

# M E N U |

# DRINKS



## A P É R I T I F S

<b>Spritz</b>	9	<b>Ricard</b>	4
<b>St-Germain</b>	9	<b>Picon vin blanc</b>	7
Liqueur de St-Germain, cava		<b>Picon bière</b>	6
<b>Hugo Spritz</b>	11	<b>Pisang orange</b>	8
Liqueur de St-Germain, menthe, citron, cava		<b>Campari orange</b>	8.5
<b>Martini blanc</b>	7	<b>Malibu ananas</b>	8
<b>Martini rouge</b>	7	<b>Spritz (sans alcool)</b>	7
<b>Martini Bellini</b>	Verre 8	<b>Spritz (sans alcool)</b>	8
<b>Martini Bellini</b>	Bouteille 30	Fruits rouges	
<b>Kir</b>	6	<b>Sangria blanche</b>	8
		<b>Sangria rouge</b>	8



Pompes funèbres  
à Lodelinsart  
depuis plus de 50 ans

*Penser à ses propres  
funérailles, c'est le dernier  
geste d'amour que l'on puisse  
faire pour sa famille.*

071 41 51 89 - 24h/24

rue Chausteur 138-140  
6042 Lodelinsart

**We Invest**

**Loverval**

22 chaussée de Philippeville

**Votre**  
agence immobilière locale



Scannez ce code  
pour découvrir  
nos services!

071 15 87 87  
charleroi@weinvest.be



# COCKTAILS

<b>Yvette</b> Vodka, cerise et citron	12	<b>London Mule</b>	11
<b>It's Britney Spritz</b> Spritz glacé à la mangue	12	Bombay Sapphire, Ginger Beer, citron vert, sucre de canne	
<b>Barbie se déchire</b>	11	<b>Moscow Mule</b>	11
Vodka, Campari, citron et bonbon		Eristoff Vodka, Ginger Beer, citron vert	
<b>Summer Spritz</b>	11	<b>Jamaïcain Mule</b>	11
Spritz amélioré aux fruits rouges		Bacardi Carta Oro, Ginger Beer, citron vert	
<b>Spritz Pampelop</b>	12	<b>Gamin</b>	11
Cocktail à base d'Aperol, pamplemousse, citron		Bombay Sapphire, basilic, fraises fraîches, jus de pomme, citron vert	
<b>Pink Saint-Germain</b>	12	<b>Belle Gamine</b>	12
Liqueur St Germain, vanille, framboises fraîches, citron, cranberries		Petite sœur du Gamin, Bombay Sapphire, violette, kiwi, pomme et citron	
<b>Il segreto</b>	12	<b>Negroni</b> Campari, Martini rouge, Bombay Sapphire	10
Cocktail à base de vodka, fruit de la passion, vanille, servi avec un shot de champagne		<b>Cosmo Carolo</b>	11
<b>Bloody hot Mary</b>	12	Eristoff Vodka, triple sec, cranberries et cerise	
Tomate, vodka, Tabasco, épices		<b>À la Mass</b> Daiquiri, Bacardi Carta Oro, fraise	12
<b>Petit Jésus</b>	12	<b>Espresso Martini</b>	12
Baileys spéculoos et caramel glacé, chantilly		<b>Giann'izz</b>	11
<b>Reine Victoria</b>	12	Amaretto, citron, jus de pomme, glacé façon Daiquiri	
Cocktail glacé à l'Amaretto blanc et banane		<b>Mojito Rhum blanc</b>	10
<b>Pêcher Mignon</b>	12	<b>Bacardi Carta Blanca</b>	
Vodka, thé pêche citron maison		<b>Mojito Rhum brun</b>	11
<b>101 Dalmatiens</b>	12	<b>Bacardi Carta Oro</b>	
Daiquiri bacardi 4 ans, fruit de la passion et jus de pomme		<b>Mojito</b> Violette ou Fraise ou Kiwi ou Passion	11
<b>Cocktail sans alcool</b>	8	<b>Virgin Mojito</b>	7
Fruits rouges, citron, cranberries		<b>Virgin Mojito</b> Violette ou Fraise ou Kiwi	8
		<b>Cuba libre</b>	11
		Bacardi 4 ans, citron vert, sucre de canne, Coca-Cola	
		<b>Amaretto sour</b>	10
		<b>Gina Colada</b>	11
		Bacardi Carta Blanca, coco et jus d'orange	

# EN CAS

<b>Chips</b> Sel, Paprika	2.5
<b>Portion de fromages</b>	5

<b>Cocktail du Barman</b>	11
<b>Reine des Spritz</b> Spritz, glace à l'orange	11

VISAGISTE  
DAMES - HOMMES - ENFANTS

*Aless' Coiffure*

UNIQUEMENT sur RDV  
☎ 0493 93 75 40

Grand'Rue 31  
6061 MONTIGNIES-SUR-SAMBRE

 Aless' Coiffure



AG Renov  
Rénovation générale  
Toiture

0493 41 04 20  
ag.renov@outlook.com   
www.agrenovation.be

**i-Quiz**  
CHARLEROI



Nouveau à Charleroi !  
Buzzez comme dans  
un jeu télé !

Ceci est une place gratuite !

Photographiez cette annonce  
et montrez nous la photo à votre arrivée !

Réservation :  
[www.iQuiz.be](http://www.iQuiz.be)

Réservez pour 4 joueurs et venez à 5 ! Non-cumulable.

## S O F T S

---

<b>Coca-Cola Original Taste</b>	20 cl	3
<b>Coca-Cola Zero sugar</b>	20 cl	3
<b>Coca-Cola Light</b>	20 cl	3
<b>Fanta Orange</b>	20 cl	3
<b>Sprite</b>	20 cl	3
<b>Fuzetea Sparkling</b>	20 cl	3.5
<b>Fuzetea Peach Hibiscus</b>	20 cl	3.5
Brewed Black Tea		
<b>Fuzetea Mango Camomile</b>	20 cl	3.5
Brewed Black Tea		
<b>Royal Bliss Tonic</b>	20 cl	3.5
<b>Royal Bliss Bitter Lemon</b>	20 cl	3.5
<b>Royal Bliss Agrumes &amp; Ylang Ylang</b>	20 cl	3.5
<b>Royal Bliss Pink Aromatic Berry</b>	20 cl	3.5
<b>Thé glacé bio</b> Menthe fraîche ou Pêche		4.5
<b>Limonade Maison</b> Citron		5
<b>Limonade Maison</b>		6
Choix :		
Fraise/pastèque/violette/cerise/ mangue/fruit de la passion/ pamplemousse/kiwi		
<b>Tonic Premium Fever-Tree</b>		4
Indian, Mediterranean, Elderflower, Clementine, Ginger beer, Rhubarb, Bitter		
<b>Red Bull</b>		3.5

---

## E A U X

---

<b>Chaudfontaine</b> Plate	25 cl	3
<b>Chaudfontaine</b> Plate	50 cl	5
<b>Chaudfontaine</b> Plate	1 L	8
<b>Chaudfontaine</b> Pétillante	25 cl	3
<b>Chaudfontaine</b> Pétillante	50 cl	5
<b>Chaudfontaine</b> Pétillante	1 L	8

## J U S D E F R U I T S

---

<b>Minute Maid</b> Multivitamines	20 cl	3.5
<b>Minute Maid</b> Orange	20 cl	3.5
<b>Minute Maid</b> Pomme Cerise	20 cl	3.5
<b>Minute Maid</b> Tomate	20 cl	3.5

## S I R O P S

---

<b>Grenadine ou menthe</b>	0.5
<b>Sirop Monin</b>	1
Violette, cerise, fraise	

---

## BOISSONS CHAUDES —

**Café** 3

**Décaféiné** 3

**Espresso** 2.5

**Double espresso** 5

**Ristretto** 2.5

**Cappuccino** 4

Crème fraîche ou mousse de lait

**Décappuccino** 4.5

**Thé** 3.5

Au choix dans un assortiment de thés

**Chocolat chaud ou froid** 4

**Lait russe** 4.5

**Café glacé** 6

**Thé menthe fraîche** 4

## BOISSONS CHAUDES —

### ALCOOLISÉES

**Irish Coffee** 10

**Irish XXL** 16

**Italian Coffee** 10

**French Coffee** 10



**Le Meuble**  
145 Bd Tirou à 6000 Charleroi

071/322 448 - [www.lemeuble.be](http://www.lemeuble.be)

Une livraison et montage par notre équipe

Relax Divan lit  
Dressing - Box  
Salon  
Chambre à coucher  
Salle à manger



**Trentin**  
BOISSONS

OUVERT AUX PARTICULIERS ET PROFESSIONNELS

071 39 43 39 | [info@trentin.be](mailto:info@trentin.be)  
Rue du Roton 12 | 6240 FARCIENNES



# BIÈRES AU FÛT — LES TRAPPISTES—

	25 cl	30 cl	50 cl		33 cl
<b>Stella Artois 5,2°</b>	3	3.5	4.5	<b>Chimay Blanche 8°</b>	5
				<b>Chimay Bleue 9°</b>	6
	25 cl	33 cl	50 cl	<b>Chimay Verte 10°</b>	7
<b>Leffe blonde 6,6°</b>	4	5	7	<b>Westmalle Triple 9.5°</b>	6
<b>Scotch CTS 7.2°</b>	4	5		<b>Rochefort 8 9.2°</b>	6
				<b>Rochefort 10 11.3°</b>	6
<b>Triple Karmeliet 8.4°</b>		6		<b>Orval 6.2°</b>	7
<b>Moinette Bio. 7,5°</b>	4	5	7		

## LES RÉGIONALES —

					33 cl
				<b>Chérie Framboise 3°</b>	5
<b>S U P P L É M E N T S —</b>				<b>Blanche de Charleroi 5°</b>	4.5
<b>Tango</b>			0.5	<b>Chimay Blanche 8°</b>	5
				<b>Premier Cru ADA Blonde 9°</b>	5
<b>Mazout</b>			1	<b>Bière des Amis 5.8°</b>	5

# BIÈRES <sup>3/4</sup> —————

	<b>75 cl</b>
<b>Moinette Blonde 8.5°</b>	<b>12</b>
<b>Chimay Bleue 9°</b>	<b>12</b>
<b>Chimay Blanche 8°</b>	<b>12</b>
<b>Premier Cru ADA Blonde 9°</b>	<b>12</b>

# BIÈRES EN BOUTEILLE ———

	<b>25 cl</b>	<b>33 cl</b>
<b>Jupiler sans alcool 0.0 %</b>	<b>3</b>	
<b>Carlsberg 5.5°</b>	<b>3</b>	
<b>Kriek Extra 4.1°</b>	<b>4</b>	
<b>Hoegaarden Blanche 4.9°</b>	<b>3,5</b>	
<b>Hoegaarden Rosée 3.0°</b>	<b>3,5</b>	
<b>Leffe Ruby 5°</b>		<b>5</b>
<b>Leffe Blonde 0.0 %</b>		<b>4</b>
<b>Liefmans 3.8°</b>	<b>5</b>	
<b>Maredsous Blonde 6°</b>		<b>5</b>
<b>Super des Fagnes Blonde 7.5°</b>		<b>5</b>
<b>Moinette Blonde 8.5°</b>		<b>5</b>
<b>Duvel 8.5°</b>		<b>5</b>
<b>Kwak 8.4°</b>		<b>5</b>
<b>Pêche Mel'Bush 8.5°</b>		<b>5</b>
<b>Kasteel Rouge 8°</b>		<b>5</b>
<b>Brogne Blonde 6.5°</b>		<b>5</b>
<b>Moinette Bio Dupont 7.5°</b>		<b>5</b>
<b>Triple d'Anvers 8°</b>		<b>5</b>
<b>Vedett 5.2°</b>		<b>3</b>
<b>Desperados 5.9°</b>		<b>5</b>



# RHUMS PREMIUMS — GINS PREMIUMS —

**Diplomatico** 11

**Don Papa** 11

**Kraken** 9

**Matusalem** 9

**Trois Rivières Blanc** 9

**Trois Rivières Brun** 10

**Zacapa** 11

**Bacardi 4 ans** 9

## W H I S K I E S —————

**Highland Park 12 years** 11

**Jack Daniel's** 8

**Jack Daniel's et Coca-Cola** 9.5

**Jack Daniel's Honey** 9

**William Lawson's** 7

---

**Bombay Sapphire** 9

**Bombay Citron Pressé** 12

Fabriqué à partir d'une infusion de fruits  
100 % naturelle, un gin distillé où le citron  
enrichit les classiques notes de genièvre  
du London Dry Gin.

**Bombay à la framboise** 12

L'infusion de la framboise et de mûres  
confère au produit sa couleur et ses arômes  
100 % naturels, sans sucre ajouté.

**Botanic** 12

Blé anglais, méthode traditionnelle,  
distillé trois fois et à base d'herbes  
aromatiques, saveur douce-amère.

**Bulldog** 12

Mélange de 12 botaniques rares telles que  
les feuilles de lotus, pépins de coquelicot et  
la lavande provenant de 8 pays.

**Copperhead** 12

Élaboré à partir de 5 ingrédients botaniques :  
l'angélique, le genièvre, la cardamome,  
l'origan et la coriandre.

**Gin Mare** 12

Les plantes utilisées sont, entre autres,  
du basilic italien, du romarin grec,  
du thym turc et surtout des olives Arbequina espagnoles.

---

**Hendrick's**

12

Essences de concombre de Hollande et de pétales de roses de Bulgarie qui offrent à la fois un goût rafraîchissant et un délicieux arôme floral.

**Gin May**

13

Gin de Chimay à base de thym, prunellier et infusé à l'abricot qui donne une belle rondeur et un léger goût fruité sur la fin.

**Mombasa**

12

Frais et fruité, notes de réglisse et d'anis, marquée d'agrumes confits, d'épices comme la cardamome, de notes de fleurs blanches comme l'aubépine et l'angélique.

**Monkey 47**

12

Imprégné de 47 plantes différentes dont le genévrier, l'hibiscus, le jonc odorant, le jasmin, la monarde, la canneberge, le pomélo, la verveine, le sureau et, entre autres, l'épicéa.

**Nordes**

13

Gin à haute intensité aromatique, notes de fleurs blanches, de verveine citron et de gingembre, balsamiques, d'eucalyptus, de laurier et de menthe.

**Gin Zebra**

13

À base d'iris et de lavande, le gin du Sporting de Charleroi.

**Gimmius**

13

Écorces d'agrumes et d'épices, produit et distillé dans la région de Charleroi, Gimmius porte fièrement les couleurs de la Belgique.

**Gin de Biercée**

12

Distillé à partir d'une trempe fermentée d'orge et de malt, de baies de genévrier, d'agrumes frais, notes légèrement poivrées.

**Strange Donkey**

12

Gin anversois, on va pas essayer de comprendre.

**Marula**

13

Gin doux rehaussé d'une touche exotique grâce au fruit de marula, baies de genévrier (Toscane), lavande (Provence), pétales de rose (Bulgarie), coriandre (Inde) et fleur d'oranger (Espagne).

**Panda**

13

Premier gin 100 % biologique à base de litchi.



## DIGESTIFS

**Averna** 6

**Amaretto Disaronno** 6

**Baileys** 6

**Cointreau** 6

**Fernet Branca** 6

**Limoncello** 6

**Calvados** 6

**Cognac** 8

**Eau de Villée Biercée** 7

**Pineau des Charentes** 7

**Poire Williams** 7

**Sambuca** 7

## ALCOOLS

**Rhum Bacardi Carta Blanca / Coca** 8

**Rhum Bacardi 4 ans / Coca** 9

**Eristoff Vodka Blanche / Soft** 8

**Eristoff Vodka Blanche / Redbull** 9

**Eristoff Vodka Rouge / Soft** 8

**Eristoff Vodka Rouge / Redbull** 9

**Get 27 / Soft** 8

**William Lawson's / Coca** 9

## SHOT AU CHOIX

**Tequila** 4

**Lalyberté Vodka noisette** 4

**Kiss Cool** 4

**Jägermeister** 4

**Shot Élou** 4

Composition secrète à base d'Amaretto

# MOUSSEUX & CHAMPAGNES

---

	Verre	Btle
<b>Cava</b>	6	27
<b>Prosecco</b>	7	30
<b>Gobillard Blanc de Blanc</b> Champagne	10	60
<b>Ruffus</b> Champagne, selon disponibilité		55

# VINS AU VERRE OU EN CRUCHE

---

## VINS BLANCS MAISON

---

	Verre	1/4	1/2 bouteille	75 cl
<b>Frentano Trebbiano d'Abruzzo DOC</b>	4,5	9	15	19
<b>Chardonnay</b>	7	12	17	25
<b>Pinot Grigio</b>	7	12	17	25
<b>Prendas Vermentino (Sardegna) 100 %</b>	7	14	19	28

## VINS ROSÉS MAISON

---

<b>Frentano Cerasuolo d'Abruzzo DOC</b>	4,5	9	15	19
<b>Mas de Figuier Or gris</b>	7	13	18	25

## VINS ROUGES MAISON

---

<b>Frentano Montepulciano d'Abruzzo DOC</b>	4,5	9	15	19
<b>Bardolino Rocolo del Lago (Veneto)</b>	7	13	18	25
<b>Pinot Nero Astoria Caranto (Veneto)</b>	7	13	18	35

---

## ENTRÉES

- Plancha**, la composition de la plancha change selon les produits de saison 29 (2p)  
43 (3p)  
antipasto amélioré chaud et froid 50 (4p)
- Tartare de thon rouge**, 18.5  
sauce soja, gingembre, quinoa,  
oignons rouges et petits légumes bio  
(en plat accompagné de pdt)
- Tartare saumon gravlax** 18.5  
aux fruits de la passion, oignons rouges,  
petits légumes bio  
(avec frites en plat)
- Carpaccio de bœuf mariné**, 17.5  
roquette, tomates cerises, crème de  
balsamique, copeaux de parmesan et  
ricotta à la truffe
- Croquettes de crevettes**, 18.5 (2 pièces)  
sauce curry, salade 24.5 (3 pièces)  
(avec frites en plat)

## POISSONS

- Filet de cabillaud pané**, 24  
sauce tartare, salade, frites
- Saumon grillé**, 24  
pommes de terre et légumes de saison
- Vol-au-vent de poissons et crustacés** 26  
accompagnés de frites

## SALADES

- Salade de carpaccio de bœuf mariné**, 19  
copeaux de parmesan, tomates cerises,  
jeunes oignons et ricotta à la truffe
- Roulade de courgettes marinées**, 19  
moutarde miel, scampis à la catalane et  
petits légumes bio
- Salade de saumon mariné**, 19  
tomates cerises, crème acidulée,  
huile à l'aneth
- Salade de poulet pané**, 18  
oignons rouges, copeaux de parmesan,  
tomates cerises, sauce mayonnaise miel,  
miel moutarde
- Salade de chèvre chaud**, 17  
noix, pommes, raisin, tomates cerises,  
vinaigrette miel moutarde
- Salade niçoise revisitée**, 24  
lattuga, tataki de thon rouge mi-cuit,  
olives de Gaeta, anchois, œufs moelleux,  
oignons rouges et haricots



Pour la rapidité  
du service,  
merci  
de ne pas  
dépasser  
5 plats  
différents  
par table.

# BURGERS

---

## Pink Beef

18

Burger de bœuf irlandais, cheddar, pickles d'oignons,  
tomate, salade, cornichons, sauce Jack Daniel's , frites

## Black Tiger

19

Burger de scampis Black Tiger fait maison, sauce curry, salade, tomate, cornichons, frites

## Veggie Burger

18

Burger veggie du moment, fromage vegan, pickles d'oignons, sauce Dallas maison

## Cheese Burger

17

Burger de bœuf, salade, tomate, fromage cheddar, sauce ketchup ou mayonnaise,  
accompagné de frites

## Tartuffa Burger

22.5

Hamburger de bœuf angus, fromage de Maredsous,  
sauce et truffe râpée, tomate , cornichon, frites



**Funérailles  
Charleroi**  
ANCIENNEMENT  
Jean-Louis D'HAESELEER,  
DUVIVIER & J-C WEIHSE

DEPUIS 5 GÉNÉRATIONS  
DES FUNÉRAILLES PERSONNALISÉES  
POUR CHAQUE BUDGET.

24h/24 & 7j/7  
Toutes régions

**071 41 72 51**

Funérarium à Charleroi - 94, rue Cayauderie  
Funérarium à Gilly - 211, chaussée de Lodelinsart



**BM CONSTRUCTION**  
Entreprise Générale

DEVIS GRATUIT | PATRON SUR CHANTIER  
TRAVAIL SOIGNÉ ET GARANTI

**0471 20 08 26**

✉ bruno-construction@hotmail.com

BM Construction

# V I A N D E S

---

<b>Tagliata de bœuf, sauce gorgonzola, frites, légumes grillés</b>	<b>24.5</b>
<b>Steak de bœuf Angus (premium quality) frites*</b>	<b>21.5</b>
<b>Boulettes carolo, sauce brune sucrée aux deux bières de Charleroi, faites maison et frites</b>	<b>18</b>
<b>Boulettes sauce tomate, frites</b>	<b>17.5</b>
<b>Tartare de bœuf Quai10 (non préparé) et frites</b>	<b>19</b>
<b>Entrecôte Cube roll irlandais 300 g pdt ou frites*</b>	<b>27</b>
<b>Osso-buco de veau à la milanaise accompagné de purée</b>	<b>24</b>
<b>Suppléments : Frites ou Pomme de terre</b>	<b>4.5</b>
<b>Pâtes</b>	<b>6.5</b>
<b>Légumes Bio</b>	<b>5.5</b>
<b>*Sauce au choix : poivre rose, cèpes, fromage bleu, béarnaise revisitée</b>	<b>4.5</b>

LEFEVRE  
OPTIQUE



Boulevard Tirou 109A  
6000 Charleroi  
T 071 32 74 97  
E info@optique-lefevre.be

[WWW.OPTIQUE-LEFEVRE.BE](http://WWW.OPTIQUE-LEFEVRE.BE)



# PASTA ET RISOTTO

---

<b>Tortelloni maison</b> farcis aux flocons de burrata, truffes fraîches râpées	24
<b>Ravioli maison</b> Ricotta épinards, coulis de tomates cerises et crème de burrata	19
<b>Orecchiette à la saucisse de Sienne</b> , Brocolis et ricotta salée	19
<b>Tagliolini aux vongoles</b> , Saint-Jacques et bisque de homard	23
<b>Culurgiones (ravioli sarde)</b>	20
Cuits au beurre de sauge et farcis à la pomme de terre, menthe et pecorino	
<b>Risotto à la truffe</b> , Crème de parmesan, jaune d'œuf et truffes noires râpées	24.5
<b>Cacio e pepe</b>	20.5
Spaghettonne poivre noir et fromage pecorino romano	
<b>Rigatoni aux 4 fromages</b>	18
<b>Rigatoni all'arrabbiata</b>	17
<b>Gnocchis Vegan de pommes de terre</b> , sauce tomates et aubergines fumées	18

# JUNIORS

---

<b>Boulettes tomates</b>	13
<b>Pâtes de Sienne, basilic</b>	13
<b>Ravioli ricotta</b>	13
<b>4 Fromages</b>	13

**NOUS RAPPELONS QUE  
1 TABLE = 1 ADDITION**

**PULSE PUNCH**  
Salle de remise en forme | Préparation physique  
Avenue du Centenaire 271  
6061 Montignies-sur-Sambre  
0470 86 54 51  
contact@pulse-punch.be

QR code and social media icons (Facebook, Instagram)

**HUPÉ**  
1860  
Assurances-Prêts-Placements  
FLEURUS  
Chaussée de Charleroi 501  
071/81.17.47  
[WWW.HUPE.BE](http://WWW.HUPE.BE)

# DESSERTS

---

<b>Moelleux fourré au chocolat " Maison ",</b>	<b>10</b>
Boule vanille et chantilly	
<b>Tiramisu " Maison " spéculoos</b>	<b>8</b>
<b>Carpaccio d'ananas mariné,</b>	<b>8</b>
Boule de sorbet mangue/passion	
<b>Moelleux pistache, boule chocolat, espuma de caramel</b>	<b>10</b>
<b>Panna cotta maison aux fruits rouges</b>	<b>8</b>
<b>Chaud-froid de banane,</b>	<b>9</b>
Mousse au caramel, glace vanille et crumble de spéculoos	
<b>Dame noire</b>	<b>8</b>
<b>Dame blanche</b>	<b>8</b>
<b>Brésilienne</b>	<b>8</b>
<b>Boule de glace</b>	<b>2.5</b>
(vanille, chocolat, tiramisu, poire, café, fraise)	
<b>Suppléments :</b>	
Chantilly	<b>0.5</b>
Chocolat chaud	<b>1</b>

---