

CARTE DU RESTAURANT

Le Micocoulier

LES TARTINABLES MAISONS À PARTAGER

• *HOMEMADE DIPS TO SHARE*

TAPENADE ARTISANALE ET SES TOASTS 8 €

• *ARTISAN TAPENADE WITH TOASTS*

Olives noires, ail, anchois, persil, basilic

Black olives, garlic, anchovies, parsley, basil

COMPOTÉE DE POIVRONS AUX ÉPICES DOUCES 8 €

• *SWEET-SPICED PEPPER RELISH*

Poivrons, piquillos, ail, crème, cumin

Peppers, piquillo peppers, garlic, cream, cumin

CRÉMEUX DE POIS CHICHES MAISON 8 €

• *HOMEMADE CHICKPEA CREAM*

Pois chiches, tahini, jus de citron, ail

Chickpeas, tahini, lemon juice, garlic

CRÉMEUX DE TOMATES SÉCHÉES ET RICOTTA 8 €

• *SUN-DRIED TOMATO AND RICOTTA CREAM*

Tomates séchées, ail, huile d'olive, ricotta

Sun-dried tomatoes, garlic, olive oil, ricotta

SALADES GOURMANDES • *OUR TASTY SALADS*

✓ **CARPACCIO DE TOMATES & PASTÈQUE, BURRATA** 16 €

• *TOMATO & WATERMELON CARPACCIO, BURRATA*

Tomates et pastèque, burrata crémeuse, basilic, menthe, huile d'olive et réduction balsamique

Tomatoes and watermelon, creamy burrata, basil, mint, olive oil and balsamic reduction

SALADE CÉSAR • CAESAR SALAD 19 €

Romaine, aiguillettes de poulet croustillantes, sauce César maison, copeaux de parmesan, œuf dur, bacon croustillant, tomates, croûtons

Romaine lettuce, crispy chicken tenders, homemade Caesar dressing, parmesan shavings, hard-boiled egg, crispy bacon, tomatoes, croutons

SALADE DE CHÈVRE CHAUD ET JAMBON CRU 18 €

• *GOAT CHEESE AND RAW HAM SALAD*

Salade croquante, chèvre chaud, jambon cru, miel, vinaigrette maison

Salad, hot goat cheese, honey, raw ham, homemade vinaigrette

MENU PITCHOUN – 12 €

Jusqu'à 10 ans – *Up to 10 years old*

Plat au choix + un verre de sirop

Main course of your choice + a glass of syrup drink

Aiguillettes de poulet croustillantes, Mini cheeseburger ou poisson pané

Chicken tenders, mini cheeseburger or breaded fish

Accompagnement au choix • Side of your choice

Frites, Pâtes, Légumes

French fries, Pasta or Vegetables

Glace au choix • Choice of ice cream

Twister, Rocket, Minecraft, Glace 1 boule – parfum au choix

POISSONS • FISH

TENTACULE DE POULPE GRILLÉ • GRILLED OCTOPUS TENTACLES 30 €

Poulpe grillé, crème froide de courgette, maïs grillé, légumes rôtis (courgette, poivron, aubergine, tomate cerise), sauce vierge

Grilled octopus, chilled courgette cream, grilled corn, roasted vegetables (courgette, pepper, aubergine, cherry tomatoes), sauce vierge

BROCHETTES DE CREVETTES, LINGUINE SAUCE HERMANOS 25 €

• *PRAWN SKEWERS, LINGUINE WITH HERMANOS SAUCE*

Crevettes grillées non marinées, linguines sautées, sauce tomate légèrement épicée

Unmarinated grilled prawns, stir-fried linguine with a slightly spicy tomato sauce

AÏOLI DE CABILLAUD & GAMBAS • COD AND PRAWN AIOLI 22 €

Cabillaud, gambas, légumes vapeur (carotte, haricot vert, chou-fleur, pomme de terre grenaille), œuf dur, aïoli maison

Cod, prawns, steamed vegetables (carrot, green beans, cauliflower, baby potatoes), hard-boiled egg, homemade aioli

LECHE DE TIGRE DE DORADE • SEA BREAM 'LECHE DE TIGRE' 21 €

Dorade marinée, leche de tigre au lait de coco, maïs grillé, radis, pomme verte, herbes fraîches, accompagnement salade verte avec légumes croquants

Marinated sea bream, coconut milk 'leche de tigre', grilled corn, radishes, green apple, fresh herbs, served with green salad and crunchy vegetables

TATAKI DE THON MARINÉ SAUCE THAÏ 21 €

• *MARINATED TUNA TATAKI WITH THAI SAUCE*

Thon snacké, marinade soja, gingembre, citronnelle, sésame, cacahuète accompagnement salade croquante (chou rouge, fenouil, carotte) et frite

Searched tuna, marinated in soya sauce, ginger, lemongrass, sesame and peanuts, served with a crisp salad (red cabbage, fennel, carrot) and chips

VIANDES • MEAT

MAGRET DE CANARD ENTIER • WHOLE DUCK BREAST 25 €

Magret entier, sauce au choix, frites et salade verte

Whole duck breast, choice of sauce, chips and green salad

EFFILOCHÉ DE PORC BBQ • BBQ PULLED PORK 25 €

Échine de porc effilochée, sauce BBQ, écrasé de pommes de terre, légumes rôtis

Pulled pork loin, BBQ sauce, mashed potatoes, roasted vegetables

PIÈCE DU BOUCHER • BUTCHER'S PIECE 22 €

Pièce de boeuf du moment grillée à la plancha (min 180gr), servie avec frites, salade et sauce au choix

Beef piece of the moment grilled a la plancha (min 180gr), served with chips, salad and choice of sauce

BROCHETTE DE POULET ÉPICES DOUCES 21 €

• *MILDLY SPICED CHICKEN SKEWERS*

Poulet mariné (miel, cumin, herbes de Provence, épicé cajun, piment d'espelette), frites et salade verte

Marinated chicken (honey, cumin, herbes de Provence, cajun spice mix, espelette chilli), chips and green salad

CARPACCIO DE BŒUF À L'ITALIENNE • ITALIAN-STYLE BEEF CARPACCIO 21 €

Bœuf, parmesan, roquette, pignons, pesto citron, frites et salade

Beef, Parmesan, rocket, pine nuts, lemon pesto, chips and salad

PLATS • *MAINS*

BURGERS • BURGER

CHEESEBURGER BACON • BACON CHEESEBURGER 20 €

Steak, cheddar, bacon, ketchup-moutarde, cornichons, frites

Steak, cheddar, bacon, ketchup and mustard, gherkins, chips

BURGER PULLED PORK • PULLED PORK BURGER 20 €

Échine effilochée, sauce BBQ, coleslaw, cornichons, oignons confits, pain brioché sésame

Shredded pork loin, BBQ sauce, coleslaw, gherkins, caramelised onions, sesame brioche bun

PÂTES & VÉGÉ • PASTA & VEGETARIAN

✓ **PENNE SAUCE TOMATE AUX LÉGUMES** 18 €

• *PENNE WITH TOMATO AND VEGETABLE SAUCE*

Sauce tomate maison, courgette, poivron, aubergine, parmesan

Homemade tomato sauce, courgette, pepper, aubergine, Parmesan

✓ **RAVIOLES DE SAINT-JEAN À LA CRÈME DE TRUFFE** 21 €

• *SAINT-JEAN RAVIOLI WITH TRUFFLE CREAM*

Ravioles gratinées, crème de truffe, parmesan

Baked ravioli, truffle cream, Parmesan

✓ **AUBERGINE FAÇON MILANAISE • MILANESE-STYLE AUBERGINE** 22 €

Aubergine panée, sauce tomate, burrata, copeaux de parmesan, salade croquante (chou rouge, fenouil, carotte)

Breaded aubergine, tomato sauce, burrata, shavings of Parmesan, crisp salad (red cabbage, fennel, carrot)

PIZZAS

✓ **ROMA** 10 €

Sauce tomate, fromage, basilic, olives noires

Tomato sauce, cheese, basil, black olives

HIPPOCAMPE 12 €

Sauce tomate, jambon, fromage, olives noires

Tomato sauce, ham, cheese, black olives

ROYALE 13 €

Sauce tomate, jambon, fromage, champignons, olives noires

Tomato sauce, ham, cheese, mushrooms, black olives

ESPAGNOLE • SPANISH 14 €

Sauce tomate, chorizo, poivrons, fromage, olives noires

Tomato sauce, chorizo, bell peppers, cheese, black olives

✓ **4 FROMAGES • 4 CHEESES** 15 €

Sauce tomate, emmental, roquefort, chèvre, mozzarella, olives noires

Tomato sauce, Emmental, Roquefort, goat's cheese, mozzarella, black olives

✓ **VOLONNAISE** 15 €

Base crème, chèvre, miel, roquette, fromage, olives noires

Cream base, goat's cheese, honey, rocket, cheese, black olives

DOLCE VITA 15 €

Sauce tomate, tomates fraîches, fromage, mozzarella di Buffala, roquette, pesto, jambon cru, copeaux de parmesan

Tomato sauce, fresh tomatoes, cheese, mozzarella di Buffala, rocket, pesto, cured ham, Parmesan shavings

✓ **TARTUFATA** 15.5 €

Base crème truffée, lamelles de truffe d'été, roquette, copeaux de parmesan

Truffled cream base, shaved summer truffle, rocket, Parmesan shavings

FAÇON FLAMENKUCH 14 €

Base crème, oignon, lardons

Cream base, onion, bacon

CARTE DU RESTAURANT

Le Micocoulier

DESSERTS • DESSERTS

PROFITEROLES GOURMANDES • INDULGENT PROFITEROLES

Glace vanille, choux, sauce chocolat, chantilly maison
Vanilla ice cream, choux pastries, chocolate sauce, homemade whipped cream

9 €

BROWNIE MAISON ET CARAMEL BEURRE SALÉ

• HOMEMADE BROWNIE WITH SALTED BUTTER CARAMEL

9 €

VERRINE PISTACHE ET FRUITS ROUGES

• PISTACHIO AND RED FRUIT VERRINE

Crème mascarpone pistache, fond spéculoos, insert fruits rouges
Pistachio mascarpone cream, speculoos base, red fruit insert

8,50 €

TIRAMISU CAFÉ TOUT EN DOUCEUR

• DELICATELY CREAMY COFFEE TIRAMISU

Crème tiramisu, boudoir au café et cacao
Tiramisu cream with coffee-soaked ladyfinger and cocoa

8 €

CAFÉ GOURMAND • GOURMAND COFFEE

Crêpe
Napée de caramel beurre salé maison ou sauce chocolat maison, boule de glace vanille
Topped with homemade salted butter caramel or homemade whipped cream

9,50 €

CRÊPE • CREPE

Napée de caramel beurre salé maison ou sauce chocolat maison, boule de glace vanille
Topped with homemade salted butter caramel or homemade whipped cream

7 €

TARTE À L'ABRICOT ET SA BOULE VANILLE

• APRICOT PIE WITH A SCOOP OF VANILLA ICE CREAM

Tarte à l'abricot. Servie avec une boule vanille
Apricot pie. Served with one scoop of vanilla ice cream

8,50 €

COMPOSEZ VOUS-MÊME VOS COUPES MAKE YOUR OWN ICE CREAM CUP

1 boule* : 2,60 € 2 boules : 5,00 € 3 boules : 7,00 €

*Boule = scoop

PARFUMS DES CRÈMES GLACÉES

ICE CREAMS FLAVOURS

Banane, Café, Caramel fleur de sel, Chocolat au lait, Chocolat Blanc, Chocolat noir 70% de cacao, Fraise, Menthe chocolat, Noix de coco, Nougat, Pistache, Praliné, Vanille Bourbon de Madagascar, Vanille framboise meringuée, Noix, Tiramisi, Carnaval, Stracciatella, Speculoos, Nutty, Vanille brownie, yaourt

Banana, Coffee, Caramel with Fleur de Sel, Milk chocolate, White chocolate, Dark chocolate 70% cocoa, Strawberry, Chocolate mint, Coconut, Nougat, Pistachio, Praline, Madagascar Bourbon vanilla, Vanilla raspberry meringue, Nuts, Tiramisi, Carnival, Stracciatella, Speculoos, Nutty, Vanilla brownie, yogurt

SORBETS PLEIN FRUIT

FULL-FRUIT SORBETS FLAVOURS

Ananas, Pêche de Méditerranée, Pomme, Cassis, Citron jaune, Citron vert, Fruit de la passion, Framboise, Mangue

Pineapple, Mediterranean peach, Apple, Blackcurrant, Yellow lemon, Green lemon, Passion fruit, Raspberry, Mango

GLACES • ICE CREAMS

COUPES DE GLACES

• ICE CREAMS CUPS

9 €

DAME BLANCHE

Crème glacée vanille, sauce chocolat maison, chantilly, amandes effilées
Vanilla ice cream, chocolate sauce, whipped cream, flaked almonds

CAFÉ LIÉGEOIS

Crème glacée café, café frappé, chantilly, éclats de café

Coffee ice cream, iced coffee, whipped cream, coffee chips

CHOCOLAT LIÉGEOIS

Crème glacée chocolat noir, sauce chocolat maison, chantilly, copeaux de chocolat noir

Dark chocolate ice cream, homemade chocolate sauce, whipped cream, dark chocolate shavings

SOUVENIR D'ENFANCE • CHILDHOOD MEMORIES

Crème glacée nutty, crème glacée noix, crème glacée vanille brownie, sauce caramel et éclats de gaufre de Liège au sucre perlé, chantilly

Nutty ice cream, walnut ice cream, vanilla brownie ice cream, whipped cream, caramel sauce and Liège waffle flakes with pearled sugar, whipped cream

VACHERIN GLACÉ FRUITS ROUGES • FRENCH ICE CREAM CAKE

Sorbet fraise, sorbet fruits des bois, création glacée tentation meringuée vanille framboise, coulis de fruits rouges maison, chantilly maison, meringues

Strawberry sorbet, raspberry sorbet, vanilla raspberry meringue ice cream, red fruit coulis, whipped cream, meringues

TEMPÊTE CHOCOLATÉE • CHOCOLATE STORM

Crème glacée chocolat au lait, crème glacée chocolat noir, crème glacée chocolat blanc, brownies, sauce chocolat maison, chantilly maison, copeaux de chocolat

Milk chocolate ice cream, dark chocolate ice cream, white chocolate ice cream, brownies, chocolate sauce, whipped cream, chocolate shavings

DOUCEUR CARAMÉLISÉE • CAMELISED SWEETNESS

Crème glacée praliné, crème glacée caramel fleur de sel, crème glacée nougat, éclats de « Daim® », caramel maison, chantilly

Praline ice cream, caramel fleur de sel ice cream, nougat ice cream, flakes of «Daim», flowing caramel, whipped cream

L'HIPPO TATIN

Sorbet pleins fruits pomme, crème glacée vanille, crème glacée speculos, caramel coulant maison, brisure de palet breton

Apple sorbet, vanilla ice cream, speculoos ice cream, homemade caramel sauce, crumbled butter biscuit

COUPES ARROSÉES

• ICE CREAM CUPS WITH ALCOHOL

9,50 €

COLONEL

Sorbet citron vert, vodka

Lime sorbet, vodka

PINA COLADA GLACÉE

Sorbet ananas, crème glacée noix de coco, rhum blanc

Pineapple sorbet, coconut ice cream, white rum

