

## SOFTS



Coca-cola, Light, Zéro, Perrier, Tonic, Soda,  
Gini, Sprite, Fanta orange, Fuze Tea.... 3,30  
Jus d'orange, pomme, tomate..... 3,50  
Chaudfontaine plate & pétillante,  
San Pellegrino  
1/4 ..... 3,00  
1/2 ..... 5,50  
1L ..... 8,00

## APÉRITIFS



Martini, Porto, Sherry Dry, Muscat  
de Beaumes-de-Venise, Gancia,  
Floc de Gascogne, Pineau des  
Charentes, Picon..... 6,50  
Campari, Pisang, Pastis ..... 6,50  
Apéritif maison..... 7,50  
Mojito ..... 10,00  
Coupe de prosecco..... 7,50  
Aperol Spritz ..... 9,00  
Kirr maison ..... 5,00  
Kirr Royal ..... 10,50

## ALCOOLS



Whisky, Gin, Vodka, Rhum Pampero..8,00  
Calvados, Cognac, Armagnac, Poire,  
Mirabelle, Framboise ..... 8,00  
Cointreau, Grand-Marnierr, Amaretto,  
Limoncello, Bailey's, Grappa ..... 8,00  
Captain Morgan ..... 8,00  
Gordon Pink Premium ..... 8,00  
Jack Daniel's ..... 9,00  
Bourbon (Four Roses) ..... 9,00  
Gin Tanqueray ..... 9,50  
Gin Hendrick's ..... 10,00  
Talisker..... 10,50  
Chivas Regal ..... 10,50

## BIÈRES



Carlsberg au fût ..... 3,50  
Blanche, Vieux-temps..... 4,00  
Gueuze, Leffe, Kriek, Westmalle ..... 4,50  
Chimay Bleue, Duvel, Orval..... 5,00  
Carlsberg 0%..... 3,50

## CAFÉS & THÉS



Thés & infusions ..... 3,20  
Thé à la menthe fraîche ..... 3,50  
Café, espresso, décaféiné..... 3,20  
Cappuccino..... 3,80  
Irish, Italian et French coffee ..... 10,50



## CHAMPAGNE

Champagne Moutardier  
Carte d'Or  
Brut ..... 70,00



**La Mirabelle**  
Rejoignez-nous sur  
les réseaux sociaux

ET SUIVEZ L'ACTUALITÉ DE LA MIRABELLE

*Mirabelle*



La Mirabelle  
& sa ferme bio  
Little Farm, à Ittre.

# À TABLE

DEPUIS PLUS DE 45 ANS,  
la maison est à votre service &  
vous propose une cuisine  
de qualité.

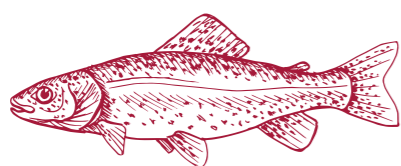
[www.mirabelle.be](http://www.mirabelle.be) & [www.littlefarm.be](http://www.littlefarm.be)

## ENTRÉES



Potage du jour .....	9,50
Artichaut vinaigrette .....	11,00
Croquettes aux crevettes grises maison .....	17,90
Fondus au parmesan .....	14,50
Notre saumon Gravlax maison aux herbes fraîches et vinaigrette au kalamansi .....	18,90
Carpaccio de bœuf, vieux balsamique, pesto, parmesan & roquette .....	16,90
Poireaux vinaigrette, mimosa d'œufs de notre ferme .....	12,40
Huîtres fines de claire n°2 (6, 9 ou 12 pièces), vinaigre à l'échalote .....	16,50 • 23 • 29
Nos tomates multicolores bio en salade, burrata, huile de basilic .....	16,30
Notre gaspacho andalou bio, jambon ibérique .....	14,10
Les croquilles de petits gris de Namur de la ferme du Vieux Tilleul (6 ou 9 pièces) .....	12 • 16

## POISSONS



<b>Dos de cabillaud</b> sauce mousseline, crevettes grises & purée maison aux herbes fraîches .....	25,90
<b>Sole du nord « Belle-Meunière »</b> & pommes nature .....	29,00
<b>Pavé de saumon</b> , fondue de fenouil, tomates cerise, olives de Kalamata .....	23,80
<b>Aile de raie aux câpres</b> , beurre fondu & pommes nature .....	24,10
<b>Fish and chips</b> sauce tartare .....	22,20



Tous nos plats & desserts, sont préparés de façon artisanale avec les produits frais, bio & locaux de notre ferme Little Farm.

[www.littlefarm.be](http://www.littlefarm.be)

\*Plat produits de la ferme

Ils peuvent être emportés au restaurant ou livrés par Deliveroo et UberEATS midi & soir. Certains de nos plats contiennent des allergènes, n'hésitez pas à nous faire part de vos questions à ce sujet.

Un service voiturier est mis à votre disposition devant le parking Carrefour à partir de 20h.

## ENTRÉES À PARTAGER

Pot de rillettes de canard, toasts & cornichons bio .....	15,60
Assiette de charcuteries fines .....	20,50
Friture de calamars et scampis sauce tartare .....	18,00
Terrine de campagne, toasts & cornichons bios .....	16,50

## SALADES & CRUDITÉS



<b>Salade César Mirabelle</b> .....	17,90
Poulet grillé, croutons, parmesan, sauce maison	
<b>Salade Périgourdine</b> .....	19,90
Magret séché, foie gras, gésiers confits, cerneaux de noix	
<b>Salade Norvégienne</b> .....	19,50
Saumon fumé, crevettes grises, croutons, vinaigrette à la crème d'aneth	
<b>Salade au Crottin de chavignol chaud</b> .....	17,90
Pommes Granny Smith, lardons, vinaigrette au miel	
<b>Salade Exotique</b> .....	18,90
Scampis grillés, pamplemousse, avocat, noix & vinaigrette aux agrumes	
<b>Poêlée de légumes de saison bio</b> .....	17,40
de notre ferme à la mozzarella fondue	
<b>Salade folle Mirabelle</b> .....	19,90
Calamars et scampis grillés sur un lit de haricots verts, roulades de saumon & crudités	

## BOWLS (SERVIS TIÈDES)

<b>Chicken Poke Bowl</b> .....	17,90
Riz vinaigré, poulet teriyaki, avocat, oignon, tomate, mozzarella & galette de pain sarde	
<b>Salmon Poke Bowl</b> .....	17,90
Riz vinaigré, edamame, avocat, saumon frais, sésame	

<b>Egg Bowl</b> .....	16,90
Mesclun, avocat, tomate, oignon, patate douce, œufs brouillés, riz	

## PÂTES



<b>Spaghetti à la bolognaise</b> .....	13,90
<b>Lasagne maison façon Mirabelle</b> .....	17,60
<b>Lasagne végétarienne</b> aux légumes bio de notre ferme .....	17,00
<b>Gnocchis aux tomates confites</b> , olives, jambon italien & basilic .....	18,60
<b>Penne aux scampis</b> , tagliatelles de courgette .....	19,40



## VIANDES

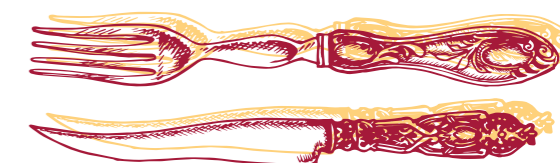
NOS VIANDES SONT ACCOMPAGNÉES DE FRITES FRAÎCHES COUPÉES MAIN DANS LA MAISON & CUITES DANS DE LA GRAISSE DE BOEUF

<b>Pavé de boeuf grillé (230 gr.)</b> beurre maître d'hôtel .....	19,70
<b>Filet pur irlandais grillé</b> .....	29,50
<b>Entrecôte Cuberoll (300gr)</b> écossais grillée .....	27,90
<b>Côte à l'os BBB grillée 1300 gr.</b> (2 couverts) .....	60,00
<b>Notre burger maison</b> .....	18,90
bœuf angus, cheddar, sauce «Giant» (supplément bacon possible)	
<b>Onglet à l'échalote</b> .....	22,80
<b>Filet américain garni (haché minute)</b> .....	19,50
<b>Tartare de bœuf</b> , juste saisi .....	19,90
<b>Brochette de bœuf Macao</b> .....	22,90
<b>Magret de canard au miel</b> & pommes croquettes .....	24,90
<b>Carré d'agneau vert-pré</b> & gratin dauphinois .....	25,80

## ACCOMPAGNEMENTS

Sauce béarnaise, choron, poivre vert flambé, archiduc, provençale, échalotes, estragon crème, dijonnaise, poivre concassé .....	4,00
Sauce Mirabelle .....	4,80
Salade mixte, salade verte .....	5,00
Légumes frais du marché .....	6,90
Gratin dauphinois .....	5,50
Riz parfumé Basmati .....	3,00
Frites de patates douces .....	5,00
Frites .....	3,50

## SPÉCIALITÉS



<b>Blanquette de veau Mirabelle</b> .....	20,50
<b>Waterzooï de volaille à la gantoise</b> (poulet de ferme) .....	21,40
<b>Saucisse de campagne &amp; stoemp</b> .....	17,90
<b>Rognons de veau aux 3 moutardes</b> & pommes croquettes .....	22,80
<b>Boulets liégeois</b> .....	17,80
<b>Vol-au-vent de volaille</b> .....	19,90
<b>Moules de Zélande marinière</b> ou à votre façon (en saison) .....	27,90
<b>Demi poulet fermier rôti</b> , compote de pommes & pommes frites .....	18,90

## DESSERTS

Île flottante, sauce anglaise & noisettes grillées	
Glaces vanille, moka, pistache, speculoos	
Crème caramel	
Coupe brésilienne	
Sorbets fraise, mangue, citron	
Crème brûlée à la vanille de Madagascar	
Café glacé	
Pain perdu brioché & glace vanille	
Gaufre de Bruxelles & ses garnitures	
Dame blanche minute (chocolat chaud à part)	
Profiteroles glacées à la vanille	
Nougat glacé aux fruits confits	
Mousse au chocolat	
Tiramisu	
Moelleux au chocolat	
Praliné Mirabelle	
<b>9,00</b> .....	
<b>Sabayon chaud au marsala (2 cvts)</b> .....	p.p 10,00
Assiette de fromages belges, salade à l'huile de noix .....	12,50
Café gourmand .....	10,50
Irish, Italian et French coffee .....	10,50

