

Carte à l'Auberge des 4 Bras à Philippeville

(à partir du 1er mai 2021) 071/66.72.38 4bras.be facebook

Cuisine ouverte de 12 à 14 h et de 18.30 à 21 h - vendredi et samedi de 12 à 14 h et de 18 à 21 h

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

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, poêlée de légumes du moment et fromage de Lumsonry 15 €
Aiguillettes no chicken curry coco, légumes de saison, riz Basmati 15 € (VEGAN)
Spaghettis de quinoa façon bolognaise végétale 15 € (VEGAN)

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

Saumon fumé de la maison Dawagne servi classiquement, persil, oignons et toasts 15 €
Carpaccio de boeuf et copeaux de Parmesan 15 €
Terrine maison à la "Brune des Fagnes", pickles de légumes 15 €
Scampis poêlés crème de coco, curry vert, citron vert et spaghettis de légumes 17 €
Foie gras "Ferme de la Sauvenière" préparé par nos soins, confit d'échalote à la bière "chinelle ambrée" 19 €
Planche du terroir, charcuterie "les Délices de la Houille" et fromages de chez nous 18 €
Crème ou potage du jour 4 €
6 Cuisses de grenouilles à l'ail et herbes fraîches 12 €
Croquette de canard et petite salade folle de magret fumé 15 €
Croquette de fromage de chèvre miel et lardons, salade gourmande de chèvre et framboises 14 €

Côté mer (sur place ou à emporter)

Tomate aux crevettes grises servies avec pommes frites et mayonnaise 18 €
Dos de cabillaud cuisson sur peau, sauce ostendaise, pomme nature 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 24 €
Escavèche d'anguille (2 pièces) servie avec pommes frites et salade 17 €

Côté viande (sur place ou à emporter)

Filet américain minute, préparé ou non, salade, frites, mayonnaise 14 €
Entrecôte nature (+/- 350 gr) 22 €
Pavé de boeuf (+/- 250 gr) 18 €

Sauces à 4 € : poivre vert/poivre rose/poivre gris/provençale/diable/moutarde

Sauces à 5 € : béarnaise/choron/roquefort/archiduc

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

Supplément salade : 4 €

Supplément légumes chauds : 6 €

Le plat signature du Chef Fabrice Collard :

La volaille bio, "Ferme de Lumsonry" préparée en 3 façons (servi en même temps mais dans 3 casseroles différentes)

Le filet en basse T° crème de foie gras, la cuisse mijotée façon coq au vin, l'aile en vol au vent aux écrevisses 23 €

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 €

PETITE RESTAURATION (sauf dimanche et jours fériés)

Plats froids sur place ou à emporter

Croque monsieur non garni 4 € (cornichons et oignons +1 sauce au choix)
Croque monsieur garni 6,50 € (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 D'après vallée 11 €
Planche du terroir : charcuterie de Vencimont et fromage de chez nous 18 €
Salade niçoise (thon, olives, tomates, concombres) 14 €
Salade végétarienne 12 €
Salade César : filets de poulet frits au cajun, sauce froide 14 €
Salade écossaise (saumon fumé maison Dawagne à Mettet) 15 €
Frisée aux lardons, oeuf et croûtons 12 €

Plats enfants, ados ou adultes 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 ou fricadelles ou polycroc,
salade, frites et choix d'1 sauce 9 €
Boulettes à la liégeoise ou sauce tomates, frites 12 €
Supplément de sauce froide 1 € :
mayonnaise, ketchup, andalouse, poivre, moutarde, tartare, cocktail, burger

Pâtes (+/- 200 gr)

Pennes arrabiata (tomate, pesto, piquant) 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 nature au sucre 5 €

Crêpe mikado (glace vanille et chocolat chaud) 9 €

Gaufre chantilly 5 €

Gaufre glace vanille chantilly 7 €

Cheesecake, fruits rouges et brisure de spéculoos 8 €

Tiramisu maison 8 €

Trio de mousse aux chocolats 8 €

Magnum no magnum façon fraises melba “ferme de la Frisette” 8€

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

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

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

Brésilienne glace vanille, noisettes grillées, caramel

Coupes à 8 € (toutes nos coupes se composent de 3 boules et de chantilly)

Coupe Moccochino

moka , chocolat belge, copeaux de chocolat

Coupe Colonel

sorbet citron, vodka blanche

Coupe Biscuit Belge

spéculoos, vanille, liqueur de spéculoos

Coupe Nougat de Montélimar

goût nougat, goût pistache, goût vanille, brisures de fruits secs

Choix de sorbet et glaces

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

Sorbets :

citron vert

Glaces :

vanille - chocolat noir - pistache - biscuit belge - chocolat blanc - fraise - nougat de Montélimar - moka