

Carte à l'Auberge des 4 Bras à Philippeville (à partir du 8/3/23) 071/66.72.38

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

Dégustation avec votre apéritif (pour 2 à 4 pers)

Planche du terroir : charcuterie "Les Délices de la Houille" et fromages de nos régions 25 €

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

Toast aux champignons nature 14 €

Ravioles de pois chiches croustillants, céleris, pommes, jus aux herbes fraîches 16 € (VEGAN)

Hamburger, pavé vegan, 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)

Terrine de volaille et petit gris de Warnant à la bière "Lupulus Hopéra" et légumes confits 19 €

Déclinaison autour du saumon fumé et gravlax, maison Dawagne,

fromage frais de la ferme de la basse cour aux herbes et citron vert 20 €

Os à moelle grillé au four, toast, ail et fleur de sel 18 €

Scampis rôtis, légumes thaïs, curry rouge, lait de coco 19 €

Carpaccio de boeuf irlandais, huile d'olive vierge, roquette et parmesan 20 €

Ravioles de foie gras, jus au Porto et morilles 19 €

Oeuf parfait 63°, soupe de petits pois à la menthe, émulsion de truite fumée maison Dawagne 18 €

Côté mer (sur place ou à emporter)

Marmite du pêcheur façon waterzooï, pommes vapeur 32 €

Le poisson du jour à la florentine, épinards, crème et pomme duchesse 29 €

Moules marinière selon arrivage (1 kg 100 par casserole, servies avec frites, pain & beurre) 23 €

Avec sauces :

poivre vert/au vin blanc/à l'ail/moutarde/ardennaise/provençale/chef/roquefort 26 €

Côté viande (sur place ou à emporter)

Filet américain minute, préparé ou non, servi avec pommes frites et salade 19 €

Pavé de boeuf (+/- 250 gr) 25 €

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) 24 €

Lapin à la bière et aux orties (spécialité de Philippeville), légumes chauds, pommes croquettes 23 €

Dodine de volaille, pomme, raisin et foie gras, jus au cidre à la crème, pommes amandines 22 €

Filet mignon de porcelet à la bière "Lupulus blonde", miel et lardons, pommes croquettes 24 €

Plats froids sur place ou à emporter

Croque monsieur non garni 6 € (cornichons et oignons +1 sauce au choix)
Croque monsieur garni 8 € (crudités +1 sauce au choix)
Croque-Mr avec oeuf garni 9 € (crudités +1 sauce au choix)
Croque spécial terroir : pain et charcuterie de Vencimont, fromage "le St Martin" la ferme de la basse cour à Senzeilles 15 €
Planche du terroir (2 à 4 personnes) :
Charcuterie et fromages de nos régions et accompagnements 25 €
Salade niçoise (thon, olives, tomates, concombres) 17 €
Salade végétarienne (salade, crudités, croquettes de légumes, pickles de légumes) 12 €
Salade de filets de poulet frits au cajun, sauce César 17 €
Salade écossaise (saumon fumé maison Dawagne à Mettet) 18 €
Frisée aux lardons, oeuf et croûtons 16 €

Plats enfants ados sur place ou à emporter

Cheeseburger salade & frites (choix d'1 sauce pour les frites) 10 €
Fish burger sauce tartare, salade, frites (choix d'1 sauce pour les frites) 10 €
Assiette composée de 2 croquettes de fromage ou volaille ,
salade, frites et choix d'1 sauce 10 €
Boulettes à la liégeoise ou sauce tomates, salade et frites 15 €
Supplément de sauce 1,50 € :
mayonnaise, ketchup, andalouse, moutarde, tartare, cocktail, burger

Pâtes sur place ou à emporter

Pennes arrabiata (tomate, pesto, piquant) 14 €
Pennes puttanesca (tomate, olives, câpres, anchois) 15 €
Pennes aux 4 fromages (sauce crème aux 4 fromages, jambon) 15 €
Pennes carbonara (lardons, parmesan, oeuf) 15 €
Pennes au saumon (saumon fumé maison Dawagne, crème, aneth) 19 €
Tagliatelles aux fruits de mer (tomate, fruits de mer, vongole, pesto, parmesan) 19 €
Tagliatelles à la bolognaise 14 €

Carte des desserts, glaces et fromage

Assiette de fromages belges et ses accompagnements 13 €

Crêpe au sucre blanc ou cassonade 6 €

Crêpe mikado (glace vanille et chocolat chaud) 10 €

Gaufre chantilly 8 €

Gaufre glace vanille chantilly 10 €

Crème brûlée exotique ananas, sorbet passion et liqueur poire coco 10 €

Pain perdu, fraises rôties et glace au pop corn 10 €

Ravioles de ganache au chocolat noir, soupe émulsionnée de nougat 10 €

Tarte revisitée au citron 10 €

Coupes de glaces 9 € (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

Coupe Moccochino

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

Coupe Nougat de Montélimar

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

Coupes de glaces 10 €

Coupe Colonel

sorbet citron, vodka blanche

Coupe Biscuit Belge

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

Choix de sorbets et glaces

1 boule + chantilly = 2,50 € / 2 boules + chantilly = 5 € / 3 boules + chantilly = 7,50 €

Goût de sorbet : citron vert, fruit de la passion

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