

BRASSERIE

Mirabelle
DEPUIS 1976

SOFTS



- Coca-cola / Light / Zéro 3,30
- Perrier 3,30
- Tonic 3,30
- Soda 3,30
- Gini 3,30
- Sprite / Fanta orange 3,30
- 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
- Moscow Mule 11,00

ALCOOLS



- Whisky Johnnie Walker Red 8,50
- Whisky Johnnie Walker Black 8,50
- Gin Tanqueray London Dry 8,50
- Gin Tanqueray 0,0% 8,50
- Vodka Smirnoff 8,50
- Rhum Pampero Blanco/Especial 8,50
- Bulleit Bourbon 8,50
- Calvados, Cognac, Armagnac, Poire,
Mirabelle, Framboise 8,50
- Cointreau, Grand-Marnierr, Amaretto,
Limoncello, Bailey's, Grappa 8,50
- Captain Morgan 8,50
- Gordon Pink Premium 8,50
- 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 5,00
- 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

Wifi

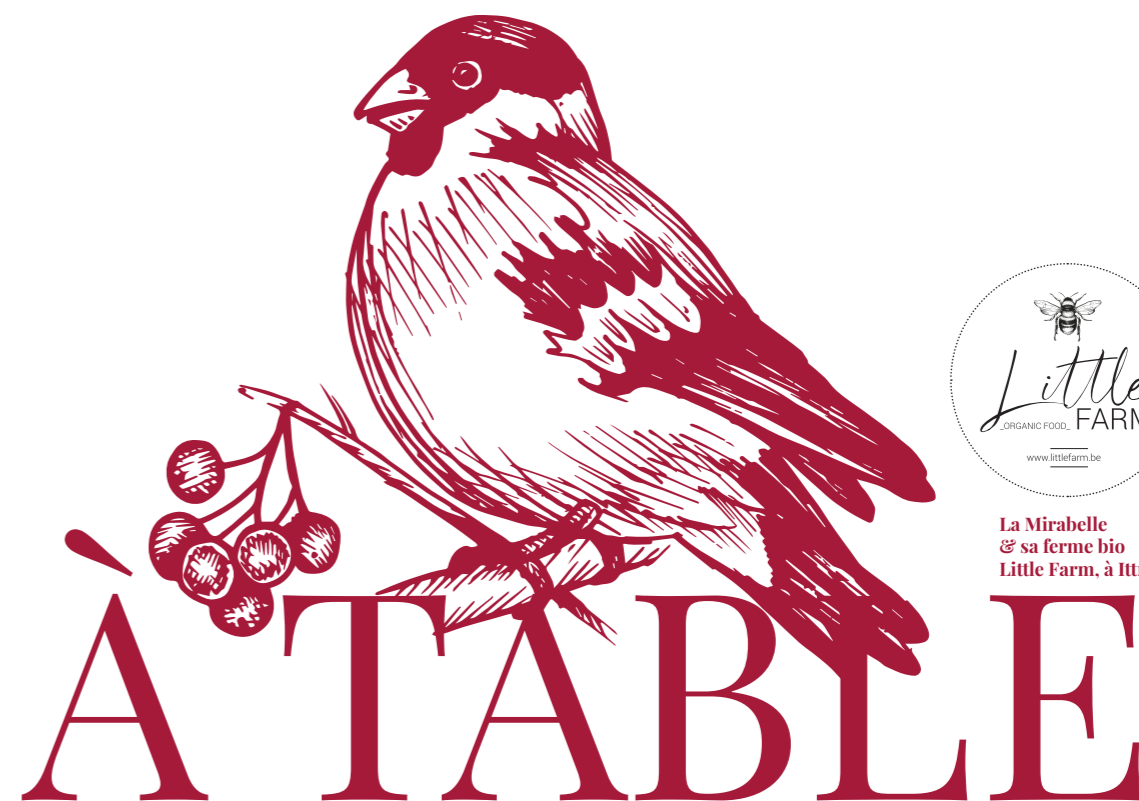


Instagram / Facebook



BRASSERIE

Mirabelle
DEPUIS 1976



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

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 pces), 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 |
| Scampis à l'ail déglacées au vin blanc | 17,90 |

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 |

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..... | 25,80 |
| Aile de raie aux câpres, beurre fondu & pommes nature | 25,10 |
| Fish and chips sauce tartare | 24,20 |

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.


SALADES & CRUDITÉS



| | |
|--|-------|
| Salade César Mirabelle | 18,90 |
| Poulet grillé, croutons, parmesan, sauce maison | |
| Salade Périgourdine | 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 | 18,90 |
| 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 | |
| Salade de billes de melon | 18,60 |
| à la mozzarella et au jambon de Parme | |
| Fêta gratinée au tomates cerises..... | 18,70 |
| de Little Farm | |


| | |
|---|-------|
| Salade liégeoise | 18,80 |
| Notre burger végétarien..... | 18,70 |
| Pain burger maison, pleurotes, tomate, salade, oignons frais fromage, sauce cocktail | |

BOWLS (SERVIS TIÈDES)

| | |
|--|-------|
| Chicken Poke Bowl..... | 18,90 |
| Riz vinaigré, poulet teriyaki, avocat, oignon, tomate, mozzarella & galette de pain sarde | |
| Salmon Poke Bowl..... | 18,90 |
| Riz vinaigré, edamame, avocat, saumon frais, sésame | |
|  Egg Bowl | 17,90 |
| Mesclun, avocat, tomate, oignon, patate douce, œufs brouillés, riz | |

PÂTES



| | |
|---|-------|
| Spaghetti à la bolognaise | 15,00 |
|  Lasagne végétarienne aux légumes bio de notre ferme..... | 18,00 |
| Gnocchis aux tomates confites, olives, jambon italien & basilic | 18,60 |
| Linguine aux scampis, tagliatelles de courgette..... | 19,40 |



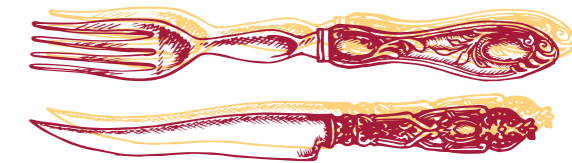
VIANDES

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

| | |
|---|-------|
| Pavé de bœuf grillé (230 gr.) beurre maître d'hôtel | 19,70 |
| Filet pur irlandais grillé..... | 29,50 |
| Entrecôte Cuberoll (300gr) écossais grillée | 29,90 |
| 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 | 24,80 |
| & son demi os à moëlle | |
| Filet américain garni (haché minute)..... | 20,50 |
| Tartare de bœuf, juste saisi | 20,90 |
| 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..... | 4,50 |



SPÉCIALITÉS

| | |
|---|-------|
| Fricassée de volaille à l'estragon | 19,50 |
| & son riz blanc | |
| Waterzoï de volaille à la gantoise (poulet de ferme) | 23,40 |
| Saucisse de campagne & stoemp | 18,90 |
| Rognons de veau aux 3 moutardes & pommes croquettes | 24,80 |
| Boulets liégeois | 19,80 |
| Vol-au-vent de volaille | 20,90 |
| Moules de Zélande marinière ou à votre façon (en saison) | 27,90 |
| 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 | |
| 9,50 | |
| 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 |

