

**Carte à l'Auberge des 4 Bras à Philippeville (à partir du 15/9/21) 071/66.72.38 4bras.be facebook**

**Possibilité d'emporter tous nos plats de la carte sur commande**

**Dégustation avec votre apéro**

Planche du terroir : charcuterie "Les Délices de la Houille" et fromages de nos régions 20 €

**Pour les végétariens et vegan en entrée et plats (sur place ou à emporter)**

Toast aux champignons nature 12 € (VEGAN)

Ravioles de pois chiche croustillant, céleris, pommes, jus aux herbes fraîches 16 € (VEGAN)

\*\*\*\*\*

Hamburger, pavé végétal à base de quinoa, poêlée de légumes du moment 17 € (VEGAN)

Aiguillettes no chicken (tofu =fermentation de soja) curry coco, légumes de saison,riz 15 € ( VEGAN)

**Entrées froides & Entrées chaudes (sur place ou à emporter)**

Gâteau de chèvre "La machine" et jambon cru 18 mois "Les Délices de la Houille", blinis aux fruits secs et fines herbes 17 €

Croquettes de boudin noir " Les Délices de la Houille" poêlée de pommes golden, mousseline au vin rouge 17 €

Noix de St-Jacques snackées, risotto de pommes de terre ratte, velouté Parmentier aux agrumes 19 €

Pressé de foie gras "Ferme de la Sauvenière" préparé par nos soins à la crème cassis, carotte et orange 20 €

Ravioles de langoustine, scampis et petits légumes, jus de crustacés, curry rouge et wakamé 18 €

Tartare de saumon, chair de moules, passe-pierre, baies roses, jaune d'oeuf confit et crème de raifort 18 €

**Côté mer (sur place ou à emporter)**

Dos de cabillaud cuit à l'unilatéral, perles de semoule comme un couscous, bouillon de persil à l'huile d'argan 22 €

Sole de la mer du Nord simplement meunière, servie en filets, beurre, persil, citron et pommes vapeur 35 €

Moules marinière selon arrivage (1 kg 100 par casserole, servies avec frites, pain & beurre) 21 €

Avec sauces : poivre vert/au vin blanc/à l'ail/moutarde/ardennaise/provençale/chef/roquefort 24 €

**Côté viande (sur place ou à emporter)**

Filet américain minute, préparé ou non 14 €

Entrecôte nature (+/- 350 gr) 22 €

Pavé de boeuf (+/- 250 gr) 18 €

Sauces à 3 € : poivre vert/poivre rose/poivre gris/provençale/diable/moutarde

Sauces à 4 € : béarnaise/choron/roquefort/archiduc

Sauces froides à 1,50 € : mayonnaise, ketchup, moutarde, andalouse, tartare

Supplément salade : 4 €

Supplément légumes chauds : 6 €

Jambonneau (700 g) fumé en croûte de mie de pain, crème de moutarde à l'ancienne (+- 20 min de cuisson) 19 €

Lapin à la bière et aux orties (spécialité de Philippeville), légumes du moment, pommes croquette 18 €

Tournedos de magret de canard de "la ferme de la Sauvenière" façon rossini, foie gras, truffe et hachis parmentier de cuisse confite 24 €

Poitrine de veau roulée "cuisson lente" farcie de joue et pied de veau, comme un osso bucco, cromesqui de moelle, tagliatelles vertes fraîches, copeaux de parmesan 23 €

**Plats froids sur place ou à emporter**

Croque monsieur non garni 4 € (cornichons et oignons +1 sauce au choix)

Croque monsieur garni 6,5 € (crudités +1 sauce au choix)

Croque-Mr avec oeuf garni 7 € (crudités +1 sauce au choix)

Croque spécial terroir: pain et charcuterie de Vencimont, fromage de la ferme "Al'cince du trieu" 11 €

Planche du terroir : charcuterie et fromages de nos régions et accompagnements 20 €

Salade niçoise (thon, olives, tomates, concombres) 14 €

Salade végétarienne (salade, crudités, fromages régionaux, pickels de légumes) 12 €

Salade de filets de poulet frits au cajun, sauce César 14 €

Salade écossaise (saumon fumé maison Dawagne à Mettet) 15 €

Frisée aux lardons, oeuf et croûtons 12 €

### **Plats enfants ados sur place ou à emporter**

Cheeseburger salade & frites (choix d'1 sauce pour les frites) 8 €

Fish burger sauce tartare, salade, frites (choix d'1 sauce pour les frites) 9 €

Assiette composée de 2 croquettes de fromage ou volaille ,  
salade, frites et choix d'1 sauce 9 €

Boulettes à la liégeoise ou sauce tomates, salade et frites 12 €

Supplément de sauce 1,50 € :

mayonnaise, ketchup, andalouse, poivre, moutarde, tartare, cocktail, burger

### **Pâtes sur place ou à emporter**

Pennes arrabiata (tomate, pesto, piquant) 11 €

Pennes puttanesca (tomate, olives, câpres, anchois) 11 €

Pennes aux 4 fromages (sauce crème aux 4 fromages, jambon) 11 €

Pennes carbonara (lardons, parmesan, oeufs) 12 €

Pennes au saumon (saumon fumé, crème, aneth) 15 €

Tagliatelles aux fruits de mer (tomate, fruits de mer, vongole, pesto, parmesan) 15 €

Tagliatelles à la bolognaise 10 €

### **Carte des desserts, glaces et fromage**

Assiette de fromages belges et ses accompagnements 12 €

Crêpe au sucre blanc ou cassonade 5 €

Crêpe mikado (glace vanille et chocolat chaud) 9 €

Gaufre chantilly 5 €

Gaufre glace vanille chantilly 7 €

Profiteroles craquelin façon Paris Brest 8 €

Nougat glacé au miel de Baudret, fruits secs et confits, coulis de groseilles rouges 8 €

La belle Hélène revisitée, poire, chocolat, vanille, biscuit Jules Destrooper 8 €

**Coupes de glaces à 7 €** (toutes nos coupes se composent de 3 boules)

Dame-Blanche glace vanille, chocolat chaud, copeaux de chocolat, chantilly

Dame-Noire glace chocolat, chocolat chaud, copeaux de chocolat, chantilly

Brésilienne glace vanille, noisettes grillées, caramel, chantilly

**Coupes à 8 €**

Coupe Moccochino

glace espresso, glace chocolat belge, copeaux de chocolat, chantilly

Coupe Colonel

sorbet citron, vodka blanche

Coupe Biscuit Belge

glace au Spéculoos, glace vanille, Bailey's, chantilly

Coupe Nougat de Montélimar

glace nougat, glace pistache, glace vanille bourbon, brisures de fruits secs,  
chantilly

### ***Choix de sorbets et glaces***

1 boule + chantilly = 2 € / 2 boules + chantilly = 4 € / 3 boules + chantilly = 6 €

Goût de sorbet : citron vert

Goûts de glaces : vanille - chocolat noir ou blanc - pistache - biscuit belge - fraise