

BRASSERIE

Mirabelle
DEPUIS 1976

SOFTS



- Coca-cola / Light / Zéro 3,70
- Perrier 3,70
- Tonic 3,70
- Soda 3,70
- Gini 3,70
- Sprite / Fanta orange 3,70
- Fuze Tea 3,70
- 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 7,50
- Campari, Pisang, Pastis 7,50
- Apéritif maison 9,50
- Mojito 10,00
- Coupe de prosecco 7,50
- Aperol Spritz 11,00
- Kirr maison 7,00
- Coupe de champagne 12,00
- Kirr Royal 12,00
- Moscow Mule 11,00

ALCOOLS



- Whisky Johnnie Walker Red 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) 10,00
- Gin Tanqueray 10,00
- Gin Hendrick's 10,00
- Talisker 11,00
- Chivas Regal 11,00
- Whisky Johnnie Walker Black 11,00

BIÈRES



- Carlsberg au fût 3,90
- Blanche, Vieux-temps 5,50
- Gueuze, Leffe, Kriek, Westmalle 5,50
- Chimay Bleue, Duvel, Orval 5,50
- Carlsberg 0% 3,90

CAFÉS & THÉS



- Thés & infusions 3,20
- Thé à la menthe fraîche 3,50
- Café, espresso, décaféiné 3,40
- Cappuccino 4,00
- Irish, Italian et French coffee 11,00

CHAMPAGNE



- Champagne Moutardier
Carte d'Or
Brut 70,00

Wifi

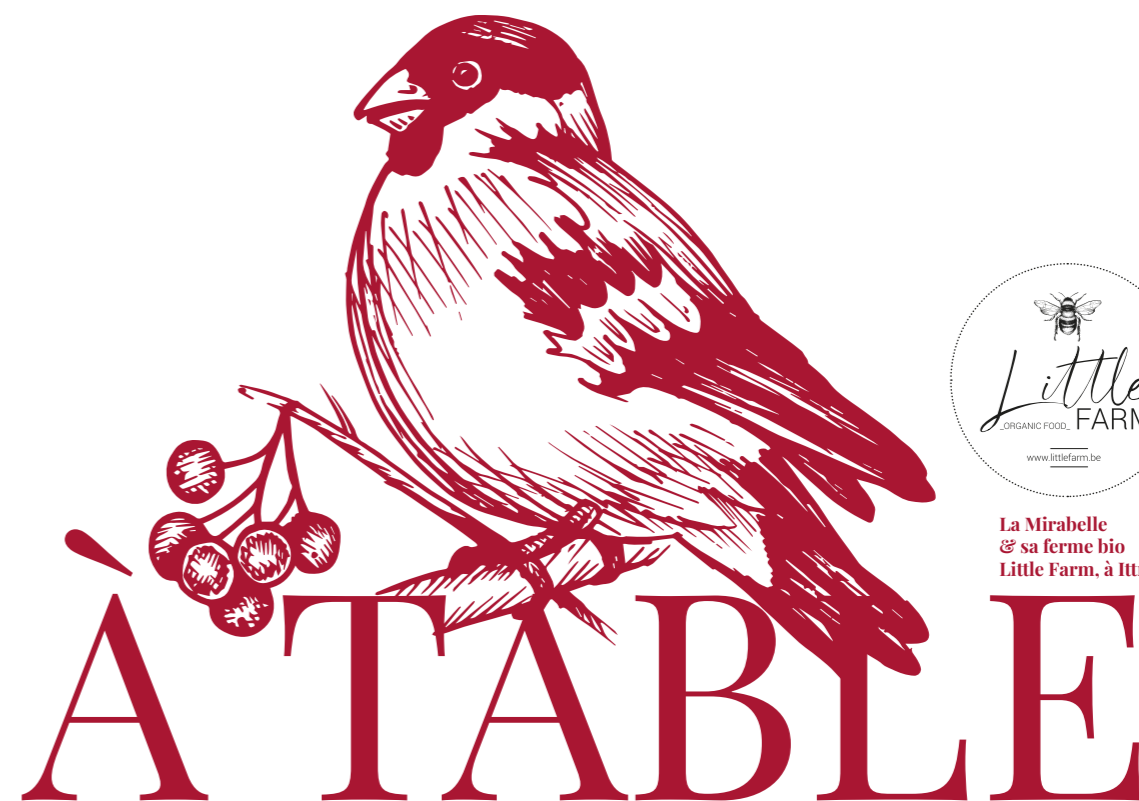


Instagram / Facebook



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	9,90
Artichaut vinaigrette	11,00
Croquettes aux crevettes grises maison	19,90
Fondus au parmesan.....	14,90
Notre saumon Gravlax maison aux herbes fraîches et vinaigrette au kalamansi	18,90
Carpaccio de bœuf, vieux balsamique, pesto, parmesan & roquette	17,90
Tartelette feuilletée au carpaccio de courgettes et fromage de chèvre, pignons de pain et basilic	17,90
Huîtres fines de claire n°2 (6, 9 ou 12 pces), vinaigre à l'échalote	20 • 26 • 34
Nos tomates multicolores bio en salade, burrata, huile de basilic	17,90
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	18,90

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	33,00
Pavé de saumon, fondue de fenouil, tomates cerise, olives de Kalamata	25,80
Aile de raie aux câpres, beurre fondu & pommes nature	26,10
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 Norvégienne	20,90
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	20,90
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	21,90
Calamars et scampis grillés sur un lit de haricots verts, roulades de saumon & crudités	
Salade de billes de melon	18,90
à la mozzarella et au jambon de Parme	
Salade liégeoise	18,80
Notre burger végétarien	18,70
Pain burger maison, pleurotes, tomate, salade, oignons frais fromage, sauce cocktail	

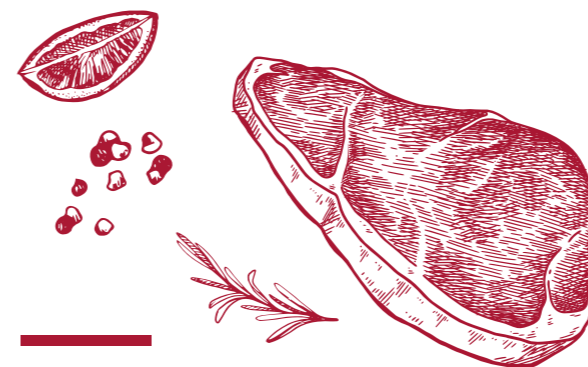
BOWLS (SERVIS TIÈDES)

Chicken Poke Bowl	19,90
Riz vinaigré, poulet teriyaki, avocat, oignon, tomate, mozzarella & galette de pain sarde	
Salmon Poke Bowl	19,90
Riz vinaigré, edamame, avocat, saumon frais, sésame	
Egg Bowl	18,90
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

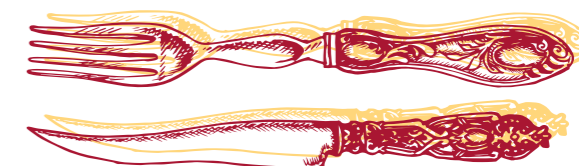
Pavé de boeuf grillé (230 gr.) beurre maître d'hôtel	19,90
Filet pur irlandais grillé	31,90
Entrecôte Cuberoll (300gr) écossais grillée	31,90
Côte à l'os BBB grillée 1300 gr. (2 couverts)	65,00
Notre burger maison	18,90
bœuf angus, cheddar, sauce «Giant» (supplément bacon possible)	
Onglet à l'échalote	24,80
& son demi os à moëlle	
Filet américain garni (haché minute)	21,50
Tartare de bœuf, juste saisi	21,90
Brochette de bœuf Macao	23,90
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 & son riz blanc	19,50
Waterzooï 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
Demi poulet fermier rôti, compote de pommes & pommes frites	19,90



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	
9,90	
Sabayon chaud au marsala (2 cvts)	p.p 10,00
Assiette de fromages belges, salade à l'huile de noix	12,50
Café gourmand	12,00
Irish, Italian et French coffee	11,00

