

STIEL

BISTRO & BAR

12.00 - 22.00

A partir de 10 personnes, nous vous demandons de limiter le choix à 3 plats par table.

Certaines allergies? N'hésitez pas à nous en faire part.

From 10 persons and more we kindly ask you to limit the choice to 3 dishes per table.

Allergies? Please let us know.

BUBBELS

Cava Brut	€ 8.80 / € 44.00
Moët & Chandon Brut Impérial Demi	€ 47.50
Moët & Chandon Brut Impérial	€ 15.00 / € 89.50
Veuve Clicquot Carte Jaune Brut	€ 97.50
Victor & Charles le Blanc de Blancs	€ 100.00
Ruinart Blanc de Blancs	€ 155.00
Ruinart Rosé	€ 155.00

GIN & TONIC

Copperhead Antwerp	€ 13.50
Copperhead 0.0%	€ 11.40
Hendrick's	€ 13.00
Schweppes premium	€ 4.80

Touch of lime

Gingerbeer & chili

Orange blossom & lavender

SPRITZ

Aperol Spritz	€ 10.90
Martini Spritz	€ 10.90
Limoncello Spritz	€ 10.90
Hugo Spritz 0.0	€ 9.90
Virgin Aperol Spritz 0.0	€ 9.90

Bombay Sapphire	€ 8.80
Bombay Premier Cru	€ 12.00
Bombay Citron Pressé	€ 9.50
Monkey 47	€ 14.50
Toucan gin	€ 13.00

TO SHARE

Plateau STIEL

€ 19.50

Jambon Serrano - Chorizo - Coppa Stagionata - Manchego - Olives à l'ail

Serrano ham - Chorizo - Coppa Stagionata - Manchego - Olives with garlic

APÉRÔ

TOAST AU LEVAIN | SOURDOUGH TOAST

Carpaccio de Boeuf | Beef carpaccio € 15.50

Mayonnaise à la truffle - pignons de pin - Parmesan - roquette - tomates séchées
Truffle mayonnaise - pine nuts - Parmesan cheese - rocket salad - sundried tomatoes

Saumon fumé | Smoked salmon € 15.50

Oignon rouge - fromage aux herbes
Red onion - herb cheese

Avocat | Avocado  € 15.50

Œuf - tomate
Egg - tomato

Club sandwich € 15.50

Poulet fumé - bacon - mesclun - œuf - tomate
Smoked chicken - bacon - mesclun - egg - tomato

Croque monsieur

Jambon - fromage | Ham - cheese

€ 10.00

Saumon fumé | Smoked salmon

€ 13.00

Mozzarella de bufflonne et pesto | Buffalo mozzarella with pesto

€ 13.00

Supplement: double

€ 4.50

Œufs frits jambon & fromage | Ham & cheese egg sandwich € 16.50

Pain blanc ou brun

White or brown bread

Omelet  € 13.50

Une garniture supplémentaire : jambon / fromage jeune / champignons

€ 2.50

One extra topping: ham / cheese / mushrooms

Croquettes | Croquettes € 16.50

Ragoût de bœuf - moutarde

Beef ragout - mustard

Croquettes au fromage | Cheese croquettes  € 17.00

Persil frit - fromage

Fried parsley - cheese

Caesar salad  € 17.50

Laitue romaine - croûtons - Parmesan - tomates cerises - vinaigrette César

Cos lettuce - croutons - Parmesan cheese - cherry tomatoes - caesar dressing

Supplement: poulet - bacon / chicken - bacon

€ 5.00

Scampi salad € 24.50

Tomate cerise - concombre - œuf - oignon rouge - vinaigrette au miel et à la moutarde - oignons grillés

Cherry tomato - cucumber - egg - red onion - honey mustard dressing - roasted onions

STARTERS

Velouté d'asperges crémeux avec truite fumée et mimosa d'œuf |  € 11.50
Creamy asparagus soup with smoked trout and egg mimosa

*Asperge blanc- oeuf cuit
White asparagus - hard boiled egg*

Asperges à la flamande | Asparagus à la Flamande  € 20.00

*Asperge blanc- œuf dur- beurre fondu - persil
White asparagus - hard-boiled egg - melted butter - parsley*

Option Main course € 27.50

Asperges au saumon fumé | White asparagus with smoked salmon € 24.50

*Asperge blanc- saumon fumé
White asparagus- smoked salmon*

Option Main course € 31.50

MAINS

Asperges au poulet de maïs croustillant | € 32.50
White asparagus with crispy corn-fed chicken

*Sauce crème aux herbes - grenailles - crumble de jambon de Parme
Herb cream sauce - baby potatoes - Parma ham crumble*

Vol-au-vent de saison | Seasonal vol-au-vent € 30.00

*Asperges - pintade - sauce hollandaise- croquettes de pommes de terre
Asparagus - guinea fowl - hollandaise sauce- potato croquettes*

Gnocchi aux asperges vertes | Gnocchi with green asparagus € 25.50

*Jambon de Parme - sauge - parmesan
Parma ham - sage - parmesan cheese*

DESSERTS

Mousse aux fraises | Strawberry mousse € 11.50

*Fraises fraîches - base de biscuit au chocolat
Fresh strawberries - chocolate cookie base*

Tartelette à la rhubarbe | Rhubarb tartlet € 11.50

*Mascarpone - vanille
Mascarpone - vanilla*

HOUSE WINES

Luna de Ana Verdejo € 6.80 / € 30.50

Luna de Ana Tempranillo € 6.80 / € 30.50

M-Selection Chardonnay € 6.80 / € 30.50

M-Selection Merlot € 6.80 / € 30.50

M-Selection Rosé € 6.80 / € 30.50

SUGGESTIONS

GLASSIGS

STARTERS

Soupe à la tomate | Tomato soup € 10.50

Mini boulettes de viande - crème aux herbes

Mini meatballs - herb cream

Option: 

Croquettes de crevettes | Shrimp croquettes € 20.50

Persil frit - Crevettes hollandaises

Fried parsley - Dutch shrimps

Carpaccio de bœuf | Beef carpaccio € 20.00

Pignons de pin - Parmesan - Mayonnaise à la truffe

Pine nuts - Parmesan cheese - truffle mayonnaise

Burrata  € 20.50

Tomates - pignons de pin - basilic - vinaigre balsamique

Tomatoes - pine nuts - basil - balsamic

Caesar salad  € 17.50

Laitue romaine - croûtons - Parmesan - tomates cerises - vinaigrette César

Romaine lettuce - croutons - Parmesan cheese - cherry tomatoes - caesar dressing

Supplement: poulet - bacon / chicken - bacon € 5.00

Scampi salad € 24.00

Tomate cerise - concombre - œuf - oignon rouge - vinaigrette au miel et à la moutarde - oignons grillés

Cherry tomato - cucumber - egg - red onion - honey mustard dressing - roasted onions

BURGERS

Frites, mayonnaise et ketchup toujours inclus | French fries, mayonnaise, and ketchup always included

Smokey Bacon burger € 25.00

Laitue - tomate - cornichon - bacon - sauce barbecue fumée

Lettuce - tomato - pickle - bacon - smokey BBQ sauce

Supplement: fromage/cheese € 5.00

Loaded Vegan burger  € 25.00

Aubergine - courgette - oignon rouge

Eggplant - zucchini - red onion

Crispy Chicken burger € 25.00

Filet de poulet pané - salade - sauce Dallas

Breaded chicken breast - lettuce - Dallas sauce

STEAK

Frites, mayonnaise et légumes de saison toujours inclus
Always includes fries, mayonnaise, and seasonal vegetables

Rumpsteak	€ 28.50
Filet pur	€ 37.50
Ribeye	€ 40.50

Sauce au choix : béarnaise / champignons / poivre
Sauce of your choice: béarnaise / mushroom / pepper sauce

MAIN COURSES

Thai curry

Noix de coco - noix de cajou - riz
Coconut - cashew nuts - rice



Supplement: scampi

€ 24.00

€ 7.50

Saumon | Salmon

Sauce béarnaise - pommes de terre nouvelles - légumes de saison
Bearnaise sauce - baby potatoes - seasonal vegetables

€ 29.50

Homemade fish & chips

Sauce tartare - salade fraîche
Tartar sauce - refreshing salad

€ 27.00

Vol au vent

Petit feuilleté - ragoût de poulet et champignons - boulettes de veau - frites
Puff pastry - chicken and mushroom ragout - veal meatballs - fries

€ 26.50

Schnitzel

Porc - sauce stroganoff - frites - mayonnaise - légumes de saison
Pork meat - stroganoff sauce - friet - mayonnaise - seasonal vegetables

€ 26.50

Ragoût de bœuf belge De Koninck | Belgian beef stew De Koninck

Recette maison à base de bière De Koninck, frites, mayonnaise et légumes de saison
Homemade recipe with De Koninck beer - french fries - mayonnaise - seasonal vegetables

€ 25.50

SIDE DISHES

Salade de chicons à la mayonnaise | Chicory salad with mayonnaise

€ 5.00

Légumes chauds sautés | Warm sautéed vegetables

€ 5.00

CLASSICS

DESSERTS

DESSERTS

Dame Blanche € 11.50

*Glace à la vanille - sauce au chocolat - crème fouettée
Vanilla ice cream - chocolate sauce - whipped cream*

Vanille crème brûlée € 12.50

Chocolade moelleux | Chocolate lava cake € 12.50

Cheesecake € 13.00

*Compote de framboises
Raspberry compot*

SPECIAL COFFEES

French coffee € 14.00 Irish coffee € 12.90
Grand Marnier Whiskey

Italian coffee € 12.90 Spanish coffee € 13.00
Amaretto Licor 43

DIGESTIEF

William Lawson's	€ 7.80	Royal Brackla 12yrs	€ 17.60
Johnnie Walker Red Label	€ 7.80	Oban 14yrs	€ 19.00
Jameson	€ 7.80	The Balvenie 12yrs	€ 20.00
Jack Daniel's	€ 8.30	Dewar's 8y Caribbean Smooth	€ 10.00
Dewar's 12y	€ 10.40	Boulard Calvados	€ 8.80
Johnnie Walker Black Label	€ 11.40	Hennessy VS	€ 9.90
Aberfeldy 12y	€ 14.00	Hennessy XO	€ 31.00
Craigellachie 13y	€ 17.10	Grappa	€ 7.80

WATER

Water plat € 3.80 / € 6.80
Still water

Water bruisend € 3.80 / € 6.80
Sparkling water

COLD DRINKS

Coca Cola € 3.80
Regular / Zero

Sprite € 3.80

Fanta € 3.80
Orange / Cassis

Chocomel € 3.80

Fuze tea € 3.80
Green tea mango / Black sparkling

Schweppes ginger ale € 3.80

Schweppes bitter lemon € 3.80

Schweppes premium € 4.80
Touch of lime
Gingerbeer & chili
Pink Pepper

Red bull € 5.80

Verse jus d'orange € 5.90

Minute maid € 3.80
Jus de tomate / Jus de pomme

HOT DRINKS

Coffee € 3.80

Espresso € 3.80

Double espresso € 4.30

Espresso macchiato € 4.30

Cappuccino € 4.30

Latte macchiato € 5.20
Extra: Caramel - Hazelnut - Vanilla

Warme Chocomelk € 5.20
Crème fouettée | Whipped cream

TAART

Appeltaart € 7.30
Crème fouettée

tot 17h

LEMONADES *Homemade*

Raspberry Rush € 4.50
Raspberry-Mint

Sunburst € 4.50
Yuzu - Mandarin

ICED TEAS *Homemade*

Strawberry Drift € 4.50
Oolong - Strawberry

Mint Mirage € 4.50
White Tea - Mint

Hot tea € 3.80

English Breakfast
Fruity Camomile
Green Dragon Lung Ching
Moroccan Mint
Rooibos Cream Orange
Earl Grey
Lemon Fresh
Rosy Roseship
Sweet Berries

Fresh ginger tea € 5.70

Fresh Mint tea € 5.70

DRINKS

COCKTAILS

COCKTAILS

Pornstar martini	€ 15.00
<i>Wodka - passionfruit juice - lime juice</i>	
Yuzu Pornstar martini	€ 15.00
<i>Wodka - Yuzu- Passionfruit juice - Lime juice</i>	
Mojito	€ 13.50
<i>White rum - fresh mint - lime - cane sugar - sparkling water</i>	
Moscow mule	€ 14.50
<i>Wodka - ginger beer - lime juice</i>	
Piña Colada	€ 14.50
<i>Bacardi Caribbean Spiced - coconut juice - pineapple juice - whipped cream</i>	
Long island iced tea	€ 15.60
<i>Wodka - gin - rum - tequila - cointreau - lemon juice - cola</i>	
Amaretto sour	€ 13.50
<i>Disaronno Amaretto - lime juice - sugar syrup</i>	
Negroni	€ 13.50
<i>Bombay Sapphire Gin - Campari - Martini Rosso</i>	
Clover Club	€ 13.50
<i>Gin- Raspberries - Lime juice - Ginger ale</i>	
Pineapple Margarita	€ 14.00
<i>Wodka - Ginger beer - Lime juice</i>	
Paloma	€ 13.50
<i>Dewar's whiskey - Lime - Lemon</i>	

MOCKTAILS

Pornstar martini 0.0%	€ 9,90
<i>Passionfruit juice - lime juice - syrup - sparkling water</i>	
Clover Club 0.0 %	€ 9,90
<i>Raspberries - lime juice - ginger ale</i>	
Smokey Paloma	€ 9,90
<i>Grapefruit - lime - cane sugar</i>	

BELGIAN DRAFT BEERS

Pils Stella Artois 25CL	€ 4.00
Pils Stella Artois 50CL	€ 7.20
Bolleke De Koninck 25CL	€ 5.30
Leffe Blond 33CL	€ 5.80
Tripel Karmeliet 33CL	€ 6.30

FRUIT BEER

Kriek Belle-Vue Extra	€ 5.20
Rodenbach Fruitage	€ 5.70
Hoegaarden Rosée 0.0%	€ 5.50

BOTTLED BEER

Westmalle Dubbel	€ 5.70
Westmalle Tripel	€ 6.20
La Trappe Quadrupel	€ 7.00
Leffe Bruin	€ 5.70
Vedett Extra White	€ 5.70
Vedett IPA	€ 6.20
Tripel d'Anvers	€ 6.20
Cornet Oaked Blond	€ 6.20
Corona 25CL	€ 5.50

Duvel	€ 5.70
La Chouffe	€ 5.70
Troubadour Magma	€ 7.00
Stella Artois 0.0%	€ 4.00
Leffe Blond 0.0%	€ 5.50
Troubadour Zestra 0.3%	€ 6.50
Tripel Karmeliet 0.4%	€ 6.30

NOTRE PHILOSOPHIE DE LA BIÈRE

Chez nous, tout tourne autour du goût et de l'origine. C'est pourquoi vous ne trouverez sur notre carte que des bières belges ou brassées dans un rayon de 100 km autour d'ici.

Ainsi, vous soutenez avec nous les brasseurs locaux qui exercent leur métier avec passion, nous réduisons notre empreinte écologique et nous pouvons vous offrir à chaque fois une expérience brassicole honnête et authentique.

Savourez, dégustez, découvrez et laissez-vous surprendre par les saveurs locales.

BEER