LE

tripick

BRASSERIE

MENU

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 BIÈRES
BEERS

AU FÛT *(on tap)*

			33cl | 5,6-€	**50cl | 8,9-€**
Tripick Fruitée	**4,2%**	**Arômes poire et grenade ajout de baies de sureau**		
Tripick Pils	**5,2%**	**Dorée, légère et subtilement amère de fermentation basse**		
Tripick Galaxy	**5,5%**	**Dry hopping de fermentation haute, 3 variétés de houblons**		
Tripick Blonde	**6,0%**	**Arôme riche et subtil, non filtrée de fermentation haute**		
Tripick Ambrée	**6,8%**	**Arômes riches et intenses, assemblage de 4 malts et 3 houblons**		
Tripick Triple	**8,0%**	**Triple non filtrée haute fermentation, amertume habilement contrôlée**		

Découvrez notre » Quinquet » liégeois à 3,5-€
Enjoy our « Quinquet » from Liège for 3,5-€

EN BOUTEILLE *(bottled)*

Tripick 0,0%	**33cl**	**5,5-€**

NOS VINS AU VERRE
GLASS OF WIN

Verre | 6€ **¼ Litre | 11,9-€** **Bouteille | 29,-€**

Vin Blanc sélection
Vin Blanc Moëlleux (6,5-€ le verre)
Vin Rouge Sélection
Vin Rosé Sélection

NOTRE SÉLECTION PROSSECO
PROSSECO SELECTION

Au verre	**7,5-€**
Bouteille	**39,-€**

PLAISIR D'OFFRIR
GIFT IDEAS

Coffret découverte	**4 bouteilles 33cl de Tripick Blonde ou Triple + 1 verre**	**19,-€**

NOS TAPAS

TAPAS

Calamars frits, tartare maison		16,5-€
Planche apéritive	Assortiment de charcuteries et de fromages	19,5-€
Planche gourmande	Planche mixte de nachos, charcuteries et fromages	25,-€
Nachos avec sauces		12,9-€

NOS APÉRITIFS

APERITIF DRINKS

Kir	6,-€
Kir Royal	10,-€
Coupe de Cava – Domenech	7,5-€
Porto blanc ou rouge	6,-€
Martini blanc ou rouge	6,5€
Pineau des Charentes	6,-€
Ricard	6,5-€

Alcool & soft inclus

Genièvre Peterman	6,-€
Campari	8,-€
Rhum Barcelò	8,-€
Vodka Smirnoff	8,-€
Whisky Red Label	8,-€
Whiskey Jack Daniel's	9,-€

NOS COCKTAILS

COCKTAILS

Pink Collins	12,5-€
Hugo (liqueur de sureau, menthe)	11,-€
Amaretto Mule	12,5-€
Moscow Mule	12,5-€
Espresso Martini	12,5-€
Aperol Spritz	11,-€
Negroni	12,5-€
Cuba Libre	12,5-€
Mojito	12,5-€
Mojito Royal	12,5-€

Sans alcool

Spritz sans alcool	9,-€
Virgin Hugo	9,-€
Virgin Mojito	9,-€

NOS GINS

GINS

Gin Mare	12,9-€
Nordic Atlantic (Espagne – Galice)	12,9-€
Bulldog London Dry	12,9-€
Roku (Japon)	12,9-€
Hendrick's	12,9-€
Gin Clémentine (Belgique)	12,9-€
LièGin Violette (Tonic Premium)	12,9-€
Gin du Moment	12,9-€

NOS SOFTS
SOFTS

THÉ GLACÉ MAISON
HOMEMADE ICE TEA

Sélection du moment (u verre)	**5,5-€**

SODA

Coca Cola – Coca Zero	**3,3-€**
Fanta	**3,3-€**
Sprite	**3,3-€**
Fuze Tea	**3,7-€**
Schweppes Agrumes 0%	**3,7-€**
Liégeois	**3,9-€**

JUS

Looza fraise	**3,7-€**
Looza orange	**3,7-€**
Looza tomate	**3,7-€**
Looza pomme-cerise	**3,7-€**

TONICS

Schweppes Indian Tonique	**3,7-€**
Schweppes Premium Hibiscus	**4,5-€**
Fever-Tree Mediterranean Tonic	**4,5-€**
Fever-Tree Ginger Beer	**4,5-€**
Fever-Tree Clementine	**4.5-€**

EAUX

Chaudfontaine 25cl	**3,-€**
Chaudfontaine 50 c	**5,9-€**
Supplément sirop (menthe ou grenadine)	**0,5-€**

NOS BOISSONS CHAUDES
HOT DRINKS

Café ou Décaféiné	**3,-€**
Double expresso	**4,5-€**
Cappuccino mousse de lait	**4,2-€**
Cappuccino chantilly	**4,2-€**
Thé menthe fraîche à la marocaine	**6,-€**
Sélection de thé et infusions	**4,-€**

TEATOWER – Belgian Tea House

Expresso	**3,-€**
Americano	**3,-€**
Latte Macchiato	**4,2-€**
Chocolat chaud	**5,-€**
Chocolat viennois (chantilly)	**5,5,-€**

Supplément sirop (noisette ou caramel) **0,5-€**

NOS PLAISIRS DU BAR
BARMAN'S DESSERTS

Irish Coffee	**Café ou déca, whisky, chantilly**	**9,9-€**
Italian Coffee	**Café ou déca, amaretto, chantilly**	**9,9-€**
Café Liégeois	**Glace moka, café, péket, chantilly**	**9,-€**
Café ou Thé Gourmand	**Café, déca, thé ou infusion & mignardises**	**11,-€**

NOS DIGESTIFS
LIQUORS

Disaronno Amaretto	**8,-€**	**Grappa blanche**	**8,-€**
Grappa ambrée	**9,-€**	**Crème de rhum**	**8,-€**
Baileys	**8,-€**	**Armagnac**	**8,-€**
Cointreau	**8,-€**	**Calvados Boulard Grand Solange**	**8,-€**
Limoncello	**7,-€**	**Cognac Courvoisier V.S.**	**9,-€**
Disaronno Velvet	**8,-€**		

NOS RHUMS
RUMS

The Kraken Black Spiced 40°	**12,-€**	**Don Papa 40°**	**12,-€**
Plantation Barbados XO 40°	**12,-€**	**Damoiseau VSOP 42°**	**12,-€**
Trois Rivières VSOP 40°	**12,-€**		
Sélection	**12,-€**		

NOS WHISKYS
WHISKEYS

Talisker 10 ans 45,8° (Écosse, tourbé)	**11,-€**	**Teeling single grain 46° (Irlande)**	**11,-€**
Glenfiddich 12 ans 40° (Écosse)	**13,5-€**	**Yoichi Nikka 10 ans 45° (Japon)**	**13,-€**
Belgian Owl 46°	**13,5-€**	**Balvenie 12ans 40°**	**13,-€**
Sélection	**12,-€**		

NOS ENTRÉES
STARTERS

Carpaccio de bœuf truffé – roquette, pignons de pin, parmesan ***Truffled beef carpaccio with rocket salad, pine nuts, parmesan***	**19,-€**
Scampis crème et ail ***Black tiger shrimps, in a garlic cream sauce***	**17,-€**
Croquette de fromage, sauce Tripick 2pc **Cheese croquette, Tripick sauce**	**15,-€**
Croquette de volaille 2 pc ***Poultry croquette***	**16,-€**
Croquette de crevettes 2 pc ***Prawn croquettes***	**19,5-€**
Classique Toast champignon crème ***Classic mushroom & cream toas***	**14,9-€**
Feuilleté de petit gris à l'aïl ***Garlic-Flavored Petit Gris Puff Pastry***	**15,5-€**

NOS SALADES
SALADS

	PLAT
Salade César – poulet, œuf, parmesan, sauce César ***Caesar salad – chicken, egg, parmesan, Caesar dressing***	**22,9-€**
Salade de chèvre chaud – noix, vinaigrette miel-moutarde, croûtons ***Warm goat cheese salad – walnuts, honey & mustard vinaigrette, bread crusts***	**23,5-€**
Salade de scampis – scampis laqués au miel et sauce sriracha, graines de sésame ***Scampi salad – scampi glazed with honey and sesame seeds, sriracha sauce***	**23,9-€**
Frisée aux lardons et son œuf parfait – frisée, lardon, œuf ***Frisee with bacon and its cooked egg – salad, bacon, egg***	**24,9-€**
Salade Merguez, feta et vinaigrette maison au pesto ***Merguez & Feta Salad with Homemade Pesto Dressing***	**23,9-€**

NOS PLATS « BRASSERIE »

« BRASSERIE » DISHES

	1 PC	2 PCs
Boulet liégeois à la Tripick 7 – oignons, lardons, raisins secs *Local specialty meatball with Tripick 7 sweet-salty sauce – onions, bacon bits, raisins*	17,5-€	21,5-€
Vol-au-Vent de volaille maison *Homemade poultry Vol-au-Vent*		22,5-€
Vol-au-Vent de la mer *Homemade seafood Vol-au-Vent*		26,5-€
Américain (100% Holstein) – câpres, échalotes, sauce martino ou mayonnaise *Steak tartare (raw ground beef) – capers, shallots, martino or mayonnaise sauce*		24,5-€
Assortiment de croquettes (3 pièces), frites, salades *Our assortment of croquettes (3 pieces), fries, salade*		25,5-€
Tartare de bœuf à l'italienne (mayo' à la truffe, parmesan, roquette, tomates séchées) *Italian-style beef tartare (truffle mayo, Parmesan, arugula, sun-dried tomatoes)*		27,5-€
Carpaccio de bœuf truffé en plat – roquette, pignons de pin, parmesan *Truffled beef carpaccio with rocket salad, pine nuts, parmesan*		26,9-€
Filet de poulet crème et estragon *Chicken filet with a creamy tarragon sauce*		23,9-€

NOS PÂTES

PASTA'S

Pâtes Bolognaise maison *Homemade Bolognese pasta*	17,5-€
Linguines aux scampis – crème tomatée, basilic, parmesan *Linguines with black tiger shrimps – tomato-cream sauce, basil, parmesan*	25,5-€
Ravioles ricotta et épinard – sauce napolitaine *Ricotta and spinach ravioli – Neapolitan sauce*	23,9-€
Linguine au vongole - Ail, tomates cerises, vongole *Linguine with clams – Garlic, cherry tomatoes, clam*	24,5-€
Penne au saumon frais sauce à l'aneth *Penne pasta with fresh salmon and dill sauce*	23,9-€

NOS BURGERS

OUR BURGERS

Burger de la Maison – bœuf, salade, tomate, bacon, cheddar, pickles, sauce secrète **23,9-€**
House Burger - beef, lettuce, tomato, bacon, cheddar, pickles, secret sauce

Double Burger de la Maison – le même... mais tout en double ! **27,9-€**
Double House Burger – the same...but double everything !

Challenge Triple Burger Maison – le même...mais tout en triple ! **29,9-€**
Challenge Triple House Burger – the same...but triple everything !
Ps : Termine ton assiette et reçoit un cadeau Tripick ! – ***Finish your plate and recieve a Tripick gift!***

Burger végétarien – steak végétarien maison, courgette, poivrons, oignons **25,5-€**
Veggie burger - homemade veggie steak, zucchini, pepper, onion

Burger de poulet croustillant cajun fait maison -(poulet panco, mayo cajun) **25.9-€**
Homemade Cajun crispy chicken burger (panko chicken, Cajun mayo)

NOS POISSONS

OUR FISHES

Scampis Black Tiger crème et ail ou diabolo (sauce tomatée épicée) **25,5-€**
Black tiger shrimps in a garlic cream sauce or in a spicey tomato sauce

Pavé de saumon Label Rouge ~200 gr – sauce béarnaise, frites maison, crudités **26,9-€**
Red Label salmon filet ~200 gr – bearnaise sauce, homemade French fries, raw vegetables

Brochette de scampis 12 pc et sa sauce tartare **24,-€**
Prawn skewer (12 pc) with homemade tartare sauce

NOS VIANDES

OUR MEATS

Entrecôte de bœuf irlandais ~300 gr * — **36,-€**
Irish Ribeye Steak~300 gr

Piece de bœuf ~250 gr * — **28,5-€**
Beef filet ~250 gr
***Sauce au choix (incluse) : poivre, champignons, béarnaise.**
Sauce (included) : pepper, mushrooms, bearnaise.

Tagliata de bœuf – crème balsamique, roquette, pignons de pin, parmesan — **29,9-€**
Balsamic beef tagliata – rocket salad, pine nuts, parmesan

Spareribs 12h cuits à basse température – marinade thym et miel, sauce sriracha — **25,9-€**
12H slow roasted ribs – thyme and honey marinade, sriracha sauce

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 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 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 — **14,5-€**
100% pure beef patty - French fries, salad

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, béarnaise — **3,-€**
Homemade warm sauces – pepper, mushrooms, bearnaise

Frites maison – double cuisson au blanc de bœuf — **3,-€**
Homemade French fries – double-cooked in beef tallow

Pommes de terre grenailles sautées au thym — **3,-€**
Roasted grenaille potatoes with thyme

Frites de patates douces — **3,-€**
Sweet Potatoes Fries

Linguines – huile d'olive — **3,-€**
Linguines (olive oil)

COUPES GLACÉE/ DESSERTS

ICE CREAM

Café Liégeois	**Glace vanille, café, péket, chantilly** ***Expresso, vanilla ice cream, juniper alcohol, whipped cream***	**11,-€**
Dame Blanche	**Glace vanille, chocolat fondu, chantilly** **Vanilla ice cream, melted chocolate, *whipped cream***	**11,5-€**
Brésilienne	**Glace vanille, caramel, brésilienne, chantilly** **Vanilla ice cream, caramel, roasted hazelnuts, *whipped cream***	**11,5-€**
Coupe Enfant ***Sundae for kids***	**Goûts du jour, chantilly** **Flavours of the day, *whipped cream***	**5,-€**
Sorbet citron	**Sorbet citron** **Limon sorbet**	**8,-€**
Sorbet citron et Limoncello	**Sorbet citron et Limoncello** ***Limon sorbet with Limoncello***	**9,-€**
Sorbet citron colonel	**Sorbet citron et Vodka** ***Limon sorbet with Vodka***	**9,-€**
Crème brûlée	**Crème vanille maison et sa croûte caramélisée** ***Homemade crème brûlée***	**9,5-€**
Mousse au chocolat ***Chocolate mousse***	**Mousse au chocolat maison, crème fraiche maison** ***Homemade chocolate mousse, homemade whipped cream***	**9,9-€**
Gaufre de Liège ***Liège waffle***	**Gaufre Eggenols, boule de glace vanille, chantilly maison** ***Liège waffle Eggenols, vanilla ice-cream, homemade whipped cream***	**13,5-€**
Pain perdu	**Brioche toastée, boule de glace vanille, chantilly maison** ***Brioche French toast, vanilla ice-cream, homemade whipped cream***	**12,5-€**
Café gourmand	**Mignardises accompagné de café ou de thé** ***Different kinds of sweets with tea or coffee***	**12,-€**
La Traditionnelle Tarte Tatin	**Aux pommes caramélisées, pâte croustillante**	**12,-€**

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.