



la vache
sur le toit

R
E
S
T
A
U
R
A
N

G R I L L A D E S T

Apéritifs

€

SOMERSBY Apple	4,00
Apéritif rafraîchissant à base de pomme 4,5% alc. Vol.	
SOMERSBY Blackberry	4,00
Apéritif rafraîchissant à base de mûre 4,5% alc. Vol.	
Apéritif Maison (Cava + Violette)	7,00
La coupe de Cava	6,00
Jack Daniels	7,00
La coupe de Champagne	11,00
William Lawson	7,00
Martini bianco, rosso ou rosato	6,00
Bacardi	7,00
Kir (vin blanc ou Royal)	6,00/12,00
Vodka (blanche ou rouge)	6,00
Porto rouge	6,00
Picon	5,00
Vin moelleux	5,00
Campari	6,00
Pineau des Charentes	5,00
Pisang avec ou sans alcool	6,00
Pastis	5,00

Gin

€

Generous	9,00
Buss 509 raspberry	9,00
Buss 509 grapefruit	9,00
Bombay gin	7,00
Supplément soft	1,50



Les cocktails

€

Ti punch long drink (avec soft)	8,00
Rosé de la Vache	8,00
Saint-Germain spritz.	8,00
Martini Royal blanc ou rosato	8,00
Ti punch	7,00
Mojito	
sans alcool	6,00
avec alcool	8,00
Caipirina	
sans alcool	6,00
avec alcool	8,00
Carnaval	
sans alcool	6,00
avec alcool	8,00
Pina colada	
sans alcool	6,00
avec alcool	8,00
MIX vodka	9,00
Vodka , Sprite et sirop de fraise	
MIX Disaronno	9,50
Amaretto, Sprite	

Les softs et les eaux

€

Coca, Coca Light, Coca Zéro, Fanta	3,00
Bru / Chaufontaine 50cl	3,50
Schweppes Tonic, Soda, Agrum, Sprite, Ice Tea	3,00
Bru Il plate/pétillante	7,00
Appletiser	3,50
Jus Minute Maid (orange, pomme, multifruit, tomate)	3,00
Fuze tea pêche / hibiscus et camomille	3,50

Schweppes Premium Mixer 3,50 €



Tonic Original

Pour le Gin Tonic Original.

Pour mixer avec toutes les sortes d'alcool premium.



Tonic Pink Pepper

Pour un mix épicé.

Idéal pour mixer avec les Gins aromatiques.



Tonic Hibiscus

Nouveau tonic de la gamme Schweppes Premium

Mixers avec saveur florale et fruitée et teinte

légèrement rosée provenant de la fleur d'Hibiscus.

Ce botanique est le complément parfait pour un Gin

Tonic sophistiqué et équilibré aux notes florales.



Tonic Matcha

Le Tonic Matcha est élaboré dans le respect de la

tradition. Ce tonic raffiné et subtil laisse suggérer

l'élégance et la finesse du thé japonais. Une bulle

parfaite et un savoir-faire unique qui évoquent tout

un pays, sa quiétude et sa culture.



Tonic Ginger Beer

Le ginger beer est d'une couleur légèrement blanche

trouble. Cette boisson sans alcool libère des arômes

de gingembre aux touches épicées. Son goût intense

et épicé laisse place à une légère note sucrée.



Schweppes

Les bières

€

 **ST HUBERTUS**

AMBACHTELIJK ABDIJBIER - BIÈRE ARTISANALE D'ABBAYE

Blonde 33 cl, alc. vol. 7,2%	4,00
Ambrée 33 cl, alc. vol. 7,2%	4,00
Blanche 33 cl, alc. vol. 5,2%	4,00
Bière d'abbaye brassée de façon artisanale	



3,00

 **0.0%** 

3,00

Besos  flavoured beer, 33 cl, 5,9°

3,00

St-Jean 17

3,00

St-Jean triple

4,00



*(N° allergène) Consulter notre dossier
mit à votre disposition détaillant les n°

Les entrées

€

(en version plat principal)	+ 5,00
Petit pain rôti au fromage et ail 6 PC *(1,6,7)	9,50
Dégustation*(1,2,3,4,5,6,8,10,11,14) (charcuterie fine & chinoiseries) 1 pers	13,50
Carpaccio de boeuf *(7,8)	11,50
Carpaccio de saumon fumé *(2,4)	14,50
Foie Gras en terrine, *(12) confit d'oignons au lambrusco	16,00
Gambas sauvages d'Argentine *(2,3,6,9,10,) à la plancha (nature)	17,00
Croquettes de la vache *(1,2,6,7) Rossini (Tartufata, parmesan & foie gras)	16,50
3 fromages (Parmesan, emmental & mozzarella)	11,50
Santa Monica (Chorizo, cheddar & mozzarella)	14,00
Mer du nord (Grises du nord, ciboulette & tomate)	18,50

**Toute entrée ou plat pris pour 2 personnes ou plus
sera majoré de 2,50€ pour le couvert supplémentaire.**

Les tartares

€

(en version entrée)	-5,00
Tartare de saumon *(4,6)	19,50
Tartare de boeuf et foie gras *(6)	20,00
Tartare italien *(6,7)	19,00
Mezze de tartares (uniquement en plat)	28,00
Tartare du chef *(3,6,7,10,)	17,00



Les poissons

€

Saumon grillé mi-cuit *(4,5,6,7) sur plancha de légumes, pesto vert	22,00
Thon grillé mi-cuit*(4,5,6,7) vierge de tomates et légumes grillés, pesto vert	25,00

Les pâtes

€

Penne à la volaille, tartufata & basilic *(1,3,6,7)	17,00
Penne VG style wok (légumes grillés & pesto) *(1,5,6,7)	16,50
Penne saumon fumé & parmesan *(1,4,5,6,7) (pâtes Lola)	17,50

Les salades

€

Salade César *(3,4,5,6,7,10,11) (Poulet, parmesan, oeuf, croûtons & anchois)	17,50
Salade au saumon *(3,4,6,7,10,11) (Saumon fumé, oeuf, tomates mi-confites)	17,00
Salade de chèvre chaud au miel et petits lardons	17,00

Les burgers

€

Rossini Burger *(1,3,7,6) Pain cramelin, burger de boeuf charolais, jambon Serrano, cheddar, mayonnaise truffée, foie gras & légumes grillés, tomate.	22,00
Italian Burger *(1,3,7,6) Pain flaguette, burger de boeuf charolais, cheddar, tomate fraîche, mozzarella, jambon de parme, légumes grillés & sauce du chef	16,50

Les grillades



Toutes nos grillades de viandes et de poissons sont servies avec une salade et un accompagnement au choix.

Les origines de nos viandes sont toutes certifiées et varient selon nos arrivages. Renseignements auprès de votre serveur.

Pavé +/- 250gr	18,50
Côtes d'agneau 6 PC	23,00
Entrecôte +/-350gr	24,50
Tagliatta de boeuf +/-300gr (viande cuite sur fonte surmontée de roquette et pesto)	22,00
Faux-filet +/-400 gr	25,00
Contre-filet +/-400gr	24,00
Filet pur +/-280gr	28,00
Picanha +/- 400 gr	26,00
Grillardin de la Vache +/-650gr.	32,50
Magret de canard +/-300gr	22,00
Baby Top +/-250gr	20,00
Onglet de boeuf +/-350gr	19,00
Emincé de volaille +/-200gr	16,00
Chateaubriand +/-280gr	25,00
Côte à l'os (1 couvert) +/- 800 gr.	35,00
Obus de boeuf +/-250gr	20,00
Côte à l'os (2 couverts) +/-1350gr (40 minutes de cuisson minimum)	55,00

Les accompagnements & les sauces €

Accompagnements

Frites

Brochette de pommes de terre grenaille

Gratin dauphinois *(1,7)



Sauces *(1,6,7,8,10,11)

Foie gras (tranche de foie gras mi-cuit et sauce au choix)	7,50
Poivre vert flambé au rhum.	6,00
Poivre	3,00
Archiduc	3,00
Béarnaise *(+3)	3,00
Gorgonzola	3,00
Echalote vin rouge	3,00

Menu gourmand

€

Entrée* + Plat* + Dessert*	35,50
Choix à la carte (par table complète)	
Suppléments :	
Thon, filet pur	+4,00
Grillardin, mezze de tartares, côte à l'os	+8,00
Certains plats et entrées en suggestions entre	+2,00 et +6,00
Desserts avec alcool	+2,00
Alcool à la place du dessert	+4,00

Les desserts

€

Mousse au chocolat au coeur de « Mélo-cake » *(3,6,7)	7,00
Moelleux au « Chokotoff »*(1,3,6,7)	8,00
Coupe spéculoos Baileys*(5,6,7,8,3)	8,00
Crème Brûlée vanille-bourbon*(3,6,7)	7,00
Jack Sparrow (sorbet et rhum)	10,00
Dame Blanche et son chocolat chaud *(3,7)	7,00
Tiramisu au Nutella *(1,3,5,6,7,8)	8,00
Nathabelle de la patronne *(1,3,5,6,7)	8,00
Cuberdon en déstructuré *(3,7)	8,00

Les vins blancs

€

G de Galetis Chardonnay viognier (Languedoc)	28,00
Destinea Sauvignon (Loire)	27,00
Lunaris by callia, Chardonnay (Argentine)	28,00
Château de la Grave, grains fins (Côte de Bourg)	31,00
M de Minuty (Provence)	34,00
Chablis (Bourgogne)	38,00

Les vins rouges

€

Montepulciano d'Abruzzo (Italie)	26,00
In Situ, Cabernet-Syrah (Chili)	29,00
Rocca Maura (Côtes du Rhône).	29,00
Pinot noir Stoeffler (Alsace)	
37,5cl/75cl	17,00/31,00
Lealtanza Capitoso, Rioja (Espagne)	30,00
Chateau de la Grave (Côte de Bourg)	
37,5cl/75cl	17,00/30,00
Lunaris by callia, Shiraz-Malbec (Argentine)	31,00
M de Minuty (Provence)	34,50
Barbera d'Asti, Cascina Castelet (Italie)	33,00
Château de la Grave Nectar (Côte de bourg)	42,00
Les Hauts de la Gaffelière (St-Emilion)	44,00
Les Brulières de Beychevelle (Haut Medoc)	45,00

Les vins rosés

€

Crazy Tropez IGP Méditerranée, grenache, cinsault et syrah	28,00
M de Minuty (Provence)	35,00



Les vins maison

€

	1/4	1/2	Bouteille
Vins maison (Blanc/Rouge/ Rosé)			
Espagne « Amphorum » Bio, nature	9,00	16,00	20,00

Les effervescents

€

Cava blanc d'Espagne, Barza			29,50
Champagne Sadi Malot Cuvée Réserve			63,00
Pommery brut			78,00

Les digestifs

€

Amaretto, Grand Marnier, Calvados,			8,00
Cognac, Cointreau, Poire Williams,			
Limoncello, Amaretto velvet cream			
Irish coffee, Cuba coffee, Italian coffee			12,00
Thé menthe fraîche			5,00
Thé, Café, Espresso			3,50
Capuccino, Latte Macchiato,			4,00

**Voir notre carte des Rhums.
Près de 300 variétés du monde.**

Routes du Rhum :

3 verres de 2cl			12,00
6 verres de 2 cl			20,00
12 verres de 2 cl			32,00



La vache sur le toit



Tél : 02 385 36 50

lavachesurletoit@icloud.com

www.lavachesurletoit.be

Commande en ligne :

lavachesurletoit-express.be
