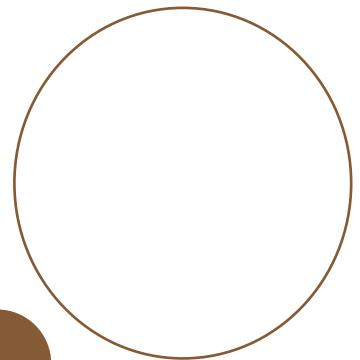
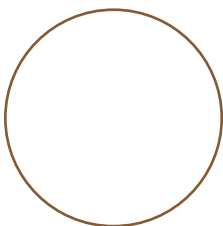


LE

# tripick

BRASSERIE

MENU





## NOS ENTRÉES

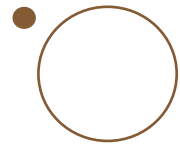
### STARTERS

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 12,-€	2 PCs 17,-€
Croquette de volaille <i>Poultry croquette</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,-€

## NOS SALADES

### SALADS

	ENTRÉE	PLAT
Salade César – poulet, œuf, parmesan – caesar dressing <i>Caesar salad – crispy chicken, egg, parmesan</i>	16,-€	21,-€
Salade de chèvre chaud – noix, vinaigrette miel-moutarde, croutons 🌿 <i>Hot goat cheese salad – walnuts, honey &amp; mustard vinaigrette</i>	16,-€	21,-€
Salade de scampis – scampis laqués au miel et sauce sriracha, graines de sésame 🔥 <i>Scampi salad – lacquered scampi with honey and sriracha sauce, sesame seeds</i>	17,-€	22,-€
Salade italienne – jambon de parme, melon, mozzarella di buffala, olives <i>Italian salad – Italian ham, melon mozzarella, olives</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, bits, dried grapes</i>	15,-€	19,-€
Osso bucco traditionnel <i>Traditional Osso bucco</i>		24,5€
Vol-au-Vent de volaille maison <i>Homemade poultry Vol-au-Vent</i>		19,-€
Américain – câpres, échalotes, sauce martino ou mayonnaise <i>Steak tartare (raw ground beef) – capers, shallots, martino or mayonnaise 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 ET RISOTTO

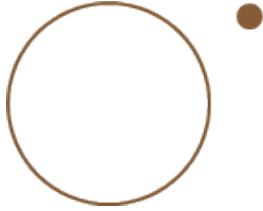
PASTA'S AND RISOTTO

Linguines aux scampis – crème tomatée, basilic, parmesan <i>Linguine with black tiger shrimp – tomato-cream sauce, basil, parmesan</i>		21,-€
Risotto champignons des bois et truffe 🌿 <i>Risotto with mushrooms and truffles</i>	Entrée 15,5€	Plat 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

<b>Scampis « black tiger » crème et ail</b> <i>Black tiger shrimp in a garlic creamy sauce</i>	<b>24,5€</b>
<b>Pavé de saumon label rouge ~200 gr – sauce béarnaise, frites maison, crudités</b> <i>Red label salmon filet ~200 gr – bearnaise sauce, homemade french fries, crudités</i>	<b>23,-€</b>

## NOS VIANDES

### M E A T

<b>Entrecôte de bœuf irlandais ~350 gr</b> <i>Irish beef entrecote ~350 gr</i>	<b>35,-€</b>
<b>Pavé de bœuf ~250 gr</b> <i>Beef slab of steak ~250 gr</i> - accompagnés d'une sauce comprise au choix : poivre, champignons, fromage bleu, béarnaise. <i>Sauce included : pepper, mushrooms, blue cheese, bearnaise.</i>	<b>27,-€</b>
<b>Tagliata de bœuf – crème balsamique, roquette, pignons de pin, parmesan</b> <i>Balsamic beef tagliata – rocket salad, pine nuts, parmesan</i>	<b>27,-€</b>
<b>Spareribs 12h cuits à basse température – marinade thym et miel, sauce sriracha</b> <i>12H slow &amp; low oven baked spareribs – thyme and honey marinade, sriracha sauce</i>	<b>21,-€</b>
<b>Brochette de volaille marinée</b> <i>Pre-marinated poultry skewer</i>	<b>22,9€</b>

Tous nos plats sont accompagnés de crudités et au choix de frites maison, pomme de terre grenaille, gratin dauphinois, linguines ou légumes sautés.

*All the dishes are served with crudités and according to your choice of homemade French fries, roasted grenaille potatoes, gratin dauphinois, linguine or stir-fried vegetables.*

## NOS PLATS ENFANTS (-12 ANS)

### K I D S ( - 1 2 )

<b>Steak haché 100% pur bœuf – frites, salade</b> <i>Ground beef 100% - french fries, salad</i>	<b>12,-€</b>
<b>Pennes jambon-fromage – crème, jambon, gruyère</b> <i>Penne, cream, ham and gruyere cheese</i>	<b>10,-€</b>

*Pour les petits gastronomes, pensez au boulet 1 pièce ! 😊 Think about the boulet 1PC for your children !*



## 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,-€



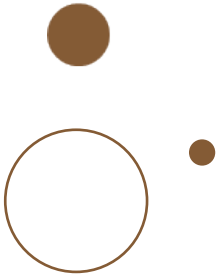
## COUPES GLACÉES

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,-€
Panna cotta	Panna cotta maison à la betterave <i>Homemade beetroot panna cotta</i>	9,-€



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.