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

### AnJDĕM *i i ơở́n*

**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-€**

### ÅF ÄĠnJMÅĘÊÅ *āi ơơg̃ơã*

| | | |
|---|---|---|
| **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,-€** | **Alcool & soft inclus** | |
| **Kir Royal** | **10,-€** | **Genièvre Peterman** | **6,-€** |
| **Coupe de Cava – Domenech** | **7,5-€** | **Campari** | **8,-€** |
| **Porto blanc ou rouge** | **6,-€** | **Rhum Barcelò** | **8,-€** |
| **Martini blanc ou rouge** | **6,5€** | **Vodka Smirnoff** | **8,-€** |
| **Pineau des Charentes** | **6,-€** | **Whisky Red Label** | **8,-€** |
| **Ricard** | **6,5-€** | **Whiskey Jack Daniel's** | **9,-€** |

## NOS COCKTAILS

### COCKTAILS

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Pink Collins** | **12,5-€** | **Cuba Libre** | **12,5-€** |
| **Hugo (liqueur de sureau, menthe)** | **11,-€** | **Mojito** | **12,5-€** |
| **Amaretto Mule** | **12,5-€** | **Mojito Royal** | **12,5-€** |
| **Moscow Mule** | **12,5-€** | **Sans alcool** | |
| **Espresso Martini** | **12,5-€** | **Spritz sans alcool** | **9,-€** |
| **Aperol Spritz** | **11,-€** | **Virgin Hugo** | **9,-€** |
| **Negroni** | **12,5-€** | **Virgin Mojito** | **9,-€** |

## NOS GINS

### GINS

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

# NOS SOFTS

## SOFTS

### MÉ Å EÊAÀÅÃ AÉJĠF

### HOMEMADE ICE TEA

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

### JĠÅA

**Ài ąå Ài gå Ài ąå Öćñ**
**Dåi oå**
**Ĵ'nñæć**
**Dãţć Mćå**
**Ĵąẽś ć'ńńćŏ Aéñōĥ čŏ**
**Êččéćì ëŏ**

### ÈnĴ

**Êì ì ţå éñåëöć**
**Êì ì ţå ì ñåi éć**
**Êì ì ţå ci ĥ åoć**
**Êì ì ţå 'ni ĥ ĥ ć ąćñæöć**

### MĊF ĘÃĴ

**Ĵąẽś ć'ńńćŏ Ę ãëåi M i ė,ōć**
**Ĵąẽś ć'ńńćŏ Î ñćĥ ëōĥ Ę ėäëöąōŏ**
**Dëšćń Mñćć Ẽ ćãėoćñåi ćåi M i ėą**
**Dëšćń Mñćć Eä éćńÀććń**
**Dëšćń Mñćć Ägĝĥ ći oä ć**

### ÅAnĐ

**Äẽåōãéi oåä ć ąğ**
**Äẽåōãéi oåä ć ą**

**Ĵō'ńńğĝĥ ći ơöėñ 'n ĥ ći œẽć ì ō éñći åãä ć**

# NOS BOISSONS CHAUDES

## HOT DRINKS

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Café ou Décaféiné** | **3,-€** | **Expresso** | **3,-€** |
| **Double expresso** | **4,5-€** | **Americano** | **3,-€** |
| **Cappuccino mousse de lait** | **4,2-€** | **Latte Macchiato** | **4,2-€** |
| **Cappuccino chantilly** | **4,2-€** | **Chocolat chaud** | **5,-€** |
| **Thé menthe fraîche à la marocaine** | **6,-€** | **Chocolat viennois (chantilly)** | **5,5,-€** |
| **Sélection de thé et infusions** | **4,-€** | | |

**TEATOWER – Belgian Tea House**

**Ĵō'ńńğĝĥ ći ơöėñ 'n i ì ëöćœć ì ō ąåñåĥ ćğ**

## 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 — **19,-€**
*Truffled beef carpaccio with rocket salad, pine nuts, parmesan*

**Scampis crème et ail** — **17,-€**
*Black tiger shrimps, in a garlic cream sauce*

**Croquette de fromage, sauce Tripick 2pc** — **15,-€**
**Cheese croquette, Tripick sauce**

**Croquette de volaille 2 pc** — **16,-€**
*Poultry croquette*

**Croquette de crevettes 2 pc** — **19,5-€**
*Prawn croquettes*

**Classique Toast champignon crème** — **14,9-€**
*Classic mushroom & cream toas*

**Feuilleté de petit gris à l'aïl** — **15,5-€**
*Garlic-Flavored Petit Gris Puff Pastry*

# NOS SALADES
## *SALADS*

**PLAT**

**Salade César** – poulet, œuf, parmesan, sauce César — **22,9-€**
*Caesar salad – chicken, egg, parmesan, Caesar dressing*

**Salade de chèvre chaud** – noix, vinaigrette miel-moutarde, croûtons — **23,5-€**
*Warm goat cheese salad – walnuts, honey & mustard vinaigrette, bread crusts*

**Salade de scampis** – scampis laqués au miel et sauce sriracha, graines de sésame — **23,9-€**
*Scampi salad – scampi glazed with honey and sesame seeds, sriracha sauce*

**Frisée aux lardons et son œuf parfait** – frisée, lardon, œuf — **24,9-€**
*Frisee with bacon and its cooked egg – salad, bacon, egg*

**Salade Merguez, feta et vinaigrette maison au pesto** — **23,9-€**
*Merguez & Feta Salad with Homemade Pesto Dressing*

# NOS PLATS « BRASSERIE »

## « BRASSERIE » DISHES

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

# NOS PÂTES

## PASTA'S

| | |
|---|---|
| **Pâtes Bolognaise maison**<br>*Homemade Bolognese pasta* | 17,5-€ |
| **Linguines aux scampis – crème tomatée, basilic, parmesan**<br>*Linguines with black tiger shrimps – tomato-cream sauce, basil, parmesan* | 25,5-€ |
| **Ravioles ricotta et épinard – sauce napolitaine**<br>*Ricotta and spinach ravioli – Neapolitan sauce* | 23,9-€ |
| **Linguine au vongole - Ail, tomates cerises, vongole**<br>*Linguine with clams – Garlic, cherry tomatoes, clam* | 24,5-€ |
| **Penne au saumon frais sauce à l'aneth**<br>*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**<br>***Homemade warm sauces – pepper, mushrooms, bearnaise*** | **3,-€** |
| **Frites maison** – **double cuisson au blanc de bœuf**<br>***Homemade French fries – double-cooked in beef tallow*** | **3,-€** |
| **Pommes de terre grenailles sautées au thym**<br>***Roasted grenaille potatoes with thyme*** | **3,-€** |
| **Frites de patates douces**<br>***Sweet Potatoes Fries*** | **3,-€** |
| **Linguines** – **huile d'olive**<br>***Linguines (olive oil)*** | **3,-€** |

# COUPES GLACÉE/ DESSERTS

## *ICE CREAM*

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