



CARTE RESTAURANT DU POOLHOUSE CHÂTEAU SAINTE-ANNE

Lunch : 12h-15h

Bar et snacking : 11h-20h

POUR RÉSERVER UNE TABLE :

www.chateau-sainte-anne.be/fr/resto/resto-poolhouse

OU au 02 663 37 46

Ou poolhousefleurdoranger@hotmail.com

POUR TOUTE INFORMATION CONCERNANT LE TRAITEUR « LA FLEUR D'ORANGER » :

RUE DES ADUATIQUES 85

1040 ETTERBEEK

0497 44 68 28

<https://traiteurlafleurdoranger.be>

Planchas & Snacking (11h-20h)

	<u>Small</u>	<u>Large</u>
- Plancha apéro (olives, houmous, charcuteries, caviar d'aubergines)	14 €	20 €
- Plancha du Chef (olives, houmous, charcuteries et fromages)	14 €	20 €
- Assiette de fromages (fruits secs, toast/pain + confiture)	14 €	20 €
- Triangles de viande de bœuf ou poulet (Briouates)	12 € (4)	20 € (8)
- Croustillants de mozzarella, croustillants de poulet, moelleux d'aubergine pané	14 €	18 €
- Portion de frites	4 €	

Nos Pizzettas artisanales

- Margherita		12 €
- Salami piquant		16 €
- Jambon & champignons		16 €
- 4 fromages		16 €

Les incontournables

- Burrata aux légumes grillés (aubergines, courgettes, fenouil, tomates), vinaigrette au pesto et mesclun de roquette	18 €	24 €
- Croquettes aux crevettes artisanales et son mesclun	19 € (2)	25 € (3)
- Croquettes au fromage et son mesclun	14 € (2)	21€ (3)
- Tartare de saumon aux pommes Granny Smith et aneth, crème aigrelette, sucrine à l'huile d'olive et jus de persil	19 €	26 €
- Ravioles aux champignons, crème truffée, parmesan et roquette	18 € (3)	24 € (5)
- Tartare de bœuf Black Angus, copeaux de parmesan, câpres et jeunes oignons, salade composée, frites		23 €
- Pastilla au poulet et amandes, salade composée		21 €
- Salade César		22 €
- Spaghetti bolognaise		18 €
- Croque-monsieur maison, salade composée		14 €

Nos Poke Bowls

- Végétarien : aubergines, courgettes, fenouil, salade, œufs, croûtons, jeunes oignons, radis, tomates, concombres, vinaigrette au balsamique 18 €
- Chicken : poulet, tomates, coriandre, radis, œufs, concombres, pommes de terre, salade, croûtons, vinaigrette au miel & citron 20 €
- Poisson : saumon mariné, aneth, guacamole, concombres, tomates, fenouil, pommes de terre, salade, croûtons, jeunes oignons, radis, huile d'olive 22 €

Lunch du jour 7 jours/7

- *Plat du jour Poisson* 28 €
- *Plat du jour Viande ou volaille* 23 €

Menu enfants < 12 ans : 15 € (plat + 1 boule de glace)

- *Spaghetti bolognaise*
- *Burger maison Angus, oignons, cornichons, salade, tomates, Cheddar, sauce et frites*
- *Aiguillettes de poulet, compote ou légumes, frites*
- *Boulettes sauce tomate, frites*

Desserts/Goûter

- Tiramisu au spéculoos	9 €
- Mousse de dattes au coulis d'abricots	9 €
- Mousse au chocolat	9 €
- Crème brûlée	9 €
- Pain perdu glace vanille et crème anglaise	9 €
- Crumble rhubarbe fraises	9 €
- Tarte tatin, caramel, glace vanille	11 €
- Dame blanche	10 €
- Crêpe au sucre	7 €
- Crêpe chantilly	8,5 €
- Crêpe mikado	11 €
- Carte des glaces : glace artisanale	3 € la boule - 5 € les 2 boules
Vanille, chocolat, fraise, caramel au beurre salé, moka, sorbet (citron-framboise-mangue)	

Boissons

Eaux

<i>Eau plate Spa ½ L</i>	5 €
<i>Eau plate Spa 1L</i>	9 €
<i>Eau gazeuse Spa ½ L</i>	5 €
<i>Eau gazeuse Spa 1L</i>	9 €

Softs

<i>Schweppes tonic/agrumes</i>	3,5 €
<i>Coca-Cola</i>	3,5 €
<i>Coca Zero</i>	3,5 €
<i>Spa citron</i>	3,5 €
<i>Spa orange</i>	3,5 €
<i>Ice Tea peach</i>	3,5 €
<i>Jus d'orange</i>	3,5 €
<i>Jus de pomme</i>	3,5 €
<i>Jus de tomate</i>	4 €
<i>Kombucha (original, Ginger lemon, peach)</i>	5,5 €
<i>Le Chose (mélange de Schweppes et de jus de pamplemousse)</i>	8 €

Bières

<i>Au fût (Cristal, Grimbergen blonde, Mort Subite Witte Lambic)</i>	4,5 €
<i>Zinne Bir</i>	5 €
<i>Delta IPA</i>	5 €
<i>Kriek Mort Subite</i>	4,5 €
<i>Carlsberg 0% Alcool</i>	4 €
<i>Duvel</i>	7 €
<i>Chimay</i>	7 €

Bulles

<i>Prosecco Pizzolato, BIO (bouteille)</i>	28 €
<i>Champagne</i>	55 €

Vins maison (blanc, rosé, rouge)

<i>Verre</i>	5 €
<i>Pichet ¼ L</i>	9 €
<i>Pichet ½ L</i>	17 €
<i>Bouteille</i>	28 €

Vins blancs

<i>Côtes de Gascogne, Domaine UBY, UBY n° 3</i>	28 €
<i>Vin de Pays d'Oc, Secret de Cépage, Chardonnay, BIO</i>	30 €
<i>Loire Touraine, Domaine Lionel Gosseaume, Climat n° 1</i>	38 €
<i>Bourgogne, Mâcon, Domaine Sangouard Guyot, Clos Bressande, BIO</i>	43 €

Vins rosés

<i>Provence, IGP Pays du Var, Favori Méditerranée, BIO</i>	28 €
<i>Château de Gragnos – Rosé de Cosmos 2023</i>	30 €

Vins rouges

<i>Bordeaux Supérieur, Cap Royal</i>	28 €
<i>Côtes du Rhône, Domaine Jaboulet, Parallèle 45 rouge, BIO</i>	32 €
<i>Loire, Sancerre rouge, Domaine Jean-Paul Picard, Le Chemin de Marloup</i>	42 €
<i>Château de Gragnos – Léon 2023- Cépages : Syrah – Merlot</i>	28 €

LA FLEUR D'ORANGER

Apéritifs

<i>Pastis</i>	8 €
<i>Porto blanc/rouge</i>	8 €
<i>Pineau des Charentes</i>	8 €
<i>Martini blanc/rouge</i>	8,5 €
<i>Campari</i>	8 €
<i>Kir</i>	8 €
<i>Bacardi</i>	9 €
<i>Vodka</i>	10 €
<i>Prosecco</i>	7 €
<i>Aperol Spritz</i>	12 €
<i>Mojito</i>	12 €
<i>Gin tonic</i>	12 €
<i>Mojito sans alcool</i>	8 €
<i>Apérol sans alcool</i>	8 €

Digestifs

<i>Limoncello</i>	9 €
<i>Cointreau</i>	9 €
<i>Amaretto</i>	9 €
<i>Armagnac</i>	9 €
<i>Calvados</i>	9 €
<i>Grappa</i>	9 €
<i>Jack Daniels</i>	11 €

Boissons chaudes

<i>Café</i>	3,9 €
<i>Expresso</i>	3,9 €
<i>Café déca</i>	3,9 €
<i>Cappuccino</i>	4,5 €
<i>Latte Macchiato</i>	4,5 €
<i>Chocolat chaud</i>	5 €
<i>Thé menthe fraîche</i>	5 €
<i>Thés/infusions parfumés</i>	4,5 €
<i>Irish coffee</i>	12 €