

*Monsieur*

# CASSEROLE

**BIENVENUE CHEZ MONSIEUR CASSEROLE!**

**NOUS TRAVAILLONS TOUJOURS AVEC DES PRODUITS FRAIS,  
CERTAIN PLATS PEUVENT ÊTRE ÉPUIÉS.**

**UNE ADDITION PAR TABLE.**

**ALLERGÈNES ? DEMANDEZ LES POSSIBILITÉS.**

**[WWW.MONSIEURCASSEROLE.COM/TAKE-AWAY](http://WWW.MONSIEURCASSEROLE.COM/TAKE-AWAY)**

## APÉRITIFS

Apéritif Casserole	€ 9,00
Apéritif Casserole 0%	€ 9,00
Porto <i>blanc ou rouge</i>	€ 5,50
Pineau des Charentes	€ 5,50
Martini <i>blanc ou rouge</i>	€ 6,50
Ricard	€ 7,00
Kir <i>vin blanc</i>	€ 6,70
Picon <i>vin blanc</i>	€ 9,00
Prosecco <i>verre</i>	€ 6,50
Prosecco <i>bouteille</i>	€ 29,00
Kir royal <i>prosecco</i>	€ 7,50
Martini Bellini	€ 7,50
Pisang (0%) *	€ 6,00
Pasoa	€ 6,00
Campari *	€ 6,50
Wodka *	€ 6,50
Bacardi *	€ 6,70
Whiskey *	€ 6,70
Gordon's dry gin °	€ 7,00
Hendrick's gin °	€ 8,50
Bombay gin °	€ 7,50
Ginish 0% °	€ 7,50
* <i>suppl. soda / jus de fruits</i>	€ 2,75
° <i>suppl. FT / Schweppes</i>	€ 3,00

## EAUX - BRU

Plate 0,20l	€ 2,95
Plate 0,50l	€ 5,95
Pétillante 0,20l	€ 2,95
Pétillante 0,50l	€ 5,95

*Nous ne servons pas l'eau du robinet.*

## TAPAS

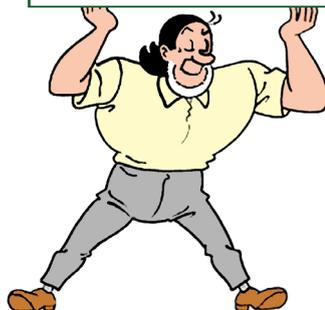
Planche de tapas 2 pers.	€ 16,00
Planche de tapas 4 pers.	€ 22,00
Portion de fromage	€ 7,00
Portion de salami	€ 7,00
Portion mixte	€ 8,00
Boulettes de viande 6 <i>piec.</i>	€ 7,00
Boules suggestions 6 <i>piec.</i>	€ 7,50

## SODAS

Pepsi	€ 2,95
Pepsi Max	€ 2,95
Mirinda Orange	€ 2,95
7 Up	€ 2,95
Lipton Ice Tea	€ 3,20
Lipton Ice Tea Peach	€ 3,20
Lipton Ice Tea Green	€ 3,20
Canada Dry	€ 3,30
Fever tree - Tonic	€ 3,50
Schweppes Tonic	€ 3,50

## JUS DE FRUITS

Looza Orange	€ 3,00
Looza ACE	€ 3,00
Looza Pomme	€ 3,00
Looza Tomate	€ 3,00



## BIÈRES

Stella Artois 5,2°	€ 2,95
Carlsberg 0,0°	€ 3,20
Max Kriek (on ice) 3,5°	€ 3,20
Omer 8,0°	€ 4,70
Brugse zot Blond 6,0°	€ 4,70
Brugse zot Double 7,5°	€ 4,70
Brugse Sportzot 0,4°	€ 4,70
Straffe Hendrik 9,0°	€ 5,00
Duvel 8,5°	€ 5,00
LeFort Triple 8,8°	€ 5,00
LeFort 10,0°	€ 5,00
Westmalle Tripple 9,5°	€ 5,00

*Donne-nous  
quelque chose  
à boire!*



## DIGESTIFS

J&B	€ 6,50
Glenfiddich 12	€ 8,50
Cognac Bisquit	€ 8,00
Captain Morgan	€ 8,00
Licor 43	€ 8,00
Cointreau	€ 8,00
Amaretto	€ 7,50
Baileys	€ 7,50
Limoncello	€ 5,00

## VINS DE LA MAISON

### BLANC

Villa Botanica  
*Chardonnay - Viognier*

### ROSÉ

Leplan - Vermeersch  
*Grenache*

### ROUGE

Villa Botanica  
*Cabernet Franc - Syrah*

Verre € 5,70 - Carafe € 17,00 - Bouteille € 24,00

### Saladini Pilastri

*Italie - 100 % Pecorino*

€ 26,00

### Petit Brugeois

*France - Sauvignon Blanc*

€ 29,00

### Vins rouges

### Quinta de Aves

*l'Espagne - 100 % Tempranillo*

€ 26,00

### Petit Brugeois

*France - Merlot, cabernet sauvignon*

€ 29,00



## MENU 1

Croquette aux crevettes

ou

Croquette au fromage

ou

Croquette suggestion

---

Chef's favorite's Casserole

ou

Casserole composée au choix

(supplément poisson € 2,50)

---

Café

ou

Thé (+ € 1,00)

ou

Café alcoolisé (+ € 5,00)

---

1 croquette

2 croquettes

€ 35,90 par personne € 39,90 par personne

---

## MENU 2

Chef's favorite's Casserole

ou

Casserole composée au choix

(supplément poisson € 2,50)

---

Crème brûlée

ou

Chocomousse

---

€ 28,50 par personne

*Les casseroles?  
Je vais expliquer...*



### 1. COUCHE SUPÉRIEURE

Purée de pommes de terre  
Gratin dauphinois  
Pâtes (*grains entiers  
ou sans gluten + €0,50*)

### 2. SAUCE

Sauce blanche - *bechamel*  
Sauce au fromage  
Tomate du chef  
Compote de pommes

### 3. DES LÉGUMES

Brocoli  
Chou-fleur  
Poivrons  
Epinard  
Chicon

### 4. COUCHE INFÉRIEURE

Viande hachée  
Poulet effiloché  
✔ Hachée végétarienne  
Saumon (*supplément €2,50*)

MAKE YOUR OWN CASSEROLE  
22,7



## CHEF'S FAVORITE'S

### Classic (Parmentier haché)

*Viande hachée avec chou-fleur,  
sauce au fromage et purée de pommes de terre*

### Scoutskost

*Viande hachée avec poivrons,  
sauce tomate et gratin dauphinois*

### Fishy Salmon (*supplément € 2,50*)

*Saumon avec épinard,  
sauce blanche et purée de pommes de terre*

### ✔ To-Ma-To

*Hachée végétarien avec poivrons,  
sauce tomate et pâtes*

### Chicken Run

*Poulet effiloché avec brocolis,  
sauce blanche et pâtes*

### Éclair Chaud

*Viande hachée compote de pommes  
et purée de pommes de terre*

## ENTRÉES

	1 pièce	2 pièces
✔ Croquette au fromage <i>avec salade</i>	€ 12,00	€ 16,00
Croquette suggestion <i>avec salade</i>	€ 12,50	€ 16,50
Croquette aux crevettes <i>avec salade</i>	€ 12,50	€ 16,50
Scampis à la crème d'ail (7 pièces)	€ 18,50	
Suppl. frites/pain <i>plat principal</i>	€ 3,00	

Mmmm, dégustez nos croquettes artisanales!



## PLATS PRINCIPAUX *avec des frites ou purée*

Bajoues de porc du chef	€ 24,00
Vol-au-vent	€ 22,00
Ragoût de poisson	€ 25,00
✔ Croquettes au fromage 3 pièces	€ 23,00
Trio de croquettes <i>au choix : fromage, crevettes et/ou suggestion croquette</i>	€ 23,50
Croquette aux crevettes 3 pièces	€ 23,50
Rouleaux de jambon chiorée <i>(avec sauce blanche ou fromage)</i>	€ 22,00
Scampis à la crème d'ail (9 pièces)	€ 25,00

## SALADES

Fromage de chèvre et bacon	€ 21,50
✔ Végétarienne	€ 21,00
Saumon et scampis	€ 22,00

## KIDS

Casserole Classic	€ 13,50
Casserole a choix	€ 13,50
Frikandelles (2 pièces) avec frites et compote de pommes	€ 12,50



*Vais je choisir un café  
ou un dessert...  
ou les deux*

## CAFÉ

Lungo	€ 2,90
Espresso	€ 2,90
Espresso double	€ 3,50
Décaféiné	€ 2,90
Cappuccino	€ 3,00
Latte Macchiato	€ 3,30
Chocolat chaud	€ 3,30



## THÉ *servi dans un théière (220 ml)*

Menthe Douce - <i>Menthe, fenouil, zeste d'orange, anis &amp; verveine</i>	€ 4,00
Quatre Saisons - <i>Thé noir, mangue, orange et pétales de rose</i>	€ 4,00
Blanc comme neige - <i>Thé blanc au mélange d'herbes - Purifiant</i>	€ 4,00
Citron vert - <i>Sencha, citron &amp; gingembre - Antioxydant</i>	€ 4,00
Gingembre & citron - <i>Menthe, réglisse, gingembre &amp; morceaux de citron</i>	€ 4,00
Hibiscus rosse musquée - <i>Rose musquée &amp; hibiscus - riche en vitamine C</i>	€ 4,00

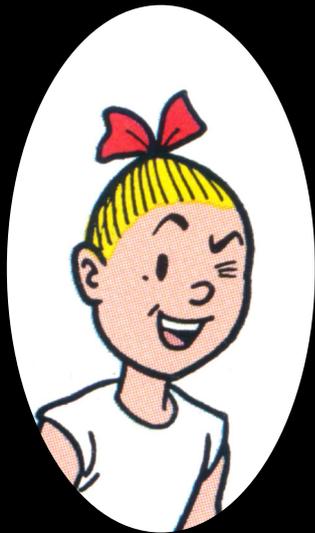
## CAFÉ ALCOOLISÉS

Café Irlandais	€ 8,50
Café Italien	€ 8,50
Café Français	€ 8,50
Café Espagnol	€ 8,50
Café Baileys	€ 8,50

## DESSERTS

Coupe vanille	€ 7,50
Coupe Dame Blanche	€ 8,00
Coupe banane split	€ 8,50
Coupe fraise <i>(en saison)</i>	€ 9,00
Coupe Casserole <i>Twix</i>	€ 9,00
Crème brûlée	€ 7,50
Mousse au Chocolat	€ 7,50
Glace enfants	€ 5,00
Sabayon - bière cerise	€ 10,00
ou Prosecco <i>(à partir de 2 personnes)</i>	

# FIN



**SMAKELIJK!  
BON APPÉTIT!  
HAVE A NICE MEAL!**

*Tous droits sur les images de Bob et Bobette sont réservés à la Standaard uitgeverij, Editions Erasme et Studio Vandersteen.*



*Scannez-moi pour  
access à notre Wifi*

