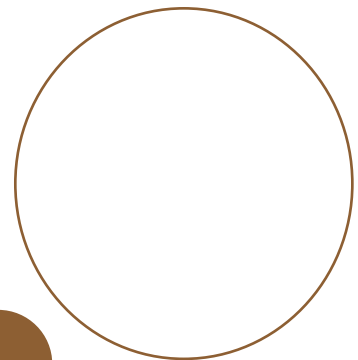
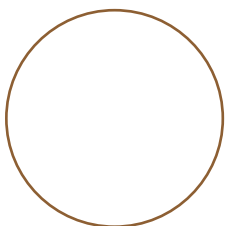


LE

tripick

BRASSERIE

MENU

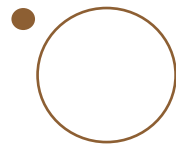


N O S E N T R É E S
S T A R T E R S

Carpaccio de bœuf truffé – roquette, pignons de pin, parmesan <i>Truffled beef carpaccio with rocket salad, pine nuts, parmesan</i>		19,-€
Scampis crème et ail <i>Black tiger shrimps, in a garlic cream 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 assortment 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, œuf, parmesan, sauce César <i>Caesar salad – chicken, egg, parmesan, Caesar dressing</i>	16,-€	21,-€
Salade de chèvre chaud – noix, vinaigrette miel-moutarde, croûtons 🌿 <i>Warm goat cheese salad – walnuts, honey & mustard vinaigrette, bread crusts</i>	16,-€	21,-€
Salade de scampis – scampis laqués au miel et sauce sriracha, graines de sésame 🔥 <i>Scampi salad – scampi glazed with honey and sesame seeds, sriracha sauce</i>	17,-€	22,-€
Frisée aux lardons et son œuf parfait – frisée, lardon, œuf <i>Frisée with bacon and its perfect cooked egg – salad, bacon, egg</i>	17,-€	22,-€



NOS PLATS « BRASSERIE »

« BRASSERIE » DISHES

	1 PC	2 PCs
Boulet liégeois à la Tripick 7 – oignons, lardons, raisins secs <i>Local specialty meatball with Tripick 7 sweet-salty sauce – onions, bacon bits, raisins</i>	15,-€	19,5-€
Carbonade de bœuf à la sauce Tripick <i>Traditional beef stew cooked with Tripick Beer</i>		23,5€
Vol-au-Vent de volaille maison <i>Homemade poultry Vol-au-Vent</i>		19,5-€
Américain – câpres, échalotes, sauce martino ou mayonnaise <i>Steak tartare (raw ground beef) – capers, shallots, martino or mayonnaise sauce</i>		23,-€

NOS PÂTES

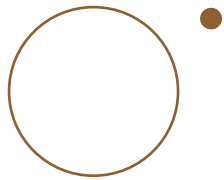
PASTA'S

Linguines aux scampis – crème tomatée, basilic, parmesan <i>Linguines with black tiger shrimp – tomato-cream sauce, basil, parmesan</i>		21,-€
Ravioles ricotta et épinard – sauce napolitaine 🌿 <i>Ricotta and spinach ravioli – Neapolitan sauce</i>	Entrée 14,5€	Plat 21,5-€

NOS BURGERS

BURGERS

Burger Maison – bœuf, salade, tomate, bacon, cheddar, pickles, mayonnaise épicée <i>House Burger - beef, lettuce, tomato, bacon, cheddar, pickles, spicy mayo</i>		21,-€
Burger végétarien – steak végétarien maison, courgette, poivrons, oignons 🌿 <i>Veggie burger - homemade veggie steak, zucchini, pepper, onions</i>		19,-€



N O S P O I S S O N S

F I S H

Scampis Black Tiger crème et ail <i>Black tiger shrimps in a garlic cream sauce</i>	24,5€
Pavé de saumon Label Rouge ~200 gr – sauce béarnaise, frites maison, crudités <i>Red Label salmon filet ~200 gr – bearnaise sauce, homemade French fries, raw vegetables</i>	23,-€

N O S V I A N D E S

M E A T

Entrecôte de bœuf irlandais ~350 gr <i>Irish beef entrecote ~350 gr</i>	35,-€
Pavé de bœuf ~250 gr <i>Beef filet ~250 gr</i> Sauce au choix (incluse) : poivre, champignons, fromage bleu, béarnaise. <i>Sauce (included) : pepper, mushrooms, blue cheese, bearnaise.</i>	27,-€
Tagliata de bœuf – crème balsamique, roquette, pignons de pin, parmesan <i>Balsamic beef tagliata – rocket salad, pine nuts, parmesan</i>	28,-€
Spareribs 12h cuits à basse température – marinade thym et miel, sauce sriracha <i>12H slow roasted ribs – thyme and honey marinade, sriracha sauce</i>	23,5-€
Brochette de volaille marinée <i>Marinated chicken skewer</i>	22,9€

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 salad and a side dish of your choice (homemade French fries, roasted grenaille potatoes, gratin dauphinois, linguines or stir-fried vegetables.

N O S P L A T S E N F A N T S (- 1 2 A N S)

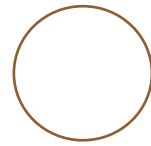
K I D S (- 1 2)

Steak haché 100% pur bœuf – frites, salade <i>100% pure beef patty - French fries, salad</i>	12,-€
Pennes jambon-fromage – crème, jambon, gruyère <i>Ham & cheese penne – creamy sauce, ham, gruyere cheese</i>	10,-€

Pour les petits gastronomes, pensez au boulet 1 pièce ! For the little foodies, consider the single meatball !



NOS SUPPLÉMENTS SIDES



Sauces chaudes maison au choix – poivre, champignons, fromage bleu, béarnaise <i>Homemade warm sauces – pepper, mushrooms, blue cheese, bearnaise</i>	3,-€
Frites maison – double cuisson au blanc de bœuf <i>Homemade French fries – double-cooked in beef tallow</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>Linguines (olive oil)</i>	3,-€
Légumes de saison sautés 🌿 <i>Seasonal stir-fried vegetables</i>	4,-€
Crudités – salade, tomates, oignons rouges, carottes râpées 🌿 <i>Salad with tomatoes, red onions, carrots</i>	3,-€



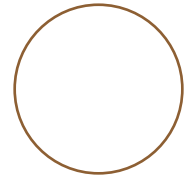
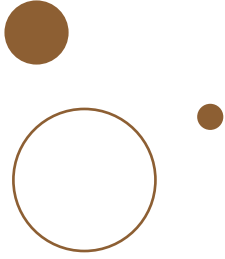
COUPES GLACÉES

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>Sundae for kids</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, crème fraîche maison <i>Homemade chocolate mousse, homemade whipped cream</i>	9,€
Gaufre de Liège	Gaufre Eggenols, boule de glace vanille, chantilly maison <i>Liège waffle Eggenols, vanilla ice-cream, homemade whipped cream</i>	13,5€
Pain perdu	Brioche toastée, boule de glace vanille, chantilly maison <i>Brioche French toast, vanilla ice-cream, homemade 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.