



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 apéros & Snacking (11h-20h)

	<u>Small</u>	<u>Large</u>
- Plancha apéro (olives, houmous, charcuterie, aubergines)	14 €	20 €
- Plancha du Chef (olives, houmous, charcuterie et fromage)	14 €	20 €
- Briouates de viande de bœuf ou poulet	14 € (6)	22 € (10)
- Croustillants de feta et épinard (4 pièces)	12 €	
- Empanadas (4 pièces)	16 €	

Entrées

- Burrata aux légumes grillés (aubergines, courgettes grillées, fenouil, tomates), vinaigrette au pesto et mesclun de roquette	18,50 €
- Vitello tonnato, anchois, câpres et copeaux de radis roses	18,50 €
- Carpaccio de bœuf, copeaux de parmesan, roquette, vinaigre balsamique	18 €
- Salade de chou rouge confit et son fromage de chèvre frais, vinaigrette à la framboise et sirop de Liège, mie de pain d'épices	18 €
- Tartare de saumon aux pommes granny Smith et aneth, crème aigrelette, sucrose à l'huile d'olive et jus de persil	19,50 €
- Ravioles au fromage de chèvre, crème mascarpone, copeaux de parmesan, julienne de courgettes	18 €

Plats

- Tartare de saumon aux pommes granny Smith et aneth, crème aigrelette, sucrine à l'huile d'olive et jus de persil 25 €
- Tartare de bœuf Black Angus, copeaux de parmesan, câpres et jeunes oignons, salade composée, frites 23 €
- Burrata aux légumes grillés (aubergines, courgettes grillées, fenouil, tomates), vinaigrette au pesto et mesclun de roquette 24 €
- Vitello tonnato, anchois, câpres et copeaux de radis roses 24 €
- Salade de chou rouge confit et son fromage de chèvre frais, vinaigrette à la framboise et sirop de Liège, mie de pain d'épices 22 €
- Salade César 22 €
- Entrecôte de bœuf grillée, légumes de saison, pommes de terre ou frites 30 €
- Burger maison Angus, oignons, cornichons, salade, tomates, Cheddar, frites 23 €
- Spaghetti bolognaise 18 €
- Ravioles au fromage de chèvre, crème mascarpone, copeaux de parmesan, julienne de courgettes 23 €
- Fettuccine au pesto et légumes fondants, copeaux de parmesan 20 €
- Poisson du jour selon le marché Prix du jour

Supplément sauce Maison 3 €

Béarnaise, poivre concassé, champignons, grand-mère

Lunch du jour 7 jours/7

- Plat du jour Poisson	25 €
- Plat du jour Viande ou volaille	23 €
- Plat du jour Végétarien	20 €
- Supplément de légumes de saison	8 €
- Supplément de Mesclun	6 €

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

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

Desserts

- Tiramisu au spéculoos	9 €
- Mousse de dattes au coulis d'abricots	9 €
- Mousse au chocolat	9 €
- Parfait mascarpone aux fraises	9 €
- Crumble rhubarbe fraises	9 €
- Tarte tatin, caramel, glace vanille	11 €
- Dame blanche	10 €

Carte des glaces : glace artisanale « CARETTE »

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 1 L</i>	9 €
<i>Eau gazeuse Spa ½ L</i>	5 €
<i>Eau gazeuse Spa 1 L</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>Vitamin Well (raspberry, rhubarb, lemon-lime)</i>	6 €
<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 €

LA / LEUR D'ORANGER

Bulles

Prosecco Pizzolato, BIO (verre)	7 €
(bouteille)	28 €
Champagne	55 €

Vins maison (blanc, rosé, rouge)

Verre	5 €
Pichet ¼ L	9 €
Pichet ½ L	17 €
Bouteille	24 €

Vins blancs

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

Vins rosés

Provence, IGP Pays du Var, Favori Méditerranée, BIO	28 €
Côtes de Provence, Château des Sarrins Grande Cuvée, BIO	32 €

Vins rouges

Bordeaux Supérieur, Cap Royal	28 €
Côtes du Rhône, Domaine Jaboulet, Parallèle 45 rouge, BIO	32 €
Alsace Pinot Noir, Domaine Fernand Engel, BIO	38 €
Loire, Sancerre rouge, Domaine Jean-Paul Picard, Le Chemin de Marloup	42 €

LA S LEUR 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>	8 €
<i>Aperol Spritz</i>	12 €
<i>Mojitos</i>	12 €
<i>Gin tonic</i>	12 €

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