

LE

tripick

BRASSERIE

MENU

Nous sommes maintenant sur Uber Eats ! Bonne nouvelle : vous pouvez désormais commander vos plats préférés de la Tripick directement sur Uber Eats.

🕒 Commandes possibles de 12h à 18h



Afin de préserver la qualité des plats cuisinés, nous vous prions de regrouper vos commandes autour de 5 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 5 different choices of dish for tables of 6 or more (excluding vegetarian options and children's dishes).

MERCI POUR VOTRE COMPRÉHENSION



NOS ENTRÉES

STARTERS

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 OU à la diable (sauce tomatée et épicée) <i>Black tiger shrimps, in a garlic cream sauce OR « à la diable » (spicy tomato sauce)</i>	17,-€
Croquettes de fromage, sauce Tripick 2 pc 🌿 <i>Cheese croquettes, Tripick sauce (2 pc)</i>	15,-€
Croquettes de volaille 2 pc <i>Poultry croquettes (2 pc)</i>	16,-€
Croquettes de crevettes 2 pc <i>Prawn croquettes (2 pc)</i>	19,5-€
Classique Toast champignons crème 🌿 <i>Classic mushrooms & cream toast</i>	14,9-€
Vitello tonnato – carpaccio de veau sauce tonnato <i>Vitello tonnato – veal carpaccio with tonnato sauce</i>	19,-€

NOS SALADES

SALADS

Salade César – poulet, œuf, parmesan, sauce César <i>Caesar salad – chicken, egg, parmesan, Caesar dressing</i>	22,5-€
Salade de chèvre chaud – noix, vinaigrette miel-moutarde, croûtons 🌿 <i>Warm goat cheese salad – walnuts, honey and mustards vinaigrette, bread crusts</i>	22,-€
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>	23,5-€
Frisée aux lardons et son œuf parfait – frisée, lardons, œuf <i>Frisee with bacon bits and its perfect cooked egg – salad, bacon bits, egg</i>	23,-€



NOS PLATS « BRASSERIE »

« BRASSERIE » DISHES

1PC | 2PCS

Boulet liégeois à la Tripick 7 – oignons, lardons, raisins secs <i>Local speciality meatball with Tripick 7 sweet-salty sauce – onions, bacon bits, raisins</i>	16,9-€ 19,9-€
Osso buco maison <i>Homemade Osso buco</i>	24,9-€
Vol-au-vent de volaille maison <i>Homemade poultry Vol-au-Vent</i>	20,5-€
Américain – câpres, échalotes, sauce Martino ou mayonnaise <i>Steak Tartare (raw ground beef) – capers, shallots, Martino or mayonnaise sauce</i>	23,5-€
Filet mignon de porc sauce miel et moutarde <i>Pork tenderloin with mustard and honey sauce</i>	25,9-€
Assortiment de croquettes (3 pc), frites, salade <i>Our assortment of croquettes (3 pc), French fries, salad</i>	25,-€
Carpaccio de bœuf truffé en plat – roquette, pignons de pin, parmesan <i>Truffled beef carpaccion (main course) – rocket salad, pine nuts, parmesan</i>	26,9-€

NOS PÂTES

PASTA'S

Pâtes Bolognaise maison <i>Homemade Bolognese Pasta</i>	16,5-€
Linguines aux scampis – crème tomatée, basilic, parmesan <i>Linguines with black tiger shrimp – tomato-cream sauce, basil, parmesan</i>	23,5-€
Ravioles ricotta et épinard – sauce napolitaine 🌿 <i>Ricotta and spinach ravioli – Neapolitan sauce</i>	22,5-€
Linguines al vongole – ail, tomates cerises, vongole <i>Linguines with clams – garlic, cherry tomatoes, calms</i>	23,5-€
Pennes forestières avec poulet ou sans pour une version végétarienne 🌿 <i>Penne pasta with mushrooms with chicken or vegetarian (without chicken)</i>	22,5-€ 18,5-€

NOS BURGERS

BURGERS

Burger Maison – bœuf, salade, tomate, bacon, cheddar, pickles, sauce secrète <i>House Burger – beef, lettuce, tomato, bacon, cheddar, pickles, secret sauce</i>	23,5-€
Double Burger Maison – le même, mais on double les portions <i>Double House Burger – the same, but double everything !</i>	27,9-€
Triple Challenge Burger Maison – le même, mais on triple les portions <i>Triple House Burger – the same but triple everything !</i> <i>Viens en à bout et reçois un cadeau Tripick ! Finish it and recieve a Tripick gift !</i>	29,9-€
Burger végétarien – steak végétarien maison, courgette, poivrons, oignons 🌿 <i>Veggie Burger – homemade veggie steak, zucchini, pepper, onion</i>	23,5-€

NOS POISSONS

FISH

Scampis Black Tiger crème ail OU à la diable (sauce tomatée et épicée) <i>Black Tiger shrimps in a garlic cream sauce OR « à la diable » (spicy tomato sauce)</i>	25,5-€
Pavé de saumon frais Label Rouge ~200gr – sauce béarnaise, frites, crudités <i>Red Label salmon filet ~200gr – bearnaise sauce, French fries, raw vegetables</i>	25,5-€
Filet de Bar à la méditerranéenne <i>See bass fillet Mediterranean-style</i>	26,-€

NOS VIANDES

MEAT

Entrecôte de bœuf Sud-Américain ~300gr* <i>South American Ribeye steak ~300gr*</i>	34,-€
Pièce de bœuf ~250gr* <i>Beef filet ~250 gr*</i>	28,-€
*Sauce au choix (incluse) : poivre, champignons, béarnaise <i>*Sauce (included): pepper, mushrooms, bearnaise</i>	
Tagliata de bœuf – crème balsamique, roquette, pignons de pins, parmesan <i>Beef tagliatta – balsamic cream, rocket salad, pine nuts, parmesan</i>	29,9-€
Spareribs 12h cuits à basse température – marinade au thym-miel, sauce sriracha <i>12H slow roasted ribs – thyme and honey marinade, sriracha sauce</i>	24,9-€
Brochette de bœuf garnie <i>Beef skewer</i>	27,-€

Tous nos plats sont accompagnés de crudités et au choix de frites*, pommes de terre grenailles, linguines, légumes sautés ou gratin dauphinois (+2€).

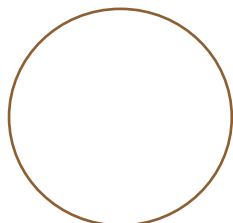
*Nos frites sont servies à volonté, demandez une repasse, elles vous seront servies à discrétion.

All the dishes are served with salad and a side dish of your choice : French fries*, roasted grenaille potatoes, linguines, stir-fried vegetables or gratin dauphinois (+2€).

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

Afin de préserver la qualité des plats cuisinés, nous vous prions de regrouper vos commandes autour de 5 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 5 different choices of dish for tables of 6 or more (excluding vegetarian options and children's dishes).



MERCI DE VOTRE COMPRÉHENSION

NOS PLATS ENFANTS (- 12 ANS)

KIDS MEAL (- 12 years)

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

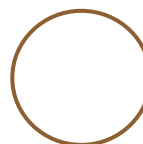
12,-€

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 ou béarnaise
Homemade warm sauces – pepper, mushrooms or 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 garlic, thyme and parmesan crumble

4,-€

Linguines à l'huile d'olive 🌿
Linguines (olive oil)

3,-€

Légumes sautés 🌿
Seasonal stir-fried vegetable

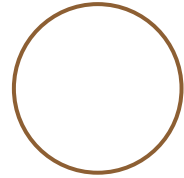
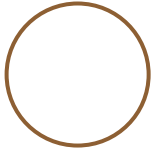
3,5-€



NOS COUPES GLACÉES & DESSERTS

ICE CREAMS AND DESSERTS

Café Liégeois	Glace vanille, café, péket, chantilly <i>Espresso, vanilla ice cream, juniper alcohol, whipped cream</i>	10,-€
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>Lemon sorbet</i>	8,-€
Sorbet citron Limoncello	Sorbet citron avec Limoncello <i>Lemon sorbet Limoncello</i>	9,-€
Sorbet citron Colonel	Sorbet citron avec Vodka <i>Lemon sorbet with Vodka</i>	9,-€
Crème brûlée	Crème vanille maison et sa croûte caramélisée <i>Homemade crème brûlée</i>	9,-€
Mousse au chocolat	Mousse au chocolat maison et chantilly maison <i>Homemade chocolate mousse, whipped cream</i>	9,5-€
Gaufre de Liège <i>Liège waffle</i>	Gaufre Eggenols, glace vanille, chantilly maison <i>Eggenols waffle, vanilla ice cream, whipped cream</i>	13,5-€
Pain perdu	Brioche toastée, glace vanille, chantilly maison <i>Brioche French toast, vanilla ice cream, whipped cream</i>	12,5-€
Café Gourmand	Mignardises accompagnées de café ou de thé <i>Different kinds of sweets with tea or coffee</i>	11,-€
Moelleux au chocolat <i>Chocolate lava cake</i>	Fait maison, servi avec de la glace vanille (15' de cuisson) <i>Homemade, with vanilla ice cream (15' of cooking time)</i>	12,5-€



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 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 omtrent 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.