


A PARTAGER	
Chips	2.00€
Cacahuètes grillées au paprika	2.50€
La portion de fromage d'abbaye	6.50€
La portion de saucisson fuet	6.50€
Le pâté de canard en croûte	8.00€
Les crevettes panée panko	8.00€
Les calamars panko XL	8.00€
Les tenders de poulet	8.00€
La portion de falafels maison 	8.00€
Les samosas du moment 'Mezzerie BLA'	8.00€
 La planche à composer (3 au choix)	19.00€

La planche mixte fromage d'abbaye-saucisson fuet	11.00€
---	--------

ENTRÉES	
Les croquettes aux crevettes grises artisanales	22.00€
Les fondues au parmesan 	14.00€
Le duo de croquette et fondue	18.00€
Les scampis à l'ail	16.50€
L'assiette de saumon fumé, tranché à la main d'Ecosse.	18.50€

SALADES	
La salade César crunchy	17.90€
Salade romaine, poulet panés, croûtons, tomates, concombres, copeaux de parmesan, sauce César.	
La salade italienne	17.90€
Tomates séchées, copeaux de parmesan, pesto, mozzarella «buffala» et jambon italien.	
La salade tagliatta de boeuf	19.90€
Pavé de boeuf grillé coupé en fines lamelles, salade, tomates, concombres, pignons de pin, parmesan, pesto. Vinaigre balsamique.	

ACCOMPAGNEMENTS	
Légumes chauds du moment	5.00€
La portion de frites/pâtes/salade	3.50€
Sauces : poivre vert, poivre noir, archiduc, roquefort, beurre maître d'hôtel.	3.00€
Mayonnaise ou ketchup.	1.00€


NOS SPÉCIALITÉS	
Le tartare préparé maison	18.90€
Le tartare de boeuf à l'italienne	18.90€
Pesto, tomates confites, pignons de pin, parmesan.	
Le hamburger maison	19.90€
Véritable boeuf Black Angus 200g, bacon grillé, tomate et cheddar, dans un pain brioché. Sauce maison	
 Les boulettes gratinées (2pc-3pc)	18.00/21.00€
Farcies au basilic, tomates séchées, parmesan, tranches de jambon italien et sa sauce maison relevée.	
Le vol au vent maison	20.90€
Les carbonnades de boeuf à la trappiste de Chimay	22.00€
Le jambonneau XL 700g (15min)	26.90€
Sauce miel-moutarde romarin et croquettes.	
Le hamburger aux falafels maison 	19.90€
Guacamol, cheddar et pain brioché.	

PLATS	
Le toast cannibale	15.00€
Le croque monsieur (1pc-2pc)	9.90€-15.00€
Les spaghettis bolognaise	15.00€
100% pur boeuf maigre.	
Les spaghettis carbonara à la belge	15.90€
Les boulettes sauce tomate (2-3pcs)	15.90-18.90€
La grande assiette de saumon fumé, tranché à la main d'Ecosse.	23.90€
Le fish and chips	23.90€
Dos d'aiglefin pané, accompagné de frites et sauce tartare maison.	
Le pavé de boeuf grillé (200-400g)	19.90€-29.90€
Sauces : poivre vert, poivre noir, archiduc, roquefort, beurre maître d'hôtel.	
Contre filet Black Angus 300g	26.00€
Sauces : poivre vert, poivre noir, archiduc, roquefort, beurre maître d'hôtel.	

POUR LES PETITS*	
Les fish sticks	8.50€
Les spaghettis bolognaise	8.50€
La boulette sauce tomate	8.50€
Les tenders de poulet	8.50€

\*Après 12 ans on passe au repas des grands.

DESSERTS	
La mousse au chocolat maison	8.00€
La crème brûlée maison	8.00€
Le tiramisu maison	8.00€
La gaufre de Bruxelles	8.00€
(crème fraîche - chocolat fondant - glace)*	
Moelleux au chocolat artisanal	8.00€
Accompagné d'une boule vanille et sa crème anglaise.	
Le cookie mi-cuit en ramequin (10min)	8.00€
Boule vanille et caramel beurre salé.	
La dame blanche ou noire	10.00€
Coupe brésilienne	9.50€
Deux boules café, boule vanille, caramel et noisettes caramélisées.	
Coupe de glaces artisanales*	
-2 boules	6.00€
-3 boules	8.00€
 La glace spéculoos amaretto	10.50€
Deux boules spéculoos, amaretto.	
Le colonel	10.50€
Double boules sorbet citron, vodka.	
*Vanille, chocolat, café, spéculoos, fraise, citron.	Supplément crème fraîche 1€ Supplément chocolat 1€

BOISSONS CHAUDES	
Cafés Masalto	
-Classique, Décaféiné, Espresso	3.00€
-Cappucino	3.20€
-Cappucino chantilly, Latte Macchiato	4.20€
Thés Vitao organic	3.00€
THE VERT : Jasmin - Menthe - Lemon/ginger	
INFUSION : Fruits rouges - Camomille - Tilleul	
THE NOIR : Earl grey	
Thé à la menthe fraîche	4.50€
Chocolat chaud maison	4.50€
 Irish coffee (Italian - French)	9.50€

DIGESTIFS	
Amaretto	7.50€
Limoncello	7.50€
Baileys	7.50€
Sambuca	7.50€
Grappa	7.50€
Cointreau	7.50€
Grand-Marnier	7.50€
Armagnac	7.50€
Cognac	7.50€
Calvados	7.50€

BOISSONS FRAÎCHES	
Eau (25cl - 50cl)	3.00€-5.00€
Chaudfontaine plate, pétillante	
Softs (20cl)	3.00€
- Coca, Coca Zéro, Coca Cherry, Fanta Orange, Sprite	
- FuzeTea (Pétillant, Pêche, Green)	
- Minute Maid (Orange, Tomate Pomme-Cerise, Pomme)	
- Oasis	
Aquarius (33cl)	3.50€
Citron, Pêche	
Schweppes (25cl)	3.00€
Agrumes, Tonic	
Schweppes Premium (20cl)	4.00€
Hibiscus, Ginger beer-chili, Ale	
sirop grenadine, menthe, violette +1€	

BIÈRES AU FÛT	
Battin Pils (25cl - 50cl   5%)	3.00€-5.20€
Battin Fruitée (25cl - 50cl   4,3%)	3.50€-6.00€
Battin Extra (25cl - 50cl   6,3%)	3.50€-6.00€
Battin Triple (25cl - 50cl   8%)	4.50€-8.00€

BIÈRES EN BOUTEILLE	
St Feuillien Brune ou Blonde (33cl   7.5%)	4.90€
St Feuillien Grand Cru (33cl   9.5%)	5.50€
Chimay Blanche ou Bleue (33cl   8%-9%)	4.90€
Duvel (33cl   8.5%)	4.90€
Blanche de Namur (25cl   4.5%)	3.90€
Triple Karmeliet (33cl   8.5%)	5.50€
 Ophinoise Triple (33cl   8.5%) 'bière locale'	5.50€
Ophinoise Ambrée (33cl   7%) 'bière locale'	5.50€
Battin IPA (33cl   5.5%)	3.90€
Pêche Mel Bush (33cl   8.5%)	4.90€
Paix Dieu Triple (33cl   10%)	5.50€
Orval (33cl   6.2%)	5.50€
Affligem 0% (33cl   0%)	3.50€
Carlsberg 0% (25cl   0%)	3.50€



## VINS EN BOUTEILLE

BLANC	<b>Paradis Blanc</b> 7.00€/27.00€ Pays d'Oc IGP -Frais, aromatique, élégant.
	<b>Domaine Uby N°3</b> 28.00€ Côtes de Gascogne -Fruité, vif, explosif.
	<b>Parallèle 45</b> 32.00€ Côte du Rhône -Floral, fruité, frais.
ROSÉ	<b>Paradis Rosé</b> 7.00€/27.00€ Pays d'Oc IGP -Élégant, fruité, raffiné.
	<b>R de Ramatuelle</b> 28.50€ Côtes de Provence -Fruité, rond, délicat.
ROUGE	<b>Château Minuty "M"</b> 42.00€ Presqu'île de Saint-Tropez -Fruité, frais, sec.
	<b>Paradis Rouge</b> 7.00€/27.00€ Pays d'Oc IGP -Fruité, délicat, gourmand.
	<b>Parallèle 45</b> 32.00€ Côte du Rhône -Gourmand, fruité, épicé.
	<b>Granges de la Perriere</b> 29.90€ Chinon -Gourmand, tendre.
	<b>Cap Royal</b> 29.00€ Bordeaux Supérieur -Intense, élégant.
	<b>Château Peybonhomme-Les-Tours</b> 31.00€ Bordeaux -Fruité, épicé, raffiné.
	<b>Saint-Nicolas De Bourgueil</b> 31.00€ Val de Loire -Fruité, floral, complexe.
	<b>Chianti classico</b> 34.90€ Toscane -Frais, équilibré.
	<b>Château Patris</b> 45.00€ Saint-Émilion Grand Cru -Fruité, velouté.
	<b>Château Patache d'Aux</b> 45.00€ Médoc -Puissant, élégant.

## VINS AU VERRE

<b>Vins maison (20cl)</b>	
<b>Blanc, Rosé, Rouge</b>	5.00€
<b>Rosé Pamplemousse (20cl)</b>	5.00€
<b>Kir violette ou cassis (20cl)</b>	6.50€
<b>Kir Royal (10cl)</b> (cassis ou violette)	9.00€

## ALCOOLS

<b>Flûte de cava (10cl-75cl)</b>	7.50€/38€
<b>Mignonette de cava (20cl)</b>	12.00€
<b>Pineau</b>	7.50€
<b>Porto</b>	7.50€
<b>Martini blanc ou rosé</b>	7.50€
<b>Pisang</b>	7.00€
<b>Campari</b>	7.00€
<b>Ricard</b>	7.50€
<b>Picon Vin Blanc</b>	7.50€
<b>Whisky</b>	7.50€
-Johnnie Walker Red Label	
-J&B	
-Jack Daniels(+0.50)	
-Jameson(+0.50)	
<b>Rhum</b>	7.50€
-Bacardi blanc	
-Bacardi brun	
<b>Gin</b>	7.50€
-Gordon	
-Tanqueray	
-Bombay Sapphire	
-Panda(+1.50)	
<b>Vodka Eristoff</b>	7.00€
-Accompagnement (Soft)	1.50€
-Schweppes Hibiscus/Ginger Chili	2.50€

## COCKTAILS

<b>Apérol Spritz</b>	9.00€
<b>Hugo Spritz</b>	9.00€
<b>Exotic Spritz</b>	9.00€
<b>Mojito</b>	9.00€
<b>Cuba libre</b>	9.00€
<b>Moscow/London mule</b>	9.00€
<b>Gin Fizz</b>	9.00€

## MOCKTAILS

<b>Choose (tonic-pamplemousse)</b>	5.50€
<b>Virgin Spritz</b>	6.50€
<b>Virgin Mojito</b>	6.50€
<b>Splash passion</b> Sprite - passion- citron	6.50€
<b>Splash concombre</b> Ginger ale - concombre - citron	7.50€

# BRASSERIE de la piscine



**OUVERT TOUS LES JOURS  
DE 12H00 A 21H00**

**CUISINE NON-STOP**



### Contact

brasseriadelapiscine@rca.braine-lalleud.be  
02/852.50.36

### Facebook - Instagram

Brasserie De La Piscine

*"Plus qu'un service, une parenthèse de bonheur."*

**DEUX ENCAISSEMENTS  
MAXIMUM PAR TABLE**

**BRASSERIE**  
de la piscine



Sous la bonne gérance du Bureau Exécutif de la RCA de Braine-l'Alleud  
Graphiste : N. Andonof

code wifi  
**BLABRASSERIE**

**BLA**  
Braine-l'Alleud  
ma commune à vivre

**RCA**  
Régie Communale Autonome  
Braine-l'Alleud, ma commune sportive