

◆ DECLERCQ ◆

CAFÉ - GARAGE



◆ LA CUISINE DU COMPTOIR ◆

A partager à tout moment de la journée...
Pour l'apéro, en entrée ou en plat

Petite Grande

Ardoise Méditerranéenne 18,00 € 35,00 €

Sélection de charcuterie fromage et préparation de notre comptoir

Shakshuka 12,00 €

Compotée de tomates et poivrons, des oeufs bien coulants, des herbes fraîches, mouillettes de pains de campagne.

Pissaladière Niçoise « au poids » 30,00 €/kilo

Fine pâte, compotée d'oignons, anchois, olives noires.

Artichaut confit à L'huile d'olive, 7,00 €

Servi avec une sauce yaourt aux herbes

Tortilla 8,00 €

L'espagnole aux oignons et pommes de terre.

Brandade Portugaise 9,00 €

Servie avec des toasts de pain de campagne.

Gaspacho du jour 5,00 €

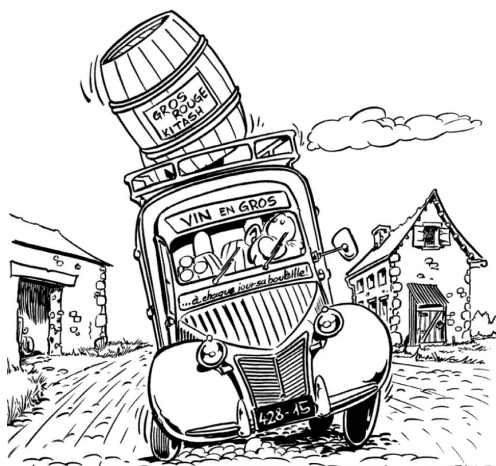
Formule Gaspacho 9,50 €

Accompagné d'une salade, pain de campagne toasté, fromage de brebis des Pyrénées confiture de cerises noires,

◆ LUNCH ◆ du lundi au vendredi

Entrée + plat / plat + dessert 17,50 €

Entrée + Plat + Dessert 20,50 €



Notre carte des vins est au dos

◆ LES PLATS MEDITERRANÉENS ◆

Les Brochettes de saumon mariné 18,50 €

À la plancha, tzatiki & salade fatouch.

L'Aubergine confite aux épices Chermoula 15,00 €

Boulghour façons taboulet aux raisins, amandes et herbes, sauce yaourt.

Pennes aux tomates rôties & stracciatella 15,00 €

Servi chaud ou en salade.

La salade de tomates d'antan nectarine et burrata 16,50 €

◆ NOS CLASSIQUES ◆

Tartare 400 coups 17,50 €

Boeuf coupé au couteau, parmesan, roquette et pesto nature,

Le Gibus 16,50 €

Notre burger : bun de Yves Guns, Viande de charolais, champignons, oignons sautés, Roquette, Comté AOP, mayonnaise poivre vert.

Noix d'entrecôte Simmenthal 27,50 €

250 G - Une belle viande tendre & persillée, Frites, salade, béarnaise.

◆ DESSERTS ◆

La tarte au citron meringué 7,00 €

La dame Blanche 7,00 €

Le carpaccio d'ananas 7,00 €

Vinaigrette mangue et menthe, sorbet litchi

Les fraises gariguettes & burrata 9,00 €

Le moelleux au chocolat, glace vanille 7,00

Sorbet: 2,50 €/ b

Fraise, mangue, cassis, citron vert.

Glace : 2,50 €/ b

Vanille, chocolat, caramel beurre salée, moka

Milkshake 5,00 €

Une glace ou sorbet de votre choix au blender avec un peu de lait

Banana ou Strawberry Shake 6,50 €

Bananes ou fraises fraîches, glace vanille, lait, battu au blender

Plats végétariens

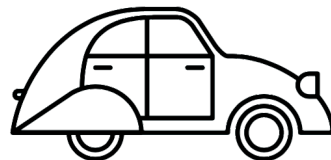
Vous êtes allergique ou Intolérant à certains produits, informez notre service de salle

Le Café-Garage est ouvert du Lundi au Samedi de 10h00 à 18h30, Mercredi, Jeudi, Vendredi jusqu'à 21h30, « dernière commande »

Le Café-Garage est privatisable pour tous vos évènements professionnels ou privés.

N'hésitez pas à contacter Olivier par mail : olivier@declercq.brussels ou 02 537 80 47

Le coffre à vin



Les vins blancs & rosé

	Verre	Bouteille
Le Cirus « Gros Manseng Sauvignon » Côtes de Gascogne - Domaine Brumont Vin blanc de soif, fruité, légèrement acidulé... Parfait avec vos brochettes de saumon ou en Apéro.	4,90 €	20,00 €
Le Fortant « Viognier » Terroir de Collines - Pays d'Oc Un vin généreux aux arômes de fruits d'été, à déguster avec une cazuela de brandade, un artichaut ou aubergines chermoula.	5,00 €	22,00 €
Hallopierre « Chardonnay » Domaine de la Hallopierre - Val de Loire Un chardonnay atypique, tout en fraîcheur, riche, il sera l'accompagnement parfait des Aubergines Chermoula.	5,00 €	 24,00 €
Paradis « Vermentino » Pays d'Oc - Domaine Preigne le vieux Un vin de copain pour accompagner votre planche méditerranéenne ou une belle salade.		29,00 €
Minius « Godello » Monterrei - Espagne Un joli vin blanc frais et fruité, une belle touche de minéralité... Parfait pour votre Apéro, autour d'une belle ardoise...		25,00 €
Pouilly fumé « Sauvignon » Loire - Les Lumeaux Pour ce faire plaisir, un excellent Pouilly Fumé, minéral, sec... Juste parfait.		37,00 €
Note bleue « Grenache - Cinsault » Côtes de Provence Un joli rosé d'été, à la robe claire et brillante, l'incontournable de votre apéritif...	5,50 €	28,00 €

Les vins rouges

	Verre	Bouteille		
Cirus « Tannat - Merlot » Côtes de Gascogne - Domaine Brumont Notre vin rouge maison depuis nos débuts, une valeur sûre.	4,90 €	20,00 €	Rond noir V2 «Carignan - Merlot Syrah» Vin de France - Olivier Cohen Une perle, réalisée par le talentueux Olivier Cohen, un vin frais, Gouleyant et surtout sans sulfites ajouté, vous plaira à coup sur.	 32,00 €
Hurluberlu « Cabernet franc » Saint-Nicolas de Bourgueil - Loire Du fruits et de la fraîcheur, la bouteille parfaite pour votre planche méditerranéenne	5,00 €	25,00 €	ALF «Alfrocheiro» Portugal - Terra d'Alter Une bouche intense de fruits rouges, riche et soyeux, tannins fin, une belle découverte...	25,00 €
5 Fincas Emporda - Espagne Un vin du soleil, épicé, généreux, riche... La noix d'entrecôte va adorer.	7,50 €	35,00 €	Col di Sasso «Sangiovese - Cabernet sauvignon» Italie - Castello Banfi Un vin de tous les instants, facile à boire, dans le bon sens du terme, une robe claire, fraîche et très légèrement épicée en fin de bouche	35,00 €
Pluriel « grenache - syrah - mourvedre » Côtes du Roussillon - Clos des Boutes Un vin ensoleillé	 26,00 €		Terre de truffes «grenache - syrah» AOC Ventoux - Un vin riche et intense, aux arômes de fruits noirs, des tannins bien présent, ronds et fondus... Idéal sur une viande rouge.	30,00 €
Extra libre « Malbec » Cahors - Château du cèdre Un vin intense, nature et bio, riche en fruits, des tanins fondus, Un vin réalisé dans le respect de l'environnement et surtout excellent.	  35,00 €		Château Nodoz «Merlot - Cabernet-Sauvignon» Côtes de Bourg Un vin intense, gourmand, très aromatique jouant sur les fruits mûrs.	 35,00 €