

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..... 8,50
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..... 4,50
Gueuze, Leffe, Kriek, Westmalle 5,00
Chimay Bleue, Duvel, Orval..... 5,00
Carlsberg 0%..... 3,50

CAFÉS & THÉS

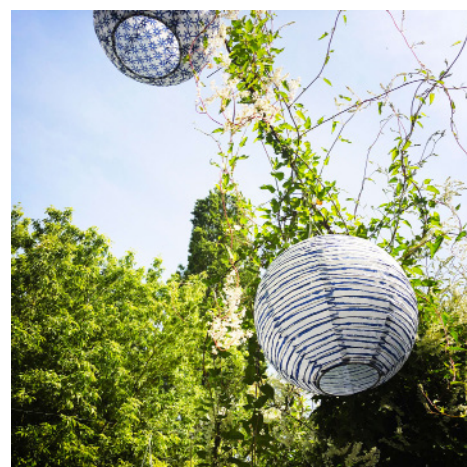
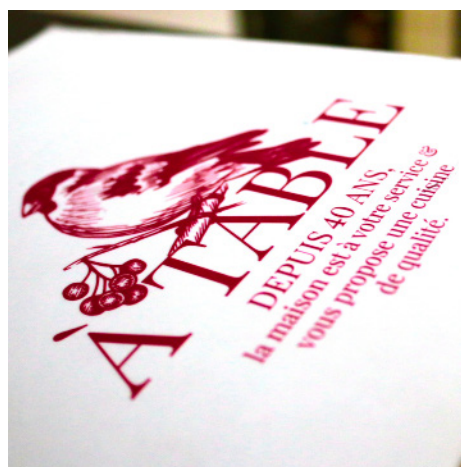


Thés & infusions 3,20
Thé à la menthe fraîche 3,50
Café, espresso, décaféiné..... 3,20
Cappuccino..... 3,80
Irish, Italian et French coffee 10,50

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.

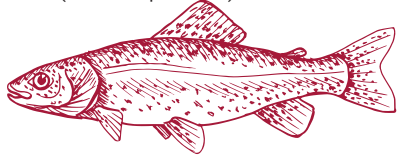
www.mirabelle.be & www.littlefarm.be

ENTRÉES



Potage du jour	9,50
Rouleaux croustillants de légumes, sauce au curry rouge	17,30
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
Tartelette feuilletée aux tomates cerises et fromage de chèvre	16,70
Huîtres fines de claire n°2 (6, 9 ou 12 pièces), vinaigre à l'échalote	18 • 24 • 30
Nos tomates multicolores bio en salade, burrata, huile de basilic	17,30
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)	13 • 17

POISSONS



Dos de cabillaud sauce mousseline, crevettes grises
& purée maison aux herbes fraîches **26,90**

Sole du nord « Belle-Meunière »
& pommes nature **31,00**

Pavé de saumon, fondue de fenouil,
tomates cerise, olives de Kalamata **24,80**

Aile de raie aux câpres, beurre fondu
& pommes nature **25,10**

Fish and chips sauce tartare **23,20**



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

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	16,30
Assiette de charcuteries fines	21,50
Friture de calamars et scampis sauce tartare	18,70
Terrine de campagne, toasts & cornichons bios ...	16,50

SALADES & CRUDITÉS



Salade César Mirabelle	17,90
Poulet grillé, croutons, parmesan, sauce maison	
Salade Pêrigourdine	20,90
Magret séché, foie gras, gésiers confits, cerneaux de noix	
Salade Norvégienne	19,50
Saumon fumé, crevettes grises, croutons, vinaigrette à la crème d'aneth	
Salade au Crottin de chavignol chaud	17,90
Pommes Granny Smith, lardons, vinaigrette au miel	
Salade Exotique	19,90
Scampis grillés, pamplemousse, avocat, noix & vinaigrette aux agrumes	
Poêlée de légumes de saison bio	17,80
de notre ferme à la mozzarella fondue	
Salade folle Mirabelle	19,90
Calamars et scampis grillés sur un lit de haricots verts, roulades de saumon & crudités	

BOWLS (SERVIS TIÈDES)

Chicken Poke Bowl **17,90**
Riz vinaigré, poulet teriyaki, avocat, oignon,
tomate, mozzarella & galette de pain sarde

Salmon Poke Bowl **17,90**
Riz vinaigré, edamame, avocat,
saumon frais, sésame

Egg Bowl **16,90**
Mesclun, avocat, tomate, oignon, patate douce,
œufs brouillés, riz

PÂTES



Spaghetti à la bolognaise **13,90**
Lasagne maison façon Mirabelle **17,60**

Lasagne végétarienne
aux légumes bio de notre ferme **17,00**

Gnocchis aux tomates confites,
olives, jambon italien & basilic **18,60**

Penne aux scampis,
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**

Pavé de boeuf grillé (230 gr.)
beurre maître d'hôtel **19,70**

Filet pur irlandais grillé **29,50**

Entrecôte Cuberoll (300gr)
écossais grillée **28,90**

Côte à l'os BBB grillée 1300 gr.
(2 couverts) **65,00**

Notre burger maison **18,90**
bœuf angus, cheddar, sauce «Giant»
(supplément bacon possible)

Onglet à l'échalote **23,80**

Filet américain garni (haché minute) **19,50**

Tartare de bœuf, juste saisi **19,90**

Brochette de bœuf Macao **22,90**

Magret de canard au miel
& pommes croquettes **25,90**

Carré d'agneau vert-pré
& gratin dauphinois **26,80**

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**

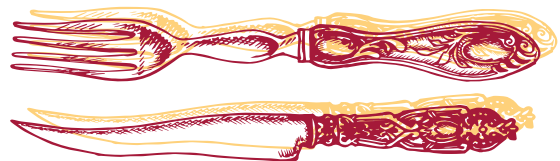
Gratin dauphinois **6,00**

Riz parfumé Basmati **3,00**

Frites de patates douces **5,00**

Frites **4,00**

SPÉCIALITÉS



Jambonneau en croûte de moutarde **23,60**

Waterzooï de volaille à la gantoise
(poulet de ferme) **22,40**

Chicons au gratin **18,90**

Saucisse de campagne & stoemp **18,90**

Rognons de veau aux 3 moutardes
& pommes croquettes **23,80**

Boulets liégeois **18,80**

Vol-au-vent de volaille **19,90**

Moules de Zélande marinière
ou à votre façon (en saison) **27,90**

La choucroute Mirabelle aux 5 viandes **24,90**

Épaule d'agneau braisé
aux légumes confits **23,90**

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

9,00

Sabayon chaud au marsala (2 cvts) 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**

