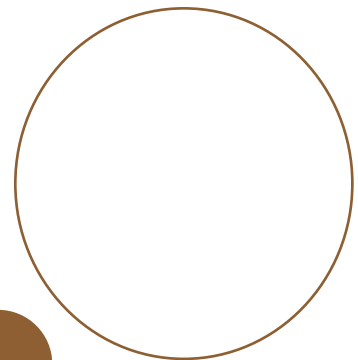
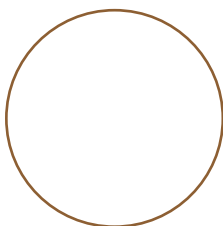


LE

# 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 2pc 🌿 <i>Cheese croquette, Tripick sauce</i>	15-€
Croquette de volaille 2 pc <i>Poultry croquette</i>	15-€
Croquette de crevettes 2 pc <i>Prawn croquettes</i>	19,5-€
Assortiment de croquettes (3 pièces) <i>Our assortment of croquettes (3 pieces)</i>	21,-€
Classique Toast champignon crème <i>Classic mushroom &amp; cream toas</i>	14.9-€
Petit camembert grille, sirop de Liège épice maison <i>Grilled mini-Camembert with homemade spiced Liège Syrup</i>	14.9-€

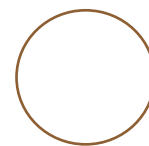
N O S S A L A D E S  
S A L A D S

	PLAT
Salade César – poulet, œuf, parmesan, sauce César <i>Caesar salad – chicken, egg, parmesan, Caesar dressing</i>	21,-€
Salade de chèvre chaud – noix, vinaigrette miel-moutarde, croûtons 🌿 <i>Warm goat cheese salad – walnuts, honey &amp; mustard vinaigrette, bread crusts</i>	21,-€
Salade de scampis – scampis laqués au miel et sauce sriracha, graines de sésam 🔥 <i>Scampi salad – scampi glazed with honey and sesame seeds, sriracha sauce</i>	22,-€
Frisée aux lardons et son œuf parfait – frisée, lardon, œuf <i>Frisee with bacon and its cooked egg – salad, bacon, egg</i>	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-€
Tête de veau façon grand-mère <i>Calf's head Grandma's style</i>		24,9€
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,-€
Traditionnel Jambonneau sauce moutarde et miel 26,5-€ <i>Traditional pork knuckle with mustard and honey sauce</i>		
Assortiment de croquettes (3 pièces), frites, salades <i>Our assortment of croquettes (3 pieces), French fries, salad</i>		25,-€

## NOS PÂTES

PASTA'S

Pâtes Bolognaise maison 16,5-€ <i>Homemade Bolognese pasta</i>		
Linguines aux scampis – crème tomatée, basilic, parmesan <i>Linguines with black tiger shrimps – tomato-cream sauce, basil, parmesan</i>		22,5-€
Ravioles ricotta et épinard – sauce napolitaine 🌿 <i>Ricotta and spinach ravioli – Neapolitan sauce</i>		21,5-€

## NOS BURGERS

OUR BURGERS

Burger de la Maison – bœuf, salade, tomate, bacon, cheddar, pickles, sauce secrète <i>House Burger - beef, lettuce, tomato, bacon, cheddar, pickles, secret sauce</i>		21,-€
Double Burger de la Maison – le même... mais tout en double ! <i>Double House Burger – the same... but double everything !</i>		25,5-€
Challenge Triple Burger Maison – le même... mais tout en triple ! <i>Challenge Triple House Burger – the same... but triple everything !</i> Ps : Termine ton assiette et reçois un cadeau Tripick ! – <i>Finish your plate and receive a Tripick gift!</i>		29,9-€
Burger végétarien – steak végétarien maison, courgette, poivrons, oignons 🌿 <i>Veggie burger - homemade veggie steak, zucchini, pepper, onion</i>		19,-€

## NOS POISSONS OUR FISHES

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>	24,5-€
Filet de rouget à la méditerranéen 24,5-€ <i>Red Mullet fillet Mediterranean Style</i>	

## NOS VIANDES OUR MEATS

Entrecôte de bœuf sud-américain ~300 gr * <i>South American Ribeye Steak~300 gr</i>	32,-€
Piece de bœuf ~250 gr * <i>Beef filet ~250 gr</i> *Sauce au choix (incluse) : poivre, champignons, truffe, béarnaise. <i>Sauce (included): pepper, mushrooms, ,truffle, 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-€
Magret de canard sauce fruits rouges et sa touche de Tripick 3 28,5- <i>Duck Magret with red berry sauce and a touch of Tripick 3</i>	

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

Nos frites sont à volonté, demandez une repasse, elles vous seront servies à discrétion.

*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. Unlimited fries, they will be served on demand.*

Afin de préserver la qualité des plats cuisinés, nous vous prions de regrouper vos commandes autour de 4 choix différents de plats maximum pour les tables de 6 personnes ou plus (hors options végétariennes et plats enfants).

*To preserve the quality of our dishes, we ask you to group your orders around a maximum of 4 different choices of dish for tables of 6 or more (excluding vegetarian options and children's dishes).*

## MERCI POUR VOTRE COMPRÉHENSION

## NOS PLATS ENFANTS (-12 ANS) KIDS (-12)

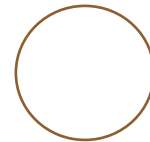
Steak haché 100% pur bœuf – frites, salade  
*100% pure beef patty - French fries, salad*

12,-€

*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, truffe, béarnaise  
*Homemade warm sauces – pepper, mushrooms, truffle, bearnaise*

3,-€

Frites maison – double cuisson au blanc de bœuf  
*Homemade French fries – double-cooked in beef tallow*

3,-€

Pommes de terre grenailles sautées au thym 🌿  
*Roasted grenaille potatoes with thyme*

3,-€

Gratin dauphinois maison – ail, thym, crumble de parmesan 🌿  
*Homemade gratin dauphinois with parmesan crumble*

4,-€

Linguines – huile d'olive 🌿  
*Linguines (olive oil)*

3,-€

Légumes sautés 🌿  
*Seasonal stir-fried vegetables*

4,-€

Crudités – salade, tomates, oignons rouges, carottes râpées 🌿  
*Salad with tomatoes, red onions, carrots*

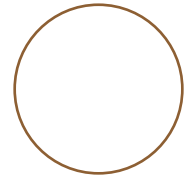
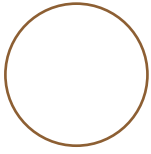
3,-€



## COUPES GLACÉE / DESSERTS

### ICE CREAM

Café Liégeois	Glace vanille, café, péket, chantilly <i>Espresso, vanilla 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>	5,-€
Sorbet citron	Sorbet citron <i>Limon sorbet</i>	8,-€
Sorbet citron et Limoncello	Sorbet citron et Limoncello <i>Limon sorbet with Limoncello</i>	9,-€
Sorbet citron colonel	Sorbet citron et Vodka <i>Limon sorbet with Vodka</i>	9,-€
Crème brûlée	Crème vanille maison et sa croûte caramélisée <i>Homemade crème brûlée</i>	8,-€
Mousse au chocolat <i>Chocolate mousse</i>	Mousse au chocolat maison, crème fraîche maison <i>Homemade chocolate mousse, homemade whipped cream</i>	9,€
Gaufre de Liège <i>Liège waffle</i>	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 accompagné de café ou de thé <i>Different kinds of sweets with tea or coffee</i>	10,-€
Moelleux au chocolat <i>Chocolate lava cake</i>	Moelleux au chocolat maison et sa boule de glace vanille <i>Homemade chocolate lava cake with a scoop of vanilla ice cream</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 transmis 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.