

## Les Apéritifs

### Martini

Martini Bianco	3.50€
Martini Rosato	3.50€
Martini Rosso	3.50€
Martini Bianco Royal	6.00€
Martini Rosato Royal	6.00€
Martini Brut	5.00€

### Gin's

Bombay Sapphire	5.00€
Bombay Sapphire East	6.00€
Oxley	9.00€



### Rhum's

Bacardi Superior (blanc)	4.50€
Bacardi Gold (vieilli 4 ans en fût de chêne)	5.00€
Bacardi 8 ans (vieilli 8 ans en fût de chêne)	6.00€
Zacapa 23 (Mélange du même rhum de 23 années différentes, Guatemala)	9.00€
Zacapa XO (Zacapa 23 passé 2 ans en fût de cognac)	14.00€

### Vodka's

Eristoff Premium	3.50€
Grey Goose	6.00€
Grey Goose Poires et copeaux de chocolat	6.50€

### Classiques

Coupe de Grand Vernaux (Brut exceptionnel)	5.00€
Kir	3.00€
Porto blanc/rouge Offley	3.00€
Pineau des Charentes blanc/rosé	3.00€
Batida	3.50€
Pisang	3.50€
Campari	3.50€
Malibu, Passoa, Safari	3.50€
Picon	3.50€
Picon vin blanc	5.00€
Ricard	3.00€
Gancia	3.50€
Petermann (Genièvre)	3.00€

### Bulles (Bouteilles)

Martini Brut	30.00€
Grand Vernaux Brut exceptionnel	25.00€
Laurent-Perrier Brut.	80.00€
Laurent-Perrier Magnum.	150.00€
Laurent-Perrier rosé.	110.00€
Laurent-Perrier Grand Siècle.	230.00€



### Les Bières

#### Les Bières Spéciales

Vedette (33cl)	3.00€
Vedette Pale Ale (33cl)	3.00€
Clausthaler (bière sans alcool 33cl)	2.60€
Duvel (33cl)	3.70€
Maredsous triple/brune (33cl)	3.70€
Liefmans	3.50€
Monsieur Rock (33cl)	4.00€
Lupulus Hopéra (33cl)	4.00€

#### Les Bières Trappistes

Orval jeune (- de 6 mois)	4.00€
Orval vieilli (+ de 6 mois)	5.00€
Orval vieilli (+ de 2 ans)	10.00€
Chimay Triple	3.50€



### Les Softs

Pepsi normal / max	2.20€
Orangina / Seven Up	2.40€
Villers ¼ plate / pétillante	2.00€
Bru ½ plate / pétillante	3.50€
Bru II plate / pétillante	6.00€
Looza Orange, Ananas	2.20€
Looza ACE, Pomme Cerise, Tomate	2.20€
Schweppes Tonic / Agrum	2.40€
Ice Tea / Green	2.20€
Gini	2.40€

## Les Whiskies (3.50cl)

William Lawson's Finest Blend	3.50€
William Lawson's 13 ans	5.00€
Glen Deveron 10 ans	6.50€
Jack Daniel's Old 7	4.50€
Jack Daniel's Tennessee & Honey	4.50€
Johnnie Walker Black Label	5.50€
Johnnie Walker Green Label / Platinum / Double Black	7.00€
Johnnie Walker Gold Label	8.50€
Johnnie Walker Blue Label	19.00€
Talisker 10 ans	6.50€
Cragganmore 12 ans	7.50€
Glenkinchie 12 ans	7.50€
Oban 14 ans	8.50€
Dalwhinnie 15 ans	9.50€
Lagavuline 16 ans	10.50€



## Les Digestifs (3.50cl)

Amaretto Disaronno / Limoncello	4.50€
Cointreau	4.50€
Bailey's	4.50€
Eau de Villée	5.00€
Poire William	5.00€
Grappa Blanche	4.50€
Sambucca	4.50€
Ferney Brancas	4.50€
Grand Marnier	4.50€
Cognac Baron Otard VS (Very Spécial)	5.50€
Cognac Baron Otard VSOP (Very Superior Old Pale)	7.50€
Calvados Père Magloire / Armagnac / Poire Cognac	5.50€

## Les Entrées

Gambas tigre au pesto rouge	18.00€
Carpaccio de cerf parfumé à l'huile de noix	12.00€
Croquettes de volaille maison et persil frit	12.00€
Os à moëlle au gros sel	11.00€
Escargots à l'ardennaise et ail	12.00€

## Les Plats (cuits en cuisine)

Dos de cabillaud au crumble de chorizo	17.00€
Américain (préparé pour vous à la minute en cuisine)	17.00€
Contrefilet Argentin de 350gr à la Toscane (cuit simple face)	23.00€
Onglet aux échalotes (300gr)	22.00€

	250gr	350gr	450gr	550gr	650gr	850gr	1.05kg
Steak BBB	16.00€	20.00€	25.00€	30.00€	35.00€	40.00€	45.00€
Entrecôte Irlandaise	18.00€	22.00€	27.00€	32.00€	37.00€	42.00€	47.00€

Toutes viandes au-dessus de 450 gr seront servies **maximum saignantes**.  
Pour plus de cuisson, nous vous allumerons le grill à table.

Pour les accompagnements du Contrefilet Argentin, du Steak, de l'Onglet et de l'Entrecôte :  
Voir grillades.

## Les Menus Enfants 10€

Steak haché cuit minute, frites, compote et ketchup (+2€)  
Pâtes jambon fromage  
Fish sticks, frites et salade  
Une croquette de volaille maison

Offert : Une boule de glace (vanille ou fraise), chantilly et ses pastilles multicolores

## Les Salades



<b><u>Salade « L'Effet Bœuf ! » :</u></b>	13.50€
Double carpaccio, roquette à la moutarde à la truffe et parmesan.	
<b><u>Salade Périgourdine :</u></b>	14.50€
Foie gras, magret de canard, pommes, raisins, mix de salades, crudités et vinaigrette au porto.	
<b><u>Salade à l'Italienne :</u></b>	13.90€
Poêlée de scampi et volaille, épices Italiennes, crème, mix de salades, crudités et parmesan.	
<b><u>Frisée aux lardons :</u></b>	12.90€
Lardons, œuf sur le plat, croutons, crème, mix de salades, crudités et vinaigre de framboises.	
<b><u>Salade de Chèvre :</u></b>	12.90€
Chèvre chaud, jambon d'Ardenne, oignons rouges, pignons de pin, crudités, mix de salades, vinaigrette au cidre et sirop de Liège.	
<b><u>Salade Toscana :</u></b>	14.90€
Bœuf grillé simple face sur pain grillé, roquette, tomates séchées, parmesan et vinaigrette balsamique.	
<b><u>Salade de Haute-Savoie :</u></b>	13.90€
Feuilleté de Reblochon chaud, lardons, crudités, pignons de pin, cerneaux de noix, mix de salades au sirop de Liège.	
<b><u>Salade Campagnarde :</u></b>	12.90€
Boudin, figues, pommes de terre, croutons, mix de salades, crudités et vinaigrette à la moutarde.	

## Les Grillades

<u>Mix de la mer</u>		23.00€
<u>De Saint-Jacques</u>	250gr	28.00€
<u>Pur Bœuf</u> : (B.B.B)	200gr	16.00€
	300gr	21.00€
<u>Barbecue</u> :		
Bœuf, côte de marcassin, volaille, boudin blanc et cochon	350gr	22.00€
<u>Du monde</u> :		
Kangourou, ... et ...	250gr	23.00€
	350gr	28.00€
Supplément grillade par 100gr :		6.00€
Sauf Saint-Jacques		11.00€
<u>Trilogie de bœuf</u> :		
Espagnol, Irlandais, Simental	200gr	20.00€
	300gr	27.00€
Supplément grillade par 100gr :		8.00€
<u>Bœufs Maturés</u> :		
Salers	250gr	28.00€
Supplément grillade par 100gr :		11.00€
<u>Du mois</u> :	...gr	...00€

## Les Fondues

<u>Fondue vigneronne</u> : Bœuf	200gr	17.00€
	300gr	22.00€
Volaille	200gr	16.00€
	300gr	19.00€
<u>Fondue Savoyarde</u>		
Classique		21.00€
Au Bleu et Kirsh		23.00€
A l'Ardennaise (lardons, oignons et champignons)		23.00€

Accompagnements des fondues Savoyardes : assiette de charcuteries, pain et pommes de terre

## A VOLONTE avec les grillades et les fondues

Plat de salade composée

Gratin dauphinois

Pommes de terre en chemise et beurre aux fines herbes

Frites (+2€ avec un autre plat)

Les sauces froides

Sauces chaudes au choix :

3.00€

Poivres vert

Champignons

Roquefort

Choron

Mayonnaise / Ketchup

0.30€

Légume chaud (selon la saison et le marché)

4.00€

### Les Desserts

Fondant au chocolat

6.00€

Dame Blanche

6.00€

Mousse et glace moka

6.00€

Carpaccio d'ananas, son sorbet et poivre d'agrumes

6.00€

Pain d'épices poêlé, glace vanille et caramel au beurre salé

6.00€

Assiette de fromages

8.00€

### Les Lyonnais (Blanc, rosé ou rouge)

Le verre de moelleux

5.00€

Le verre

3.50€

Le ¼

4.70€

Le ½

8.90€

Le litre

17.00€

## Thés aromatisés 3.00€

*L'Effet Bœuf et le spécialiste belge du thé Teatower  
Vous proposent leur sélection découverte.*

### Thés verts (2 à 3 min)

Jasmin Blanc : Thé vert parfumé au Jasmin

Thé à la Menthe : Thé vert Gunpowder parfumé à la menthe

Chine Sencha Bio : Thé vert Nature

L'Invitation : Thé vert parfumé au chocolat blanc, abricot, fleurs de chardon et molène

### Thés noirs

Darjeeling Mullootar Tf Bio : Thé noir nature du Sri Lanka (4 à 5 min)

Earl Grey Impérial : Thé noir parfumé à la bergamote et jasmin (3 à 5 min)

La Lampe merveilleuse : Thé noir parfumé à l'orange, cerise, rose et jasmin (3 à 5 min)

### Rooibos (3 à 5 min)

Rooibos des étoiles filantes : Rooibos parfumé à la vanille, cannelle, jasmin et anis étoilé

Rooibos des coulisses : Rooibos parfumé au pamplemousse, violette, rose et cardamome

### Infusions de fruits

Fruits des bois : Infusion de fruits à la pomme, églantier, sureau, cassis et myrtille (3 à 5 min)

Chocorange : Tisane parfumée à l'écorce d'orange, fève de cacao, cannelle, réglisse, vanille et Cardamome (4 à 5 min)

Samyama Bio : Infusion de fruits à la pomme, menthe, citronnelle, zeste d'orange, ortie, Cannelle, gingembre, cardamome, coriandre et tournesol (4 à 5 min)



# Rombouts®

## Cafés «Rombouts»

<b>Grande réserve :</b> Une sélection parmi les plus nobles crus de cafés Arabica. Ce mélange associe une finesse exceptionnelle et une saveur aromatique. Un café équilibré !	2.50€
<b>Décaféiné :</b> Décaféiné de manière naturelle par bains d'eau. Les arômes entiers et le goût puissant vous offrent le véritable plaisir de l'espresso.	2.60€
<b>Ristretto :</b> Un grand classique qui sent le Sud et le soleil. Typiquement italien, corsé et au caractère bien trempé !	3.00€
<b>Brasilia :</b> Le meilleur café brésilien, tout simplement ! Doux, savoureux et doté d'un arôme puissant.	3.00€
<b>Ethiopia :</b> Un espresso offrant une expérience gustative particulière. Goûtez son caractère à la fois doux et aromatique. Idéal pour un espresso court.	3.00€
<b>Colombia :</b> Un espresso apprécié des vrais connaisseurs. Un café cultivé sur les hauts plateaux sud-américains. Parfumé, aromatique, au goût fruité et léger de corps	3.00€
<b>La finca :</b> Un magnifique espresso de petits producteurs qui bénéficient d'un prix honnête. Garanti bio et labellisé Max Havelaar. Subtilement parfumé et avec une délicieuse longueur !	3.00€
<b>Cappuccino</b>	3.20€
<b>Cappuccino décaféiné</b>	3.30€
<b>Irish coffee (whisky)</b>	6.00€
<b>Italian coffee (amaretto)</b>	6.00€
<b>French coffee (cognac)</b>	6.00€
<b>Bailey's coffee</b>	6.00€
<b>Irish «L'Effet Boeuf» (double Irish coffee)</b>	11.00€

Conformément à l'Arrêté royal du 13 décembre 2014 mettant en Œuvre le règlement INCO (article 44) en Belgique qui vise à clarifier comment les consommateurs doivent être informés des allergènes présents dans les aliments non préemballés et devant l'impossibilité de noter, sur nos menus, tous les ingrédients susceptibles d'être allergènes, merci de nous signaler, à la commande, le fait que vous soyez allergiques à l'un ou l'autre produit en particulier.

#### 14 Allergènes juridiques

Gluten  
Lactose  
Soja  
Œuf  
Poisson  
Crustacé  
Mollusque  
Cacahuète  
Noix  
Céleri  
Moutarde  
Graines de sésame  
Sulfite  
Lupin

