

SOFTS	
Pepsi – Pepsi Max	4 €
Spa orange – Spa citron	4 €
Schweppes Tonic – Agrumes	4 €
Ice Tea – Ice Tea Pêche	4 €
Lozza : Orange – Pomme – Pomme-Cerise – Pamplemousse – Ananas – Tomate	4 €
¼ Spa Plate – Pétillante	3,50 €
½ Spa Plate – Pétillante	7 €
+ Sirop (Grenadine – Menthe – Violette)	1,50 €

BIÈRES AU FÛT	
Fanchon pils, 25 cl – 5.2°	3,50 €
Fanchon pils, 50 cl – 5.2°	6,50 €
Fanchon blanche, 25 cl – 5°	3,70 €
Fanchon blanche, 50 cl – 5°	7 €
Ligny 1815, 33 cl – 6,2°	5,20 €
Ligny 1815, 1 l – 6,2°	14,50 €
Fanchon rouge, 33 cl – 3.9°	6,50 €
Fanchon triple, 33 cl – 8.5°	6,90 €
Fanchon brune, 33 cl – 7°	6,50 €

BIÈRES FRUITÉES & GUEUZE	
Lindemans Pêcheresse, 25cl – 2.5°	4,50 €
Boon Oude Gueuze, 25 cl – 7°	4,50 €
Boon Kriek, 25 cl – 4,5°	4,50 €
Lupulus Fructus, 33cl – 4,2°	5,90 €
Rodenbach Grand Cru, 33cl – 6°	5,90 €

BIÈRES TRAPPISTES	
Orval, jeune, 33 cl – 6.2°	6 €
La Trappe Puur, 33 cl – 4.7°	5,70 €
La Trappe Isid’Or, 33 cl – 7.5°	6 €
La Trappe Quadruple, 33 cl – 10°	6 €
Chimay Dorée, 33 cl – 4.8°	5 €
Chimay Blanche, 33 cl – 8°	5,50 €
Chimay Bleu, 33 cl – 9°	6 €
Westmalle Triple, 33 cl – 9.5°	5,80 €
Rocheport 6, 33 cl – 7.5°	5 €
Rocheport 8, 33 cl – 9.2°	6 €
Rocheport 10, 33 cl – 11.3°	7 €

BIÈRES SPÉCIALES	
Silly Scotch, 33 cl – 8°	5 €
Triple Karmeliet, 33cl – 8.4°	5,90 €
Lupulus Organicus, 33cl – 8.5°	5,90 €
Vedett IPA, 33cl – 6°	5,10 €
Lupulus Hopera, 33cl – 6°	5,90 €
Cornet, 33 cl – 8,5°	5 €
Palm Ambrée, 25 cl – 5,2°	4 €

BIÈRES SANS ALCOOL	
Estaminet pils, 25 cl – 0,0°	3,60 €
Cornet Oaked, 33 cl – 0.3°	5,90 €
Bertinchamps passion, 33 cl – 0,0°	6,20 €
La Trappe Nillis, 33cl – 0.0°	5,20 €

APÉRITIFS	
Spritz	12 €
Hugo Spritz	13 €
Apéritif maison (Coupe de Cerdon)	8 €
Kir (Cassis, Violette)	8 €
Kir Royal (Cassis, Violette)...	11,50 €
Martini Blanc ou Rouge	7,50 €
Porto Blanc ou Rouge	7,50 €
Pineau de Charentes	7,50 €
Suze	7,50 €
Pisang Ambon	7,50 €
Malibu	7,50 €
Campari	7,50 €
Picon bière	7,50 €
Picon vin blanc	9 €
Passoa	7,50 €
Ricard	7,50 €
+ Soft	3 €

APÉRITIFS SANS ALCOOL	
Gin Nona	8 €
Nona Spritz	8 €
Virgin Mojito	6 €
Funny Pisang	5,50 €
Funny Bitter	5,50 €
+ Soft	3 €

À GRIGNOTER	
Portion de fromage	7 €
Portion de saucisson	7 €
Portion mixte	8 €
La planche du Grognard – Charcuteries locales	20 €
La planche de Fanchon – Fromages à partager	20 €

BULLES	
Crémant de Bourgogne Domaine Vitteau Albertti : La Coupe	9,50 €
La Bouteille	55 €
Champagne Adam Jaeger Brut	65 €
Champagne Adam Jaeger Rosé	70 €

VINS MAISON	
Vins classique Ventoux, Marrenon Blanc – Rosé – Rouge	
Le verre	5,50 €
Le quart	11 €
Le demi	22 €
La bouteille	29 €

ALCOOLS	
Bacardi	8 €
Rhum Havana Brun	8 €
J&B	8 €
Jack Daniel’s (Bourbon)	9 €
Jameson	9 €
Johnny Walker red	8 €
Vodka Eristoff Blanche	8 €
Gin Gordon	8 €
Gin Hendricks	10 €
+ Soft	3 €



Chez Fanchon

ESTAMINET · BRASSERIE

MENU

ENTRÉES FROIDES

Pressé de pommes de terre
et truite fumée du terroir 17 €

Carpaccio de boeuf Limousin –
Copeaux de vieux Comté –
Roquette sauvage 17 €

Pâté en croûte du chef –
Confiture d'oignons 18 €

Tartare charcutier – Cornichons
croquants – Légumes pickels 18 €

Mimosa d'œufs aux écrevisses –
Carpaccio de Saint-Jacques 22 €

SALADES

Salade Fanchon au chèvre rôti –
Figues – Noix –
Croquant de saison 19 €

Salade gourmande de volaille
campagnarde –
Croûtons à l'ail – Anchois –
Copeaux de parmesan 22 €

Salade folle aux Gésiers de canard
& Gambas – déglacée au Calvados –
Pommes Cox 25 €

Suggestion végétarienne
du jour 20 €



VIANDES

Boulets de canon à la Namuroise –
Frites fraîches 19 €

Boudins blancs – Pommes
au four – Purée grand-mère 19 €

Burger de boeuf – Lard grillé –
Oignons caramélisés – Fromage
Comté AOP – Frites fraîches 22 €

Chicons gratinés au roquefort
et poitrine de porc confite –
Pommes de terre tournées 22 €

Filet américain préparé ou non –
Salade – Frites fraîches 23 €

Tartare à l'italienne – Pignons
de pin – Tomates séchées –
Copeaux de parmesan 23 €

Vol au vent de volaille fermière –
Croustillant feuilleté
à l'ancienne 25 €

Mijoté de lapin au cidre
et à la moutarde de Meaux –
Croquettes de pommes de terre 25 €

Rognons de veau en fricassée –
Échalotes confites, Bière Ligny 1815
et Poivre noir 25 €

GRILLADES AU FEU DE BOIS

TOUTES NOS GRILLADES SONT
ACCOMPAGNÉES DE SALADE
ET FRITES FRAÎCHES

1/2 Poulet campagnard cuit basse
température puis grillé 23 €

Pavé de boeuf 250 gr 26 €

Belle brochette mixte –
Trio de sauces froides 26 €

Contre-filet de boeuf 300 gr 33 €

Entrecôte d'exception 350 gr 36 €

Côte à l'os 1,2 kg – 2 cvts 85 €

SAUCES & ACCOMPAGNEMENTS

SAUCES FROIDES :

Mayonnaise maison 2 €
Ketchup – Moutarde 1 €
Beurre maître d'hôtel 2 €

SAUCES CHAUDES :

Béarnaise 4 €
Poivre concassé 4 €
Archiduc 4 €
Roquefort 4 €
Entre Sambre et Meuse 4 €

SUPPLÉMENTS :

Croquettes de pommes de terre –
Frites – Purée – Pâtes 2,50 €
Salade mixte 6 €
légumes chauds 8 €

PLATS ENFANTS

14 €

Boulet Namurois – Frites

Boudin blanc – Compote

Fish sticks maison – Frites

Fusillone aux lardons et tomates

DESSERTS

10 €

Paris Brest à la crème de
spéculoos

Riz au lait crèmeux de l'ami Jean

Flan aux oeufs cuit au four –
Caramel maison

Mousse au chocolat –
Chantilly maison

Moelleux au cœur coulant
de chocolat

Beignets aux pommes
façon du chef

Profiteroles glace vanille –
Sauce au chocolat amer

Les traditionnelles dame blanche,
dame noire ou brésilienne

La coupe de sorbet

Le café Liégeois –
Glace moka et vanille

Dessert gourmand
(prix hors boisson)

L'assiette de fromages
(supplément de 3 €)

COFFEES

12 €

L'Irish « Whisky »

L'Italian « Amaretto »

Le French « Cognac »
ou « Grand Marnier »

Le Ladies « Baileys »

Cubana « Rhum »

BOISSONS CHAUDES

Ristretto – Espresso 4 €

Café – Décaféiné 4 €

Cappuccino mousse de lait
ou crème fraîche 4,30 €

Latté Macchiato 4,30 €

Chocolat Chaud – Viennois ... 4,50 €

Thé : Noir – Vert – Jasmin –
Fruits rouges 4,50 €

Thé menthe fraîche 5 €

Infusion : Verveine – Tilleul –
Camomille 4,50 €

DIGESTIFS

Limoncello 8 €

Amaretto 9 €

Baileys Original 17° 9 €

Cointreau 9 €

Calvados 10 €

Eau de Villée Biercée 10 €

Poire Williams Biercée 12 €

Grappa 9 €

Cognac 10 €

Sambucca 9 €

Armagnac 10 €

Grand Marnier 10 €

Mandarine Napoléon 10 €

Glenfidish 12 ans 12 €

Rhum Diplomatico 12 €

En cas d'allergies, une carte
reprenant les différents allergènes
est à votre disposition.