

LA VILLA DES ROSES SINCE 1934

FAMILY HAUSMAN
WWW.LAVILLADESROSES.BE
WWW.SEAFOOD-TAKEAWAY.COM

Spécialités de Fruits de Mer, Poissons & Crustacés...

BOISSONS & APÉRITIFS

A PARTAGER AVEC L'APÉRITIF

Mini croquettes de fromage maison (7)	9.90€	Bulots mayonnaise (12)	11.00€
Mini croquettes de crevettes maison (7)	12.50€	Bigorneaux (portion)	9.00€
Crevettes royales BIO mayonnaise (9)	12.50€	Rillettes de canard (portion)	8.00€
Crevettes grises n.e. (portion)	11.00€		

LES EAUX & SOFTS

Perrier citron	3.20€
Eau Spa, Bru, San Pellegrino 0,25cl	3.00€
<i>Plate / semi-pétillante / pétillante</i>	
Eau Spa, Bru, San Pellegrino 0,50cl	5.00€
<i>Plate / semi-pétillante / pétillante</i>	
Eau Spa, Bru, San Pellegrino 100cl	7.50€
<i>Plate / semi-pétillante / pétillante</i>	
Coca Cola / Cola Cola Zéro	3.20€
Bitter Lemon Tönissteiner	3.50€
Orangina	3.50€
Nordic Tonic	3.20€

PILS BOFFERDING A LA PRESSION

20cl	2.50€
25cl	3.20€
40cl	4.50€
50cl	5.50€

BIERES SPECIALES EN BOUTEILLE

Leffe blonde	4.90€
Chouffe blonde	5.00€
Westmalle Triple	5.50€
Tripel Karmeliet	5.50€
Trappistes Rochefort 8°	5.50€
Clausthaler NA	3.00€

LA COUPE DE CHAMPAGNE
GOSSET
EXTRA BRUT 12.00€

LE CHAMPAGNE GOSSET
EXTRA BRUT 75CL 65.00€

Jus & Nectars Milliat

alain milliat
JUS DE DEGUSTATION

Tomate, carotte, pamplemousse rose, pomme, ananas,
cerise, raisin, rhubarbe, fraise, myrtille, maracuja,
abricot, poire

7.90€

LES APÉRITIFS

La Fillette de Prosecco 20cl	9.50€
Kir vin blanc	6.50€
Kir Royal	12.90€
Aperol Spritz	9.00€
Sherry Dry	6.50€
Martini Bianco / Rosso	6.50€
Porto Blanc / Rouge	6.50€
Pineau des Charentes	6.50€
Picon	6.30€
Campari	6.30€
Pisang orange	7.90€
Ricard	6.30€
Gin Tanqueray	6.50€
J&B, Jameson, William Lauwson	6.30€
Johnnie Walker Red, Jack Daniel's	6.30€
Vodka <i>Belvédère</i>	10.00€
Bacardi Carta Blanca	6.30€

Accompagnements :

soda / eau / tonic / jus / vin	2.50€
sirop de grenadine / menthe / cassis	0.60€

GIN & TONIC

Edelweiss (belge)	13.50€
Pink Edelweiss (belge)	14.20€
Hendrick's (Ecosse)	14.90€
Mare (Espagne)	13.90€
Sapphire Bombay (UK)	12.90€

LES COCKTAILS SANS ALCOOL

Funny coco, ananas, orange	6.90€
Funny campari orange ou tonic	6.90€
Funnypisang orange	6.90€
Funny pêche, cranberry, orange	6.90€

JUS DE FRUITS FRAIS

6.50€

Orange ou Citron

HUÎTRES & FRUITS DE MER

HUÎTRES CREUSES

Creuses de Zélande n°2 6 pcs : 14.50€ 9 pcs : 19.90€

Fines de Claire n°3 6 pcs : 15.00€ 9 pcs : 21.90€

HUÎTRES EXCLUSIVES

Sentinelle (famille Boutrais) n°3 6 pcs : 20.90€ 9 pcs : 29.50€

Gillardeau n°4 6 pcs : 22.50€ 9 pcs : 31.00€

HUÎTRES PLATES

Belon plates n°2 6 pcs : 19.90€ 9 pcs : 28.50€

HUÎTRES DÉCOUVERTES

Les 12 huîtres sélection 29.00€
8 creuses / 4 exclusives et/ou plates

Les 18 huîtres sélection 39.00€
12 creuses / 6 exclusives et/ou plates



NOS PLATEAUX FRUITS DE MER (SPECIALITES)

Plateau OCEAN 1 ct 35.00€
2 creuses / 1 exclusive et/ou plate, 1 langoustine, 2 camarones,
1 gambas, 4 crevettes royales, bulots,
bigorneaux, divers coquillages selon la marée, crevettes grises.

Plateau OCEAN 2cts 70.00€
4 creuses / 2 exclusives et/ou plates,
2 langoustines, 4 camarones, 2 gambas,
8 crevettes royales, crevettes grises, bulots,
bigorneaux, divers coquillages selon la marée.

Plateau CRUSTACES 2 cts (sur réservation 48h) ... 125.00€
1 homard, 1 crabe, 4 langoustines, 6 camarones,
2 gambas, 12 crevettes royales, crevettes grises.

Plateau ROYAL 2 cts (sur réservation 48h) 160.00€
Plateau CRUSTACES + 10 huîtres creuses + 6 huîtres
exclusives et/ou plates + divers coquillages selon la marée.

En complément ... avec une baby langouste 29.00€

COQUILLAGES & CRUSTACÉS DU VIVIER AU POIDS

Préparation Belle-vue, Nantua, Armoricaïne, Beurre à l'ail

Crabe Tourteau de Bretagne 3.00€/100 gr.

Homard Canadien 7.50€/100 gr.

Homard Bleu de Bretagne 9.00€/ 100 gr.

Crevettes Bouquet BIO (portion 9pcs) 12.50€

Bulots (portion 12 pcs) 11.00€

Bigorneaux (portion) 9.00€

Crevettes grises non épluchées (portion) 11.00€

ENTRÉES

Soupe de poissons maison, croûtons, rouille et fromage 13.90€

Terrine de Foie Gras de Canard Maison 19.50€

Croquettes Maison aux crevettes grises 1 pce 9.90€
2 pces 15.90€

Les Noix de Saint Jacques de Dieppe au Beurre blanc et Quinoa Noir Bio 26.50€

Les Gros Escargots de Bourgogne 6 pcs 11.50€
au beurre d'ail & persil 12 pces 18.00€

Les Langoustines du Guilvinec servies froides, Mayonnaise 28.90€

Baby Langouste de Cuba

39.00€

A l'Armoricaïne

VÉGÉTARIEN

Escalope de Légumes
Préparation du Chef

19.90 €



POISSONS

Aile de raie beurre aux câpres et citron vert 26.00€

Filet de Saumon d'Ecosse légèrement fumé Sauce à l'oseille 24.50€

Belle Sole Meunière de la Mer du Nord.....36.50€

Notre Fameuse Quenelle de Brochet

à la Lyonnaise

Sauce Nantua et Bulgour bio.....19.90€

Bouillabaisse Maison Poissons & Crustacés.....36.00€

NOTRE SÉLECTION DE VIANDES

Toutes nos viandes sont accompagnées de frites maison au blanc de bœuf

Le Magret de Canette de Challans..... 24.90€

Jambonneau Fermier grillé XXL 19.90€

Filet de bœuf.....33.00€

Origine Charolais Belge

LES SAUCES au Choix :

Béarnaise maison

Cèpes de Bordeaux Crème

Poivre Vert Crème

ALLERGIES & INTOLÉRANCES

Toutes les préparations à la carte peuvent contenir des résidus d'allergènes.
En cas d'intolérance alimentaire, veuillez prévenir le personnel dès votre prise de commandes. Nous ferons le nécessaire pour combler vos desiderata.

***Tous nos prix sont services & T.V.A. compris,
Mais le pourboire ne l'est pas...Merci à vous.***

MOULES DE BOUCHOT

MORISSEAU

« *Le Top de la Bouchot* »

Servies avec nos frites maison

Moules nature « Marinières »

Petite Casserole.....15.90€

Grande Casserole.....27.00€

NOS DESSERTS

La Crème Brulée aux Noix Torréfiées..... 8.00€

Le Baba au Rhum brun Agricole..... 11.50€

Notre Tarte Tatin

Glace Caramel

Beurre salé maison

12.00€

Le Délice de Lorraine.....9.50€

Sorbet aux Mirabelles et son eau de vie

Duo de crèmes glacées maison 10.00€

Et notre gaufre de Liège à la cannelle

Le Saint-Marcellin

Ce fromage fermier au lait cru de vache
de l'Isère
servi chaud à déguster à la Cuillère

12.00€

CHOUCROUTE

Jambonneau 22.50€

*Jarret de porc, saucisse de Morteau,
pommes purée et chou au saindoux ...*

DIGESTIFS (4cl)

Genièvre Filliers.....	5.50€
Grappa.....	7.00€
Grappa au miel.....	7.20€
Limoncello.....	7.00€
Amaretto.....	7.00€
Cointreau.....	7.00€
Baileys.....	7.00€
La Tante Andrée (belge).....	7.70€
Chartreuse Verte.....	8.50€
Poire Morand.....	10.00€
Mirabelle Morand.....	10.00€
Framboise Morand.....	10.00€
Abricotine Morand.....	10.00€
Cognac Otard VS.....	8.00€
Calvados Château du Breuil.....	8.00€
Calvados Château du Breuil 15 ans.....	12.00€
Armagnac VS Château Laballe.....	8.00€
Armagnac Hors d'Age Château Laballe.....	12.00€
Armagnac 1982 Château Laballe.....	19.00€
Armagnac 1980 Château Laballe.....	23.00€
Armagnac 1976 Château Laballe.....	32.00€
Armagnac 1969 Château Laballe.....	49.00€
Rhum brun Diplomatico.....	10.50€
Chivas Regal 12 years.....	9.00€
Oban 14 years.....	11.00€
Lagavulin 16 years.....	12.50€

BOISSONS CHAUDES

Café ou déca.....	3.20€
Cappuccino ou Décappuccino.....	3.50€
Latte Macchiato aux Noisettes.....	4.50€
Irish Coffee.....	12.90€
Thé ou tisane en solitaire.....	5.00€

Nos Vins au verre & pots lyonnais Vins du Languedoc

Verre	1/4	1/2	3/4
6€	12€	17€	22€

Blancs

Sauvignon

Chardonnay

Muscato

Rosé

Cinsault

Rouges

Merlot

Minervois

Commandez vos fruits de mer
sur notre site de vente en ligne

WWW.SEAFOOD-TAKEAWAY.COM



Pour des raisons de coût de personnel & d'hygiène de vie de notre équipe suite au Covid-19, le restaurant fermera pour 23h. Merci de votre compréhension.

BON & FACTURE DE CAISSE TVA

Dû aux nouvelles normes de
caisse du SPfinance,
il nous est désormais
impossible de réaliser des
additions séparées.

MODE DE PAIEMENT

Bancontact
Maestro Visa Mastercard Vpay
Euro
Sodexo-Monizze-Edenred
Amex / Discover Diners
UnionPay

ALLERGIES & INTOLÉRANCES

Toutes les préparations à la carte peuvent contenir des
résidus d'allergènes.
En cas d'intolérance alimentaire, veuillez prévenir
le personnel dès votre prise de commandes. Nous
ferons le nécessaire pour combler vos
desiderata.

Veillez s.v.p. observer les recommandations ci-dessous



Lavez-vous
régulièrement
les mains



Soyez discipliné
et responsable



Appliquez les
gestes barrières



Réglez de préférence
sans contact



Profitez d'un
bon moment !

De notre côté, nous nous engageons à



nettoyer
systématiquement
toutes les surfaces



nous laver
régulièrement
les mains



respecter les
gestes barrières



éviter le contact
de la main à la main



vous offrir
un bon moment !