

Tapas / À partager

Bruschetta — 8

Pain gratiné au beurre aux herbes — 8

Calamares avec sauce tartare — 12

Morue panée “kibbeling” avec tartare — 12

Pilons de poulet 8 pcs / 12 pcs — 13 / 16

Nachos garnis veggie (petit/grand) — 8 / 12

Nachos garnis chili con carne — 9 / 13

Planche tapas “Skateworld”

Bruschetta, calamares, kibbeling, pilons de poulet, olives

2 pers — 13

4 pers — 25

Entrées

Croquettes au fromage 1 pc / 2 pcs — 10 / 16

Croquettes aux crevettes 1 pc / 2 pcs — 13 / 20

Duo croquette crevettes-fromage — 18,5

Toast au saumon fumé — 18

Carpaccio “Black Angus” — 17,5

Vitello Tonnato — 19,5

Scampis (13/15) 4 pcs — 18,5 / 19 / 19,5

Tomate burrata — 15,7

Soupes

Soupe de tomates aux boulettes — 7,5

Crème de chou-fleur “Dubarry” — 8

Soupe à l'oignon française “Orval” — 8

Soupe du jour — prix du jour

Plats principaux

Steak “Black Angus” — 21,5 / 26,5

Entrecôte “Holstein” — 30

Filet pur “Blue Blanc”

Filet de poulet — 24,5

Travers de porc — 27

Hamburger “Black Angus” — 23,5

Pulled pork — 24,7

Plats de poisson

Cassolette de poisson — 28

Scampis (13/15) 8 pcs — 27 / 27,5 / 28

Classiques belges

Boulettes à la sauce tomate — 20

Vol-au-vent — 24,5

Joues de porc “Gouden Carolus” — 25,7

Chicon au gratin “Breydelham” — 22

Pâtes

Spaghetti bolognaise — 17

Macaroni jambon/fromage “Breydelham” — 19

Spaghetti “Skateworld” — 20

Penne poulet-fromage frais-brocoli — 22

Pâtes “tartufata” — 25

Tagliatelles scampis — 27,5

Salades repas

Salade César — 22

Salade de chèvre chaud — 23

Salade “Thousand Island” — 25,5

Tomate burrata — 23

Desserts

Moelleux au chocolat — 12

Crème brûlée — 11,5

Tiramisu — 11,5

Eton Mess — 11,5

Tartelette citron “italienne”