

CARTE  
PRINTEMPS / ÉTÉ 2022



info & réservations au 04.68.20.88.90



Le New Brantalou

BRASSERIE

**VBH**

Vin Bière  
& Happiness



# CARTE

## GASTRONOMIE à la FRANÇAISE

### LES ENTRÉES / VOORGERECHTEN :

**La traditionnelle salade de chèvre chaud au jambon Serrano rôti en dentelle et miel d'ici** 12,90€  
*Slaatje met warme geitenkaas, gedroogde Serranoham en honing uit de Aude-streek*

**La salade César au poulet frit, éclats de parmesan et tomates cerises** 12,90€  
*César-slaatje met krokante kip, Parmezaan schilfers en kerstomaat*

**Le dos de saumon fumé par nos soins, crème de gingembre, cèleri confit et asperges** 17,90€  
*Lichte huisgerookte zalm vergezeld van zachte gemberroom, gekonfijte selder en groene asperges*

**L'incontournable foie gras de canard Maison à la Carthagène et sorbet cerise** 17,90€  
*Foie gras van eend, met Carthagène likeur Op lage temperatuur klaargemaakt, brioche broodje en sorbet van kersen*

### LES PLATS / HOOFDSHOTELS :

**La pièce de bœuf préférée des français « l'entrecôte à la plancha » sauce au choix** 19,90€  
*Rundsentrecôte op de plancha gebakken, garnituur en saus naar keuze*

**Le magret de canard cuit en 2 temps, à la plancha et fini au four** 19,90€  
*Eendenborstfilet volgens uw smaak gebakken, garnituur en saus naar keuze*

**Sauce au choix : Sauce roquefort ou sauce poivre vert sans supplément**  
*saus naar keuze: Roquefortsaus of groene pepersaus (zonder meerprijs)*

#### Garniture au choix pour la viande :

**Poêlée de légumes + frites fraîches ou gratin dauphinois « maison »**  
*Garnituur naar keuze : gebakken seizoensgroenten met huisgemaakte frietjes of aardappelgratin*

**La poêlée de gambas à la crème de Whisky, ou en persillade** 19,90€  
*Gebakken gamba's met Whiskyroom of persielie look*

**Les filets de daurade rôtis sur leur tian de courgette et pommes de terre grenailles** 19,90€  
*Zeebrasemfilets in de oven gebakken op een taartje van courget met krielaardappelen*

**La pareillade de poissons et fruits de mer, filet de poisson du marché, gambas, couteaux, calamars et aïoli.** 24,90€  
*'pareillade' assortiment van zeebrasem, gamba's, messen en inktvis op de plancha gebakken, geserveerd met lookmayonnaise*

**Garniture au choix pour le poisson :**  
**Poêlée de légumes ou pommes de terre grenailles**

*Garnituur naar keuze voor de vis:  
gebakken seizoensgroenten of krielaardappelen*



# MENUS

## GASTRONOMIE à la FRANÇAISE

### MENU PLAISIR

PLAT + DESSERT : 24,90€

ENTRÉE + PLAT : 28,90€

ENTRÉE + PLAT + DESSERT : 35,90€

Mise en bouche du moment.

Wachtbordje.

---

La salade César au poulet frit.

César-slaatje met krokante kip.

ou

La traditionnelle salade de chèvre chaud.

Slaatje met warme geitenkaas.

---

L'entrecôte à la plancha sauce au choix\*.

Rundsentrecôte op de plancha gebakken.

ou

Le magret de canard sauce au choix\*.

Eendenborstfilet volgens uw smaak gebakken.

ou

Les gambas à la crème de Whisky, ou en persillade.

Gamba's met Whiskyroom of peterselie look.

ou

Les filets de daurade rôti.

Zeebrasemfilets in de oven gebakken.

---

Dessert au choix à la carte.

Dessert naar keuze uit de kaart.

+5,00€

Le dos de saumon  
fumé par nos soins.

Lichte huisgerookte zalm vergezeld.

ou

Le foie gras de canard Maison.

Foie gras van eend.

+5,00€

La pareillade de poissons  
et fruits de mer.

'pareillade' assortiment van zeebra-  
sem, gamba's,  
messen en inktvis.

\*Sauce roquefort ou  
poivre vert sans supplément

saus naar keuze:

\*Roquefortsaus of groene pepersaus  
(zonder meerprijs)

Garniture au choix pour la viande :

Poêlée de légumes + frites fraîches  
ou gratin dauphinois « maison »

Garnituur naar keuze :

gebakken seizoensgroenten  
met huisgemaakte frietjes  
of aardappelgratin

Garniture au choix pour le poisson :

Poêlée de légumes ou  
pommes de terre grenailles

Garnituur naar keuze voor de vis:  
gebakken seizoensgroenten  
of krielaardappelen

## LES HAMBURGERS à 14,90€

À LA FRANÇAISE :

Buns, steack haché qualité bouchère, cheddar, oignons frits, salade, tomates, cornichons doux.  
Broodje, hamburger (keurslager kwaliteit), cheddar kaas, gefruite ui, salade, tomaat, zachte augurk

À LA BELGE :

Buns, burger de poulet, Cheddar, oignons frits, salade, tomates, cornichons doux.  
Broodje, kippeburger, cheddar kaas, gefruite ui, salade, tomaat, zachte augurk.

VÉGÉTARIEN :

Pain, galette de légumes, légumes grillés, salade, tomates.

Broodje, groentenburger (azuki en quinoa), gegrilde groenten, gefruite ui, salade, tomaat.

Tous nos hamburgers sont servis avec des frites « fraîches »  
al onze burgers worden geserveerd met verse frieten

## LES TAPAS (2 pers.) 19,90€ à partager... ou pas !!!

- Fromage Manchego
- Jambon Serrano
- Calamars à la plancha
- Couteaux en persillade
- Pan con tomate

## LES PÂTES

- Lasagnes « maison » / Huisgemaakte lasagne 11,90€
- Tagliatelles Bolognese / Verse tagliatelle Bolognese saus 11,90€
- Tagliatelles fraîches, crème de jambon Serrano 13,90€  
Verse tagliatelle met roomsausje van gebakken Serrano ham
- Tagliatelles fraîches, crème de saumon fumé, asperges, tomates et Parmesan 13,90€  
Verse tagliatelle met gerookte zalm in de room, groene asperges, kerstomaat en Parmesaan



## LES PIZZAS

<b>MARGARITA :</b> sauce tomate, fromage râpé*, olives. Supplément jambon blanc (+1,00€) <i>tomatensaus, gemalen kaas* en olijven. Supplement gekookte hesp (+€ 1,00)</i>	11,90€
<b>CHÈVRE MIEL :</b> sauce tomate, fromage de chèvre, lardons, miel du Pays Audois, fromage râpé*. <i>tomatensaus, geitenkaas, gemalen kaas*, spekjes, honing van de streek.</i>	13,90€
<b>REINE :</b> sauce tomate, champignons, jambon, fromage râpé*, olives. <i>tomatensaus, padestoelen, hesp, gemalen kaas*, en olijven.</i>	13,90€
<b>VEGETARIENNE :</b> sauce tomate, poêlée de légumes, fromage râpé*. <i>tomaat, artisjokken, paprika, aubergine, champignons, ajuin, gemalen kaas*.</i>	13,90€
<b>PESTO ET SERRANO :</b> sauce tomates, fromage râpé*, jambon Serrano, Parmesan, pesto et salade. <i>tomatensaus, gemalen kaas*, Serrano ham, Parmezaanse kaas, pesto en gemengde salade.</i>	15,90€
<b>PYRÉNÉENNE :</b> sauce crème, pomme de terre, Tomme des Pyrénées, lardons, oignons, fromage râpé*. <i>room, aardappelen, Tomme kaas uit de Pyreneeën, spekjes, ajuin, gemalen kaas*.</i>	15,90€
<b>BOLO :</b> sauce bolognaise, fromage râpé* / Bolognaise saus, gemalen kaas*.	13,90€
<b>HAWAÏENNE :</b> sauce tomate, jambon, ananas, olives, fromage râpé*. <i>tomatensaus, hesp, gemalen kaas*(asterix oublié) olijven, ananas.</i>	13,90€

\*Fromage râpé : 1/2 gruyère, 1/2 mozzarella / \*Gemalen kaas : 1/2 gruyère, 1/2 mozzarella

## MENU ENFANT / KINDERMENU

jusqu'à 10 ans

10€

Assiette combinée :

salade, tomates + 5 nuggets ou steak haché + frites

*salade, tomaat, + 5 kippenuggets of hamburger + frietjes*

—  
Glace 1 boule ou gaufre au sucre ou Nutella

*1 bol ijs of wafel met suiker of Nutella*



## LES FORMULES

### FORMULE ET MENUS DU JOUR / DAG MENU

Plat du jour  
+ 1 verre de vin

Dagschotel  
+ 1 glas wijn

9,90€

Entrée du jour  
+ Plat du jour  
+ dessert du jour  
+ 1/4 l de vin

Voorgerecht  
van de dag  
+ Dagschotel  
+ nagerecht van de dag  
+ 1/4 l wijn

16,90€

SERVIS LE MIDI DU LUNDI AU VENDREDI  
HORS WEEK-END ET JOURS FÉRIÉS  
GESERVEERD ENKEL S'MIDDAGS VAN MAANDAG TOT VRIJDAG

## SPÉCIAL DÉTENTE

Menu du jour + Accès Spa 1h30 : 26,90€\*

(Le midi du mercredi au vendredi hors week-end et jours fériés)

\*Sur réservation au 04.68.20.88.90.

## LES DESSERTS à 8,90€

- Le fondant au chocolat « maison » / Moelleux van chocolade op het moment afgebakken
- La Tatin de pommes au romarin / 'Tatin' omgekeerde appeltaart met rozemarijn, slagroom en vanilleijs
- Les profiteroles vanille sauce chocolat chaud et chantilly  
*Profiteroles van het huis, met warme chocoladesaus en vanilleslagroom.*
- L'assiette de fromage de la Haute Vallée, nid de salade verte, chèvre et vache de Cailla.  
*Bio-streekkaas van de 'Haute-vallée de l'Aude, met Tomme de vache en geitenkaas van onze kaasboer uit Cailla.*



# LES GLACES & GAUFRES

## NOS GLACES ET SORBETS :

- **LA DAME BLANCHE : Glace vanille, chocolat chaud maison Chantilly** 8,90€  
*Vanille-ijs, warme huisgemaakte chocoladesaus en slagroom*
- **LE CHOCOLAT OU CAFÉ LIÉGEOIS :** 8,90€  
**Glace vanille, chocolat ou café, chocolat chaud maison ou extrait de café et Chantilly.**  
*Vanille-ijs, chocolade of koffeijs, koffie of warme huisgemaakte chocoladesaus en slagroom.*
- **LE DUO DE GLACES OU SORBETS (2 boules, parfums au choix)(2 bollen naar keuze)** 4,90€  
**Fraise, Rhum/raisin, pistache, café, vanille, chocolat, pêche, cerise, coco, fruits de la passion, cassis, citron, poire, menthe/chocolat, Tiramisu, Stracciatella, praliné et crème brûlée**  
*Aardbei, Rhum/rozijn, pistache, koffie, vanille, chocolade, perzik, kers, kokos, passievrucht, cassis, citroen, peer, munt/chocolade, Tiramisu, Stracciatella, praliné en crème brulée*

## LES GOURMANDISES :

- **SUD DE FRANCE : sorbet fraise, pêche, cerise et chantilly.** 8,90€  
*aardbei, perzik- en kersensorbet met slagroom.*
- **BELGE : glace spéculoos, vanille, chocolat et chantilly.**  
*Speculoos-, vanille- en chocolade-ijs met slagroom.*
- **ITALIENNE : glace Tiramisu, Stracciatella, café et chantilly.**  
*Tiramisu, Stracciatella, koffeijs en slagroom.*
- **ESPAGNOLE : glace façon crème brûlée, praliné, chocolat et chantilly.**  
*crème brulée ijs, praliné, chokolade en slagroom.*

## LES COUPES ALCOOLISÉES / COUPES MET ALKOHOL :

- **L'ICEBERG : glace menthe chocolat et Get27 / munt-en chocolade-ijs met Get27** 9,90€
- **LE GÉNÉRAL : glace vanille et Whisky / vanille-ijs met whisky**
- **LE COLONEL : sorbet citron et Vodka / citroensorbet met vodka**
- **LA WILLIAMINE : sorbet poire et eau de vie de poire / perensorbet met eau de vie van peren**

## LES GAUFRES :

- **À LA FRANÇAISE : Sirop à l'orange, glace vanille et chantilly** 6,90€  
*siroop van sinaas, vanilleijs en slagroom*
- **À L'ITALIENNE : Glace Tiramisu, chantilly / Tiramisu ijs en slagroom** 6,90€
  - **À L'ESPAGNOLE : Glace crème brûlée, fraise, chantilly** 6,90€  
*crème brulée ijs, aardbei en slagroom*
  - **À LA BELGE : Glace Speculoos, chantilly** 6,90€  
*spekuloos ijs en slagroom*
    - **SUCRE / suiker** 3,50€
    - **NUTELLA** 4,00€
    - **CHANTILLY / slagroom** 4,00€
    - **NUTELLA, CHANTILLY / Nutella en slagroom** 4,50€

