, frites  
Poisson pané, écrasé de pommes de terre, épinard

Tous les  
dimanches

**Brunch**

de 12h à 16h30

**36,50€\***

buffet à volonté sucré / salé,

\* hors brunch spéciaux

## *Menu du Chef*

**3 services à 49 €**

BISQUE DE CREVETTES GRISES MAISON  
OU

TARTARE DE BOEUF FAÇON THAÏ,  
PAIN TOASTÉ

\* \* \* \* \*

CARTAFATA DE SAUMON,  
PETITS LÉGUMES,  
SAUCE VIN BLANC ET CURRY  
OU

SUPRÊME DE VOLAILLE JAUNE,  
RÉDUCTION D'ESTRAGON,  
POMMES DE TERRE GOURMANDES

\* \* \* \* \*

TARTELETTE AUX 5 CHOCOLATS,  
ÉCLATS DE NOISETTES,  
CRÈME ANGLAISE AU BAILEYS  
OU

ASSORTIMENT DE NOS FROMAGES,  
PAIN AUX NOIX

## Bar à glace

CHOIX DE PARFUM / 1 BOULE • 3 €  
Servi avec crème fraîche

**Au choix :**

**Glace :** vanille, chocolat, stracciatella, noisette, banane, fraise

**Sorbet :** citron, poire, limoncello, mangue

**Topping / 1 choix • 1€ :** sauce chocolat, caramel beurre salé, coulis de fraises, croustillant de cookies, mangue et son coulis, meringue

## Desserts

**DUO DE CRÊPES MAISON ET SES ACCOMPAGNEMENTS :**

Cassonade 12 €

Confiture artisanale 13 €

Mikado 14 €

**DAME BLANCHE OU DAME NOIRE 11 €**

Chocolat chaud et chantilly

TARTE TATIN TIÈDE, GLACE AU BEURRE SALÉ 12 €

BABA AU RHUM, CRÈME FOUETTÉE VANILLE 12 €

MOUSSE AU CHOCOLAT CROQUANT 11 €

BROWNIE, CRÈME ANGLAISE, GLACE AU BEURRE SALÉ 12 €

TARTELETTE AUX 5 CHOCOLATS, ÉCLATS DE NOISETTES,  
CRÈME ANGLAISE AU BAILEYS 14 €

ASSORTIMENT SUCRÉ À PARTAGER (2 CVT) 24 €

SÉLECTION DE FROMAGES DU PAYS (4 SORTES) 15 €

Sirop de Liège, pain brioche

IRISH COFFEE - ITALIAN COFFEE - FRENCH COFFEE 13 €

**L'ENTREPÔT**  
*L'entrepôt*  
Dine & Lounge