

VINS EN BOUTEILLE

BLANC	Domaine Uby 25.00€ <i>Sauvignon – Très fruité, aux notes de raisins</i>
	Parallèle 45 29.00€ <i>Côte du Rhône - Biologique</i>
	Paradis Blanc 27.00€ <i>Pays-d'Oc – Médaille d'or 2018, élevé sur Lie</i>
ROSÉ	Paradis Rosé 27.00€ <i>Pays-d'Oc – Médaille d'or 2018, élevé sur Lie</i>
	Rosé Pamplemousse 24.00€
ROUGE	Parallèle 45 29.00€ <i>Côte du Rhône - Biologique</i>
	Cap Royal 29.00€ <i>Bordeaux – Vegan, sélection Baron Pichon Longueville</i>
	Château Peybonhomme 31.00
	Les-Tours <i>Bordeaux - Biodynamique</i>
	St. Nicolas De Bourgueil 31.00€ <i>Val de Loire</i>
	Saumur Champigny 34.00€ <i>Val de Loire</i>
	Château Patris 45.00€ <i>Saint-Emilion Grand Cru</i>

DIGESTIFS

Sambuca ou Grappa	7.50€
Amaretto, Limoncello, Baileys	6.90€
Cointreau, Grand-Marnier	7.50€
Armagnac	7.50€
Cognac	7.50€
Calvados	7.50€

VIN AU VERRE

Blanc, Rosé, Rouge (20cl)	5.00€
Piscine (20cl)	5.50€
<i>Servi dans un grand verre, rempli de glace</i>	
Rosé Pamplemousse (20cl)	5.00€
Kir violette ou cassis (20cl)	6.50€
Kir cava	8.00€
Picon vin blanc	7.50€

APÉRITIFS, COCKTAILS & CAVA

Apérol Spritz	8.50€
Hugo spritz	8.50€
Limoncello spritz	8.50€
Apérol Spritz sans alcool	6.00€
Sangria	8.50€
Flûte de cava (10cl)	7.50€
Mignonette de cava (20cl)	10.90€
Mojito, menthe fraiche	8.50€
Mojito sans alcool	6.00€
Cuba Libre	8.50€
Pineau	8.50€
Porto	8.50€
Martini	8.50€
Pisang	6.00€
Campari	7.00€
Whisky Jonny Red	7.50€
Whisky J&B	7.50€
Ricard	7.50€
Rhum blanc ou brun	7.50€
Vodka	7.00€
Gin Gordon, Tanqueray ou Bombay	7.50€
Gin Panda	10.00€
Jack Daniels, Jameson	8.00€
Accompagnement (Soft)	1.50€

BRASSERIE de la piscine



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

CUISINE NON-STOP

Contact

brasseriadelapiscine@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

POUR COMMENCER

Chips	2.00€
Cacahuètes grillées au paprika	2.50€
La portion de fromage ou de saucisson	5.90€
La portion mixte	8.90€
La portion de calamars à partager	7.90€
Le saucisson à découper	7.90€
Le trio de croustillants <i>(Calamar, gambas et samossa)</i>	9.90€

ENTRÉES

Les croquettes aux crevettes grises artisanales	16.00€
Les fondus au parmesan artisanaux	14.00€
Le duo de croquette et fondu	15.00€
L'assiette de saumon fumé d'Ecosse tranché à la main	17.50€
Les scampis à la crème de curry doux	15.50€
Les calamars frits sauce tartare maison	12.50€

SALADES

La salade César <i>Poulet, Croûton, tomate, concombre, Copeaux de parmesan, sauce César</i>	15.90€
La salade Tagliatta <i>Pavé de bœuf grillé coupé en fines lamelles salade, tomate, concombre, pignons de pin Vinaigrette : huile d'olive et vinaigre balsamique</i>	18.90€

SUGGESTIONS

Carbonnade de bœuf à la trappiste de Chimay	18.90€
Vol-au-vent de poule maison	18.90€

NOS SPECIALITÉS

Le tartare préparé maison	18.50€
Le tartare de bœuf à l'italienne <i>Basilic, tomates confites, pignons de pin, Parmesan</i>	18.50€
Les boulettes farcies au basilic et tomates séchées (2pc-3pc) <i>Gratinées au parmesan et tranches de jambon Serrano</i>	17.90-20.90€
Le hamburger maison <i>Véritable bœuf Black Angus 200g, sauce maison, bacon grillé, tomate et cheddar sur un pain Skyr</i>	19.00€
Les Pennes scampis <i>Crème curry et fêta</i>	18.50€

PLATS

Le toast cannibale	12.50€
Le croque-monsieur (1pc-2pc)	9.50-12.50€
Le spaghetti bolognaise <i>Pur bœuf maigre</i>	13.90€
Les boulettes sauce tomate (2pc-3pc)	15.90-18.50€
Le fish and chips <i>Dos de cabillaud pané, accompagné de frites, sauce tartare maison</i>	22.90€
Le pavé de bœuf grillé (200g-400g) <i>Sauce : poivre vert, poivre noir, archiduc, Échalote, roquefort</i>	19.90-29.90€ 3.00€
La grande assiette de saumon fumé extra doux d'Ecosse	19.90€

POUR LES PETITS

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

DESSERTS

La mousse au chocolat maison	7.50€
La crème brûlée maison	7.50€
Le tiramisu maison	7.50€
La dame blanche ou la dame noire	8.50€
La brésilienne	8.50€
Le pain perdu maison	7.90€
Coupe de glace artisanale	
- 2 boules	5.90€
- 3 boules	7.90€
<i>Vanille, chocolat, café, spéculoos, fraise, citron</i>	
À emporter :	
- 1 boule	2.50€
- 2 boules	3.50€

BOISSONS FRAÎCHES

Eau (25cl – 50cl) <i>Chaudfontaine plate, pétillante</i>	2.50 - 4.50€
Softs (20cl)	
- Coca, Coca Zéro, Fanta Orange, Sprite	2.50€
- FuzeTea (Pétillant, Pêche, Green)	3.00€
- Minute Maid (Orange, Pomme-cerise, Pamplemousse rose, Tomate)	3.00€
- Oasis	3.00€
Aquarius (33cl) <i>Citron, Pêche</i>	3.20€
Schweppes (25cl) <i>Tonic, Pink, Agrumes</i>	3.00€
Choose (45cl) <i>Tonic + Pamplemousse ou tonic + jus d'orange</i>	5.50€
Cécémel (20cl)	3.00€

BOISSON CHAUDES

Café	
- Classique, décaféiné, Espresso	2.50€
- Cappuccino	3.00€
- Latté Macchiato	3.50€
Thé	3.00€
Thé à la menthe fraîche	3.50€
Chocolat chaud	3.50€

BIÈRES AU FÛT

Battin Pils (25cl – 50cl 5%)	3.00-5.20€
Battin Fuitée (25cl 4.3%)	3.50€
Battin Extra (25cl 6.3%)	3.50€
Battin Triple (25cl 8%)	4.50€

BIÈRES EN BOUTEILLE

Saint Feuillien Brune (33cl)	4.90€
Chimay Bleue (33cl)	4.90€
Duvel (33cl)	4.90€
Gueuze Lindemans (25cl)	4.90€
Blanche de Namur (25cl)	3.90€
Triple Karmeliet (33cl)	5.50€
Ophinoise Triple (33cl)	5.50€
Affligen 0% (33cl)	3.90€
Bière artisanale brassée à Braine-l'Alleud par la brasserie de la fluviation (33cl) <i>Goût suivant production et arrivage</i>	5.50€

Carte des vins et des apéritifs au verso

Tous nos plats et dessert sont préparés dans la maison