

## POUR COMMENCER

<b>Chips</b>	2.00€
<b>Cacahuètes grillées au paprika</b>	2.50€
<b>La portion de fromage ou de saucisson</b>	5.90€
<b>La portion mixte</b>	8.90€
<b>La portion de calamars à partager</b>	7.90€
<b>Le saucisson à découper</b>	7.90€
<b>Trio de croustillants</b>	9.90€
<b>Les bitterballs</b>	6.90€

## ENTRÉES

<b>Les croquettes aux crevettes grises artisanales</b>	Prix du jour.
<b>Les fondues au parmesan</b> 	14.00€
<b>Le duo de croquette et fondu</b>	Prix du jour.
<b>L'assiette de saumon fumé d'Écosse, tranché à la main</b>	18.50€
<b>Les scampis à la sauce curry</b>	15.50€
<b>Les calamars frits à la romana, sauce tartare maison</b>	12.50€

## SALADES

<b>La salade César</b>	16.50€
Poulet cuit basse température, croûtons, tomates, concombres, copeaux de parmesan, sauce César	
<b>La salade italienne</b>	16.50€
Tomates séchées, copeaux de parmesan, pistou, mozzarella «buffala» et jambon italien	
<b>La salade de chèvre frais et saumon fumé d'Écosse</b>	18.90€
Vinaigrette miel et balsamique	
<b>La salade caprese</b> 	15.90€
Tomates-mozzarella buffala et pistou	
<b>La salade tagliatta</b>	19.90€
Pavé de boeuf grillé coupé en fines lamelles, salade, tomates, concombres, pignons de pin, parmesan, pesto	
Vinaigrette : huile d'olive et vinaigre balsamique	
<b>La salade de croustillant</b>	18.90€
Gambas panées à la mie de pain, samosas	

## NOS SPECIALITÉS

<b>Le tartare préparé maison</b>	18.50€
<b>Le tartare de boeuf à l'italienne</b>	18.50€
Basilic, tomates confites, pignons de pin, parmesan	
<b>Les boulettes farcies au basilic et tomates séchées (2pc-3pc)</b>	17.90/20.90€
Gratinées au parmesan et tranches de jambon serrano	
<b>Le hamburger maison</b>	19.00€
Véritable boeuf Black Angus 200g, sauce maison, bacon grillé, tomate et cheddar sur un pain S kyr	

<b>Les pennes scampis</b>	18.50€
Crème curry et fêta	
<b>Les pennes tomates buffala pistou</b> 	17.50€

## PLATS

<b>Le toast cannibale</b>	12.50€
<b>Le croque monsieur (1pc-2pc)</b>	9.50-12.50€
<b>Le spaghetti bolognaise</b>	14.90€
Pur boeuf maigre	
<b>Les boulettes sauce tomate (2pc-3pc)</b>	15.90-18.50€
<b>Le fish and chips</b>	22.90€
Filet de cabillaud pané, accompagné de frites et sauce tartare maison	
<b>Le pavé de boeuf grillé (200-400g)</b>	19.90€-29.90€
Sauce : poivre vert, poivre noir, archiduc, échalotes, roquefort 3.00€	
<b>Les brochettes de boeuf grillées</b>	19.90€
<b>La grande assiette de saumon fumé, extra doux d'Écosse</b>	21.90€

## POUR LES PETITS\*

<b>Les fish sticks, frites</b>	8.50€
<b>Le spaghetti bolognaise</b>	8.50€
<b>Les boulettes sauce tomate</b>	8.50€
<b>La portion de frites</b>	3.50€
Sauce mayonnaise ou ketchup 1.00€	

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

## DESSERTS

<b>La mousse au chocolat maison</b>	7.50€
<b>La crème brûlée maison</b>	7.50€
<b>Le tiramisu maison</b>	7.50€
<b>La gauffre de Bruxelles</b>	6.50€
<b>La dame blanche ou la dame noire</b>	9.00€
<b>La brésilienne</b>	8.50€
<b>Coupe de glaces artisanales *</b>	4.50€
- 2 boules	6.50€
- 3 boules	
<b>La glace spéculoos amaretto</b>	8.50€
<b>Le colonnel</b>	8.50€

\*Vanilles, chocolat, café, spéculoos, fraise, citron.

## BOISSONS CHAUDES

<b>Cafés</b>	
- Classique, Décaféiné, Espresso	2.50€
- Cappucino,	3.00€
- Latte Macchiato	3.50€
<b>Thé</b>	3.00€
<b>Thé à la menthe fraîche</b>	3.50€
<b>Chocolat chaud</b>	3.50€

## DIGESTIFS

<b>Amaretto, Limoncello, Baileys</b>	6.90€
<b>Sambuca, Grappa</b>	7.50€
<b>Cointreau, Grand-Marnier</b>	7.50€
<b>Armagnac</b>	7.50€
<b>Cognac</b>	7.50€
<b>Calvados</b>	7.50€

## BOISSONS FRAÎCHES

<b>Eau (25cl - 50cl)</b>	3.00€- 5.00€
Chaudfontaine plate, pétillante	
<b>Softs (20cl)</b>	
- Coca, Coca Zéro, Fanta Orange, Sprite	3.00€
- FuzTea (Pétillant, Pêche, Green)	3.00€
- Minute Maid (Orange, Pomme-Cerise, Pamplemousse rose)	3.00€
- Oasis	3.00€
<b>Aquarius (33cl)</b>	3.50€
Citron, Pêche	
<b>Schweppes (25cl)</b>	3.00€
Agrumes, Tonic, Pink	
<b>Choose (45cl)</b>	5.50€
Tonic + pamplemousse ou Tonic + jus d'orange	
<b>Cécémel (20cl)</b>	3.00€

## BIÈRES AU FÛT

<b>Battin Pils (25cl - 50cl   5%)</b>	3.00€-5.20€
<b>Battin Fruitée (25cl- 50cl   4,3%)</b>	3.50€-6.00€
<b>Battin Extra (25cl - 50cl   6,3%)</b>	3.50€-6.00€
<b>Battin Triple (25cl - 50cl   8%)</b>	4.50€-8.00€

## BIÈRES EN BOUTEILLE

<b>Saint Feuillien Brune (33cl)</b>	4.90€
<b>Chimay Bleue (33cl)</b>	4.90€
<b>Duvel (33cl)</b>	4.90€
<b>Blanche de Namur (25cl)</b>	3.90€
<b>Triple Karmeliet (33cl)</b>	5.50€
<b>Ophinoise Triple (33cl)</b>	5.50€
<b>Braine Child «IPA» (33cl)</b>	4.90€
<b>Battin «IPA» (33cl)</b>	3.90€
<b>Affligen 0% (33cl)</b>	3.50€
<b>Orval (33cl)</b>	5.50€



## VINS EN BOUTEILLE

BLANC	<b>Domaine Uby</b> 25.00€ Sauvignon - Très fruité, aux notes de raisins
	<b>Parallèle 45</b> 29.00€ Côte du Rhône - Biologique
	<b>Paradis Blanc</b> 27.00€ Pays-d'Oc - Médaille d'or 2018, élevé sur lie
ROSÉ	<b>Paradis Rosé</b> 27.00€ Pays-d'Oc - Médaille d'or 2018, élevé sur lie
	<b>Rosé Pamplemousse</b> 24.00€
ROUGE	<b>R de Ramatuelle</b> 28.50€ Baie de Saint-Tropez
	<b>Parallèle 45</b> 29.00€ Côte du Rhône - Biologique
	<b>Chinon granges de la perriere</b> 29.90€ Val de Loire - fruité et gouleyant
	<b>Cap Royal</b> 29.00€ Bordeaux - Vegan, sélection Baron Pichon Longueville
	<b>Château Peybonhomme-Les-Tours</b> 31.00€ Bordeaux - Biodynamique
	<b>Nicolas De Bourgueil</b> 31.00€ Val de Loire
	<b>Chianti classico banfi 2021</b> 34.90€ Toscane - millésime d'exception
	<b>Château Patris</b> 45.00€ Saint-Emilion Grand Cru, Bordeaux - Gironde
	<b>Château Patache d'Aux</b> 45.00€ Cru Bourgeois - Médoc

## VINS AU VERRE

<b>Blanc, Rosé, Rouge (20cl)</b> 5.00€
<b>Piscine (20cl)</b> 5.50€ Servi dans un grand verre, rempli de glace
<b>Rosé Pamplemousse (20cl)</b> 5.00€
<b>Kir violette ou cassis (20cl)</b> 6.50€
<b>Kir Royal (cassis ou violette)</b> 8.00€

## COCKTAILS ET ALCOOLS

<b>Apérol Spritz</b> 8.50€
<b>Limoncello Spritz</b> 8.50€
<b>Mojito, menthes fraiches</b> 8.50€
<b>Sangria</b> 8.50€
<b>Cuba libre</b> 8.50€
<b>Moscow mule</b> 8.50€
<b>Flûte de cava (10cl)</b> 7.50€
<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€
-Jonny Red
-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</b> 7.00€
-Eristoff
-Smirnoff

Accompagnement (Soft)	1.50€
-----------------------	-------

## MOCKTAILS

<b>Apérol Spritz sans alcool</b> 6.50€
<b>Mojito sans alcool</b> 6.50€
<b>Ginger</b> 7.00€

# BRASSERIE de la piscine

OUVERT TOUS LES JOURS  
DE 12H A 21H30

CUISINE NON-STOP

**BRASSERIE**  
de la piscine



Éditeur responsable : **Geoffroy Matagne**

RCA de Braine-l'Alleud  
Graphiste : N. Andonof

### Contact

brassieredelapiscine@rca.braine-l'alleud.be  
02/852.50.36

### Facebook - Instagram

Brasserie De La Piscine

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

SAISON 4