



LE MENU



La popotte Belge

CUISINE & DRINKS

La gastronomie belge est mise en valeur
car le fait-maison est la ligne directrice de ce restaurant.
Les recettes de nos grands-mères sont revisitées
en attachant un regard particulier aux produits artisanaux et de proximité.

Balayons les produits industriels et revenons à nos racines.
Bon appétit.

WWW.POPOTTEBELGE.BE

f popotte belge • 📞 010 244 180 • lapopottebelge@gmail.com

Tous nos plats peuvent être accompagnés de croquettes, frites,
pommes de terre grenaille ou stoemp.
Pour les allergènes demandez plus de renseignements au serveur.

LES SALADES



La popote Belge

CUISINE & DRINKS

UNIQUEMENT EN ÉTÉ LE FESTIVAL DES SALADES

SALADE TOMORROWLAND 19,90 €

Salade de fenouil aux agrumes et melon, saumon fumé, scampis croquants et pickles de betterave

 Belgique, Vallée de la Meuse, Château de Bioul - Batte de la Reine

SALADE COULEUR CAFÉ 17,90 €

Salade multi couleurs, melon, chips de patates douces et poulet pané

 France, Bourgogne, Maison Joseph Drouhin, Mâcon-Lugny «Les Crays»

 France, Languedoc, Vigneron de Capitelles, Chardonnay

SALADE GRASPOP 23,50 €

Salade autour de la viande, ribs de porc, chorizo, brochette de patates et bacon, mini croquette, coxinhas et vinaigrette miel et piment

 France, Loire, Caves Bellier, Cheverny rouge

 France, Loire, Domaine Daulny, Sancerre rouge

SALADE WERCHTER 21,90 €

Salade de taboulé à la grenade fraîche, scampis et gambas grillés à la coriandre

 Italie, Pouilles, Antinori, Tormaresca Chardonnay

 France, Rhône, Paul Jaboulet Ainé, Secret de Famille

SALADE PUKKELPOP 21,50 €

Salade et algues en mesclun, tataki de thon rouge, spaghetti de concombre, ramonache, papaye et vinaigrette aux agrumes et sésame

 France, Loire, Caves Bellier, Cheverny blanc

 France, Rhône, Paul Jaboulet Ainé, Secret de Famille

SALADE DOUR 19,50 €

Frisée aux lardons, salade de pomme de terre à l'huile de noisette et bleu de Herve, truite fumée et splif aux champis

 France, Rhône, Paul Jaboulet Ainé, «Parallèle 45» **BIO**

SALADE FRANCOFOLIES 19,50 €

Salade niçoise, laitue, poivrons, olives, thon, anchois, oeufs durs et tomates

 France, Loire, Domaine Jacky Preys, Cuvée Silex

LES ENTRÉES CHAUDES

CAMEMBERT AU FOUR 13,00 €

- France, Languedoc, Vigneron de Capitelles, Chardonnay
- France, Bourgogne, Maison Joseph Drouhin, Mâcon-Lugny «Les Crays»

HALF EN HALF DE CROQUETTES 15,00 €
fromage et crevettes Italie

- Pouilles, Antinori, Tormaresca Chardonnay

CROQUETTES DE CREVETTES GRISES
ENTRÉE 15,00 € / PLAT 19,50 €
de la côte belge, sauce tartare citronnée

- Belgique, Dinant, Château Bon Baron Chardonnay

CROQUETTES À LA BIÈRE ET AU FROMAGE DE CHIMAY
ENTRÉE 14,50 € / PLAT 18,50 €

- Portugal, Douro, Ramos Pinto, Duas Quintas, France, Languedoc, Vigneron de Capitelles, Chardonnay

SCAMPIS DIABLE 16,90 €

- Espagne, Rueda, Telmo Rodrigez, Basa BIO

TAOST DE SAUMON FUMÉ 16,50 €

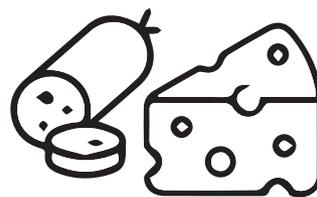
- France, Loire, Domaine Jacky Preys, Cuvée Silex

TAOST EDDY MERCKX CANNIBALE 15,50 €

- France, Bordeaux - 1^{ères} Côtes de Blaye, Château du Grand Barrail

MINI TARTARE VÉGÉTARIEN 13,90 €

- Espagne, Rueda, Telmo Rodrigez, Basa BIO



PORTION DE FROMAGE DE CHIMAY 12,00 €

PORTION DE SAUCISSON 12,00 €

PORTION MIXTE 16,00 €

LES ENTRÉES FROIDES

POUR L'APERITIF

BOULETTES AU SIROP DE LIÈGE 17,90 €
et ses raisins de Corinthe Espagne, Rioja, Telmo Rodrigez LZ**BOULETTES SAUCE TOMATE 16,90 €**
dans leur version classique Italie, Pouilles, Neprica**BOULETTES SAUCE SAMBRE ET MEUSE 17,90 €**
sauce crémée à la tomate et vin blanc,
échalote et estragon Belgique, Dinant, Château Bon Baron
Chardonnay France, Languedoc, Vigneron de
Capitelles, Chardonnay**BOULETTES DIKKENEK 17,90 €**
sauce forestière douce France, Rhône, Paul Jaboulet Ainé,
«Parallèle 45» BIO**BOULETTES SAUCE ARCHIDUC 17,90 €** France, Bordeaux- Bordeaux supérieur,
Les Hauts de Martet**JAMBONNEAU GRATINÉ AU FROMAGE D'ABBAYE 26,90 €**
crème de Maredsous, grenailles rôties
et légumes poêlées Château du France, Bordeaux - 1^{ères} Côtes
de Blaye, Château du Grand Barrail**RIBS MARINÉE À LA BIÈRE ET CRÈME DE CHIMAY 25,00 €** France, Bordeaux - 1^{ères} Côtes de Blaye,
Château du Grand Barrail**CHICONS AU GRATIN 18,90 €** France, Loire, Caves Bellier, Cheverny
rouge France, Bourgogne, Maison Joseph
Drouhin, Mâcon-Lugny «Les Crays»**WATERZOOÏ DE VOLAILLE 19,50 €**
poireaux, champignons et grenailles France, Bourgogne, Maison Joseph
Drouhin, Mâcon-Lugny «Les Crays»**ASSIETTE BARBECUE 26,00 €**
brochette d'agneau, merguez, ribs, lard,
pilon de poulet et 2 sauces froides au choix France, Rhône, Paul Jadoulet Ainé,
Crozes-Hermitage « les Jalets »**VOL-AU-VENT REVISITÉ DU CHEF 17,90 €** Belgique, Vallée de la Meuse, Château
de Bioul - Batte de la Reine**CARBONADES DE BŒUF BELGE À LA FLAMANDE 18,90 €**
pain d'épice et bière brune Piedboeuf
parfumées à la moutarde de Gand Belgique, Dinant, Château Bon Baron,
Pinot noir

COUSCOUS LÉGUMES 15,00 €

 France, Bandol, Cadet de La Begude
BIO

 Espagne, Rioja, Telmo Rodriguez LZ

COUSCOUS MERGUEZ 19,00 €

 France, Bandol, Cadet de La Begude
BIO

 Espagne, Rioja, Telmo Rodriguez LZ

COUSCOUS VOLAILLE 19,00 €

 France, Bandol, Cadet de La Begude
BIO

 Espagne, Rioja, Telmo Rodriguez LZ

COUSCOUS ROYAL 24,00 €

brochette de volaille marinée, brochette
d'agneau marinée et merguez

 France, Bandol, Cadet de La Begude
BIO

 Espagne, Rioja, Telmo Rodriguez LZ

FILET AMÉRICAIN HACHÉ MINUTE 19,90 €

et préparé par nos soins

 Belgique, Dinant, Château Bon Baron,
Pinot noir

TARTARE ITALIEN 20,90 €

 Italie, Pouilles, Neprica

 France, Loire, Domaine de la
Cotelleraie, Saint-Nicolas de Bourgeuil
rouge

TARTARE VÉGÉTARIEN 20,90 €

à base de scarmoza et légumes du moment

 France, Loire, Caves Bellier, Cheverny
rouge

 France, Rhône, Paul Jaboulet Aîné,
Secret de Famille

TARTARE THAÏ 21,90 €

 Espagne, Rueda, Telmo Rodriguez, Basa
BIO

STEAK-FRITES, 250GR 21,50 €

salade
sauces au choix, suppl. 3 €

 France, Bordeaux- Bordeaux supérieur,
Les Hauts de Martet

DEMI POULET FRITES 21,90 €

salade
sauces au choix, suppl. 3 €

 Belgique, Dinant, Château Bon Baron
Chardonnay

L'ENTRECÔTE FRITES 28,90 €

salade
sauces au choix, suppl. 3 €

 Portugal, Douro, Ramos Pinto, Duas
Quintas
 France, Bordeaux - Graves - Tonnelle de
Bel Air (2^{ème} vin du Ch. Villa Belair)

SAUCES 3 €

poivre vert, archiduc, tomate, béarnaise,
roquefort ou Sambre et Meuse

LE WALL BURGER 20,50 €

de bœuf au fromage d'abbaye de Chimay,
jambon d'Ardenne et oignons confits au sirop
de Liège

 France, Rhône, Paul Jaboulet Ainé,
«Parallèle 45» **BIO**

LE BURGER DANS SA VERSION CLASSIQUE 17,50 €

viande, salade et ketchup

LE CHEESEBURGER DANS SA VERSION CLASSIQUE 18,50 €

viande, salade, fromage et ketchup

 Italie, Pouilles, Neprica
 France, Rhône, Paul Jaboulet Ainé,
«Parallèle 45» **BIO**

LE BURGER DE POULET PANÉ 20,90 €

au panko, ananas et chèvre et sauce brazil

 Italie, Pouilles, Antinori, Tormaresca
Chardonnay

ONGLET À L'ÉCHALOTTE 25,00 €

 France, Bordeaux - Graves - Tonnelle de
Bel Air (2^{ème} vin du Ch. Villa Belair)
 France, Rhône, Paul Jaboulet Ainé,
Crozes-Hermitage « les Jalets »

BURGER AUX DEUX SAUMONS 22,00 €

wakamé et sauce tartare

 France, Loire, Domaine Jacky Preys,
Cuvée Silex
 France, Loire, Caves Bellier, Cheverny

PAVÉ DE SAUMON 23,50 €

mi-cuit sur peau sauce béarnaise, pomme de
terre grenaille et poêlée de légumes

 Portugal, Douro, Ramos Pinto, Duas
Quintas

TARTARE DE SAUMON 20,90 €

crème à l'aneth

 France, Loire, Caves Bellier, Cheverny
blanc

WATERZOOÏ DE POISSON 21,50 €

poireaux, champignons et grenailles

 Portugal, Douro, Ramos Pinto, Duas
Quintas

(EN SAISON) DÉBUT JUIN À FIN OCTOBRE

MOULES MARINIÈRES 22,90 €

MOULES AIL & CRÈME 23,90 €

MOULES VIN BLANC 23,90 €

MOULES DU CHEF 24,90 €

Pour toutes nos moules :

 France, Loire, Caves Bellier, Cheverny

ACCORD METS & VINS • VIN ROUGE • VIN BLANC

SAUCES CHAUDES

POIVRE VERT | **BÉARNAISE**
ARCHIDUC | **ROQUEFORT**
TOMATE | **SAMBRE ET MEUSE**

SAUCES FROIDES

KETCHUP | **TARTARE**
MAYONNAISE | **WALL** (mayonnaise au sirop de Liège)
ANDALOUSE | **BEURRE MAÎTRE D'HÔTEL**

NOS PÂTES

LINGUINES À LA BOLOGNAISE 17,90 €

- 🍷 Italie, Pouilles, Neprica
- 🍷 France, Bordeaux - Tères Côtes de Blaye, Château du Grand Barrail

LINGUINES AUX SCAMPIS DIABLE 20,00 €

- 🍷 France, Loire, Caves Bellier, Cheverny blanc

LINGUINES AU SAUMON FUMÉ 20,00 €

- 🍷 France, Loire, Caves Bellier, Cheverny blanc

LINGUINES AU JAMBON À L'OS ET FROMAGE 19,00 €

- 🍷 Belgique, Dinant, Château Bon Baron Chardonnay

NOS SALADES

SALADE DE CROUSTILLANT DE CHÈVRE 18,50 €

vinaigrette au sirop de Liège, noix, raisin sec et pomme Granny

- 🍷 Belgique, Vallée de la Meuse, Château de Bioul - • Batte de la Reine

SALADE CÉSAR REVISITÉE 19,50 €

- 🍷 Espagne, Rueda, Telmo Rodrigez, Basa BIO

MINI TARTARE VÉGÉTARIEN 13,90 €

- 🍷 Espagne, Rueda, Telmo Rodrigez, Basa BIO

BURGER DE PATATE DOUCE 19.50 €

et sa mayonnaise au curry

- 🍷 Espagne, Rueda, Telmo Rodrigez, Basa BIO

COUSCOUS LÉGUMES 15,00 €

SALADE DE CROUSTILLANT DE CHÈVRE 18,50 €

vinaigrette au sirop de Liège, noix, raisin sec et pomme Granny

- 🍷 Belgique, Vallée de la Meuse, Château de Bioul - Batte de la Reine
- 🍷 Portugal, Douro, Ramos Pinto, Duas Quintas

LASAGNE VÉGÉTARIENNE 19,90 €

au chèvre et légumes du soleil

- 🍷 France, Loire, Domaine de la Cotelleraie, Saint-Nicolas de Bourgeuil

TARTARE VÉGÉTARIEN 20,90 €

à base de scarmoza et légumes du moment

- 🍷 France, Loire, Caves Bellier, Cheverny rouge

ENTRÉES & PLATS VÉGÉTARIENS



POUR NOS PETITES POPOTEUX

LINGUINES AU SAUMON FUMÉ, CRÈME	12,50 €
MINI BURGER DANS SA VERSION CLASSIQUE	12,50 €
LE PETIT BOLOGNAISE	12,50 €
BOULETTE SAUCE TOMATE	12,50 €
LE POULET, FRITES ET COMPOTE AU SPÉCULOOS	12,50 €



MOUSSE AU CHOCOLAT	11,00 €
DAME BLANCHE	11,00 €
DAME NOIRE	11,00 €
PROFITEROLLE <i>glace vanille et chocolat chaud</i>	11,00 €
MI-CUIT DE CHOCOLAT FONDANT <i>et glace vanille (15 min de préparation)</i>	11,00 €
BRÉSILIENNE	12,00 €
FRAISE MELBA	12,00 €
TIRAMISU AU SPÉCULOOS	12,00 €
CRÈME BRÛLÉE	11,00 €
TARTE TATIN	11,00 €
CAMEMBERT AU FOUR	13,00 €

NOS DOUCEURS