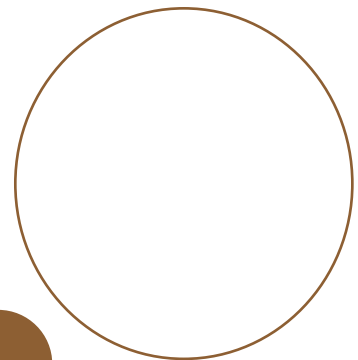
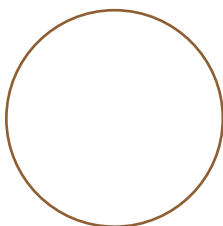


LE

tripick

BRASSERIE

MENU

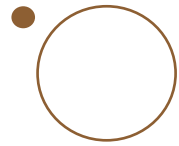


N O S E N T R É E S
S T A R T E R S

Carpaccio de bœuf truffé – roquette, pignons de pin, parmesan <i>Truffle beef carpaccio with rocket salad, pine nuts, parmesan</i>		19,-€
Scampis crème et ail <i>Black tiger shrimps, in a garlic creamy sauce</i>		17,-€
Croquette de fromage, sauce Tripick 🌿 <i>Cheese croquette, Tripick sauce</i>	1 PC	2 PCs 17,-€
Croquette du moment – Herve, italienne ou canard <i>At the moment croquettes – Herve, italian or duck</i>	12,-€	17,-€
Croquette de crevettes <i>Prawn croquettes</i>	15,-€	20,-€
Assortiment de croquettes (3 pièces) <i>Our threesome of croquettes (3 pieces)</i>		25,-€

N O S S A L A D E S
S A L A D S

	ENTRÉE	PLAT
Salade César – poulet croquant, anchois, œuf, parmesan – caesar dressing <i>Caesar salad – crispy chicken, anchovies, egg, parmesan</i>	16,-€	21,-€
Salade de chèvre chaud sur toast – noix, vinaigrette miel-moutarde 🌿 <i>Hot goat cheese on toast salad – walnuts, honey & mustard vinaigrette</i>	16,-€	21,-€
Salade de scampis – scampis laqués au miel et soja, graines de sésame <i>Scampi salad – lacquered scampi with honey and soy sauce, sesame seeds</i>	17,-€	22,-€
Salade de saumon gravlax – saumon mariné à l’aneth, baies roses et crème aigrelette <i>Gravlax salmon salad – sour sauce, dill and pink pepper</i>	17,-€	22,-€



NOS PLATS « BRASSERIE »

BRASSERIE DISHES

	1 PC	2 PCs
Boulet liégeois à la Tripick 7 – oignons, lardons, raisins secs <i>Meatball with Tripick 7 sweet-salty sauce – onions, bacon bits, dried grapes</i>	15,-€	19,-€
Carbonnades de bœuf à la Tripick 7 – pain d'épices, carottes <i>Flemish beef stew with Tripick 7 – gingerbread, carrots</i>		20,-€
Vol-au-Vent de volaille maison – croustillant de ris de veau <i>Homemade poultry Vol-au-Vent – crispy calf sweetbread</i>		19,-€
Américain préparé minute – câpres, échalotes, sauce martino <i>Steak tartare (raw ground beef) 'minute' prepared – capers, shallots, martino sauce</i>		23,-€

Tous nos plats « Brasserie » sont accompagnés de frites maison, salade et crudités
All our « Brasserie » dishes are served with homemade french fries, salad and crudités

NOS PÂTES

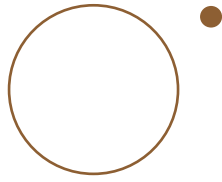
PASTA'S

Linguines aux scampis – crème tomatée, basilic, parmesan <i>Linguine with black tiger shrimp – tomato-cream sauce, basil, parmesan</i>		21,-€
Pennes forestières – champignons, vin blanc, ail 🌿 <i>'Forest' penne – mushrooms, white wine, garlic</i>	Sans poulet Avec poulet	19,-€ 22,-€

NOS BURGERS

BURGERS

Burger Maison – bœuf, salade, tomate, bacon, cheddar, pickles, mayonnaise épicée <i>Burger « Maison » - beef, salad, tomato, bacon, cheddar, pickles, spicy mayo</i>		19,-€
Burger végétarien – steak végétarien maison, courgette, poivrons, oignons 🌿 <i>Homemade veggie steak, zucchini, pepper, onions</i>		19,-€



NOS POISSONS

F I S H

Scampis « black tiger » crème et ail <i>Black tiger shrimp in a garlic creamy sauce</i>	21,-€
Pavé de saumon label rouge ~200 gr – frites maison, crudités <i>Red label salmon filet ~200 gr – homemade french fries, crudités</i>	23,-€

NOS VIANDES

M E A T

Spareribs 12h cuits à basse température – marinade thym et miel, sauce sriracha <i>12H slow & low oven baked spareribs – thyme and honey marinade, sriracha sauce</i>	21,-€
Pavé de bœuf ~250 gr <i>Beef slab of steak ~250 gr</i>	27,-€
Tagliata de bœuf – crème balsamique, roquette, pignons de pin, parmesan <i>Balsamic beef tagliata – rocket salad, pine nuts, parmesan</i>	27,-€
Entrecôte de bœuf irlandais ~350 gr <i>Irish beef entrecote ~350 gr</i>	35,-€

Toutes nos viandes sont accompagnées de crudités et au choix de frites maison, pomme de terre grenaille, gratin dauphinois, linguines ou légumes sautés.
Sauce comprise : poivre, champignons, fromage bleu, béarnaise.

*All our meat pieces are served with crudités and according to your choice of homemade French fries, roasted grenaille potatoes, gratin dauphinois, linguine or stir-fried vegetables.
Sauce included : pepper, mushrooms, blue cheese, bearnaise.*

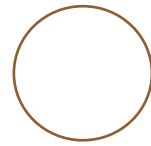
NOS PLATS ENFANTS (- 12 ANS)

K I D S (- 1 2)

Boulet liégeois à la Tripick 7 (1 pièce) – compote, frites maison, ketchup ou mayonnaise maison <i>Meatball with Tripick 7 sweet-salty sauce (1 pc) – compote, homemade french fries, ketchup or homemade mayonnaise</i>	12,-€
Steak haché 100% pur bœuf – frites, salade <i>Ground beef 100% - french fries, salad</i>	12,-€
Pennes jambon-fromage – crème, jambon, gruyère <i>Penne, cream, ham and gruyere cheese</i>	10,-€



NOS SUPPLÉMENTS EXTRA'S



Sauces chaudes maison au choix – poivre, champignons, fromage bleu, béarnaise <i>Homemade hot sauces according to your choice – pepper, mushrooms, blue cheese, bearnaise</i>	3,-€
Frites maison – Double cuisson au blanc de bœuf <i>Homemade french fries – double cooked in beef dripping</i>	3,-€
Pommes de terre grenailles sautées au thym 🌿 <i>Roasted grenaille potatoes with thyme</i>	3,-€
Gratin dauphinois maison – ail, thym, crumble de parmesan 🌿 <i>Homemade gratin dauphinois with parmesan crumble</i>	4,-€
Linguines – huile d'olive 🌿 <i>Linguine (olive oil)</i>	3,-€
Légumes de saison sautés 🌿 <i>Seasonal stir-fried vegetables</i>	4,-€
Crudités – salade, tomates, oignons rouges, carottes râpées, ... 🌿 <i>Crudités – salad, tomatoes, red onions, carrots, ...</i>	3,-€
Croquettes 🌿 <i>Kibbles</i>	3,-€



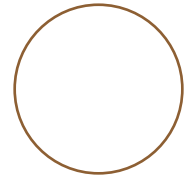
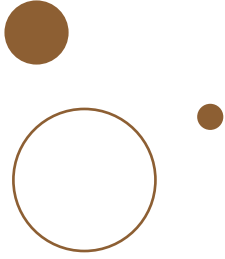
COUPES GLACÉES

ICE CREAM

Café Liégeois	Glace moka, café, péket, chantilly <i>Espresso, mocha ice cream, juniper alcohol, whipped cream</i>	9,-€
Dame Blanche	Glace vanille, chocolat fondu, chantilly <i>Vanilla ice cream, melted chocolate, whipped cream</i>	10,-€
Brésilienne	Glace vanille, caramel, brésilienne, chantilly <i>Vanilla ice cream, caramel, roasted hazelnuts, whipped cream</i>	10,-€
Coupe Enfant <i>Kid's choice</i>	Goûts du jour, chantilly <i>Flavours of the day, whipped cream</i>	1 BOULE 2 BOULES 1 SCOOP 2 SCOOPS 3,-€ 5,-€

DESSERTS

Crème brûlée	Crème vanille maison et sa croûte caramélisée <i>Homemade crème brûlée</i>	8,-€
Mousse au chocolat	Mousse au chocolat maison <i>Homemade chocolate mousse</i>	9,-€
Gaufre de Liège	Gaufre de chez Eggenols, 1 boule de glace vanille, chantilly <i>Eggenols Baker waffle, 1 scoop of vanilla ice-cream, whipped cream</i>	12,-€
Pain perdu	Brioche toastée, 1 boule de glace vanille, cannelle, chantilly <i>French toast with brioche, 1 scoop of vanilla ice-cream, whipped cream.</i>	12,-€
Café gourmand	Mignardises et café ou thé <i>Different kinds of sweets with tea or coffee</i>	10,-€



Ici, nous prêtons attention aux allergies de nos clients.

N'hésitez pas à nous interroger.

Des informations sur les allergènes à déclaration obligatoire contenus dans les plats vous seront transmises par le personnel de la brasserie.

Nous attirons votre attention sur le fait que la composition des produits peut varier et que certains plats peuvent contenir des traces d'autres allergènes.

Here we pay attention to the allergies of our customers.

Do not hesitate to ask us.

Information on reportable allergens contained in the dishes will be provided to you by the brasserie staff.

We draw your attention to the fact that the composition of the products may vary and that some dishes may contain traces of other allergens.

Hierbij besteden we aandacht aan de allergieën van onze klanten.

Aarzel niet om het ons te vragen.

Informatie over te rapporteren allergenen in de gerechten wordt u verstrekt door het personeel van de brasserie.

Wij vestigen uw aandacht op het feit dat de samenstelling van de producten kan variëren en dat sommige gerechten sporen van andere allergenen kunnen bevatten.