

A PARTAGER

Chips	2.00€
Cacahuètes grillées au paprika	2.50€
La portion de fromage	5.90€
La portion de saucisson	5.90€
Le saucisson à découper d'Auvergne 200g	8.90€
La portion mixte (fromage-saucisson)	8.90€
Trio de croustillants 9p (gambas, tenders, calamars)	12.00€
Gambas panées à la mie de pain 6p	8.00€
Calamars 6p	8.00€
Tenders de poulet 4p	8.00€

ENTRÉES

Les croquettes aux crevettes grises artisanales	Prix du jour.
Les fondues au parmesan	14.00€
Le duo de croquette et fondue	Prix du jour.
L'assiette de saumon fumé, tranché à la main d'Ecosse.	18.50€
Les scampis à l'ail	16.50€
Les calamars frits à la romana, sauce tartare maison 8p	12.50€

SALADES

La salade César	17.90€
Poulet cuit basse température, croûtons, tomates, concombres, copeaux de parmesan, sauce César.	
La salade italienne	17.90€
Tomates séchées, copeaux de parmesan, pistou, mozzarella «buffala» et jambon italien	
La salade grecque	18.90€
Salade, tomates et concombres. Calamars frits, feta et olives. vinaigrette à la menthe et au yaourt.	
La salade de chèvre frais et saumon fumé d'Ecosse	19.90€
Vinaigrette miel et balsamique	
La salade Caprese	15.90€
Tomates-mozzarella buffala et pistou.	
La salade tagliata de boeuf	19.90€
Pavé de boeuf grillé coupé en fines lamelles, salade, tomates, concombres, pignons de pin, parmesan, pesto. Vinaigre miel balsamique.	

NOS SPECIALITÉS

Le tartare préparé maison	18.90€
Le tartare de boeuf à l'italienne	18.90€
Basilic, tomates confites, pignons de pin, parmesan.	
Les boulettes gratinées (2pc-3pc)	17.90/20.90€
farcies au basilic, tomates séchées, parmesan, tranches de jambon serrano et sa sauce maison relevée.	
Le hamburger maison	19.90€
Véritable boeuf Black Angus 200g, sauce maison, bacon grillé, tomate et cheddar, dans un pain Skyr.	
Le chicken burger	19.90€
Tenders de poulet, sauce maison, bacon grillé, tomate et cheddar, dans un pain Skyr.	
Les penne scampis	19.50€
Crème curry et fêta.	
Les penne tomates buffala pistou	18.50€

PLATS

Le toast cannibale	14.90€
Le croque monsieur (1pc-2pc)	9.90-14.90€
Les spaghettis bolognaise	14.90€
100% pur boeuf maigre.	
La grande assiette de saumon fumé, tranché à la main d'Ecosse.	23.90€
Les boulettes sauce tomate (2-3pcs)	15.90-18.50€
Le fish and chips	23.90€
Filet de cabillaud pané, accompagné de frites et sauce tartare maison.	
Le pavé de boeuf grillé (200-400g)	19.90€-29.90€
Sauce : poivre vert, poivre noir, archiduc, roquefort, beurre maître d'hôtel. 3.00€	
L'entrecôte de boeuf Holstein 300g	24.90€
Sauce : poivre vert, poivre noir, archiduc, rochefort, beurre maître d'hôtel. 3.00€	

POUR LES PETITS*

Les fish sticks, frites	8.50€
Les spaghettis bolognaise	8.50€
La boulette sauce tomate, frites	8.50€
Les tenders de poulet, frites	8.50€
La portion de frites	3.50€
Sauce mayonnaise ou ketchup. 1.00€	

*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€
Moelleux au chocolat artisanal	8.00€
Accompagné d'une boule vanille et sa crème anglaise.	
La dame blanche ou noire	10.00€
La brésilienne	9.50€
Coupe de glaces artisanales *	
- 2 boules	6.00€
- 3 boules	8.00€
La glace spéculoos amaretto	9.50€
Double boules spéculoos, amaretto.	
Le colonel	9.50€
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€
- Cappuccino	3.20€
- Latte Macchiato	3.80€
Thés Vitao organic	3.00€
THE VERT : Jasmin - Menthe - Lemon/ginger INFUSION : Fruits rouge - Camomille - Tilleul THE NOIR : Earl grey - Yunnan	
Thé à la menthe fraîche	4.00€
Chocolat chaud maison	4.50€

DIGESTIFS

Amaretto	6.90€
Limoncello	6.90€
Baileys	6.90€
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, Fanta Orange, Sprite - FuzTea (Pétillant, Pêche, Green) - Minute Maid (Orange, Pomme-Cerise, Pamplemousse rose) - Oasis	
Aquarius (33cl)	3.50€
Citron, Pêche	
Schweppes (25cl)	3.00€
Agrumes, Tonic	
Schweppes Premium (20cl)	4.00€
Hibiscus, Ginber chili	

sirop +1€
grenadine, menthe, violette

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€
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%)	5.50€
Ophinoise Blondinette (33cl 5%)	4.90€
Battin «IPA» (33cl 5,5%)	3.90€
Pêche Mel Bush (33cl 8,5%)	4.90€
Frambush (33cl 8,5%)	4.90€
Calsberg 0% (33cl 0%)	3.50€



VINS EN BOUTEILLE

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

VINS AU VERRE

Notre Paradis au verre (14cl) 7.00€ Blanc - Rouge - Rosé
Blanc, Rosé, Rouge (20cl) 5.00€
Rosé Pamplemousse (20cl) 5.00€
Kir violette ou cassis (20cl) 6.50€
Kir Royal (10cl) 9.00€ (cassis ou violette)

COCKTAILS ET ALCOOLS

Apérol Spritz 9.00€
Limoncello ou Campari Spritz 9.00€
Mojito 9.00€
Sangria rouge ou blanche 9.00€
Cuba libre 9.00€
Moscow mule 9.00€
Flûte de cava (10cl-75cl) 7.50€/38€
Mignonette de cava (20cl) 12.00€
Pineau 7.50€
Porto 7.50€
Martini blanc ou rosé 7.50€
Pisang 7.00€
Campari 7.00€
Ricard 7.50€
Picon Vin Blanc 7.50€
Whisky 7.50€ -Johnnie Walker Red Label -J&B -Jack Daniels(+0.50) -Jameson(+0.50)
Rhum 7.50€ -Bacardi blanc -Bacardi brun
Gin 7.50€ -Gordon -Tanqueray -Bombay Sapphire -Panda(+1.50)
Vodka Eristoff 7.00€

-Accompagnement (Soft)	1.50€
-Schweppes Hibiscus/Ginger Chili	2.50€

MOCKTAILS

Virgin Spritz 6.50€
Virgin Mojito 6.50€
Choose pamplemousse 5.50€
Choose orange 5.50€

BRASSERIE de la piscine



**OUVERT TOUS LES JOURS
DE 12H00 A 21H30**

CUISINE NON-STOP

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

Contact

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

Facebook - Instagram

Brasserie De La Piscine

BLA
Braine-l'Alleud
ma commune à vivre

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

"On ne sert pas juste des plats... On sert des bons moments."