

Le Metin



Veillez respecter nos horaires d'ouverture :

La réglementation en vigueur pour l'Horeca ne nous permet plus de traiter de manière simple les heures de travail et les frais de personnel.

Notre cuisine ferme **le midi à 14 h (le dimanche à 15h) et le soir à 21h (le vendredi et samedi à 22h)**

Nous fermons nos portes 2h plus tard... Merci de votre compréhension

Les Entrées

L'Incontournable Scampis «Beurre d'Ail et Persil Plat» Pain de Campagne	15
Carpaccio de Boeuf «Bien Belge» Minute, Parmigiano Reggiano, Vinaigrette aux herbes	14
Terrine de Campagne, Pistaches, Confit de ma Maman aux fruits du Jardin	11
Ravioli de Foie Gras, Beurre Truffé, Parmigiano Reggiano	16
«Nos Fameux Fondus au Fromage» Vieille Recette de Famille	14
Saumon Cru d'Ecosse «Label Rouge» Vinaigrette aux Herbes, Crème d'Isigny	16
Caquelon de Petits Gris de Namur, Ail, Persil Plat, Beurre de Ferme	6 p./11-14 p./19
Os à Mœlle Rôti, Fleur de Sel de Maldon, Espelette, Pain de Campagne	14
Croustillant de Pied de Cochon «Sans Os» Jus Truffé, Jeunes Pousses	16
Ris de Veau, Béarnaise au Beurre de Ferme	16

Le Coin du Fils du Boucher

Burger de Boeuf Maturé, Pain Brioché, Parmesan, Sauce BBQ	«Irlande»	18
Brochette de Boeuf «Morceau du Boucher» *	«Belgique»	20
Brochette d'Agneau dans le Gigot *	«Belgique»	22
Pavé de Filet Mignon de Boeuf *	Aberdeen Angus «Ecosse»	23
Entrecôte *	Simmenthal «Bavière»	25
Pavé de Filet Mignon de Boeuf Flambé au Poivre Noir de Sarawak		24
Pavé de Filet Mignon de Boeuf à l'Unilatéral, Echalotes Confites, Savora		24
Bavette de Boeuf «Black Angus» Echalotes Confites, Jus de Corsé (Bleu ou Saignant)		22
Carpaccio de Boeuf «Bien Belge» Minute, Parmigiano Reggiano, Vinaigrette aux Herbes		19
«Un peu d'Exception» Entrecôte Belge Maturée Sur Os Min 3 Semaines *		33

* **Sauce au Choix:** Béarnaise, Poivre Vert, Poivre Noir «Hot», Bleu d'Auvergne, Choron
Beurre d'Ail, Beurre Maître d'Hotel

Le Prix de Nos Viandes Comprend la Sauce, Le Mesclun et les Frites.

Mayonnaise, Ketchup +0,50€

Plat du jour 14€

A Midi en Semaine
Demandez Nous

Menu Plaisir 35€

Entrées et Plats au Choix
parmi Les Préparations en **Gras** /
Dessert au choix sur Ardoise en Salle

(Menu uniquement Par Table Entière,
Pas de Changement)

Menu Bout'choux 14€ Jusque 12 ans

Américain Préparé, Frites

ou Vol au Vent, Frites

ou Burger de Boeuf, Frites

2 Boules de Glace Vanille

Avec Chocolat Chaud ou Caramel

Le Tout sur



Les Tartares d'Aubrac «Haché Minute»

«Américain» Recette de mon Papa Depuis 50 Ans, Oeuf Bio, Condiments	17
«Italien» Huile de Basilic, Olives Taggiasche, Parmesan	19
«Asiatique» Huile de Sésame Bio, Coriandre, Wasabi, Graines de sésame	19
«Rossini» Olives Taggiasche, Parmesan, Huile de Truffe, Foie Gras Pôelé	22
«Metin» Huile Vierge, Olives Taggiasche, Boeuf Maturé/Fumé	21
«Russe» Huile Vierge, Caviar Avruga, Crème Epaisse	21

Les Plats «Brasserie»

Parmentier de Canard Confit, Jeunes Pousses	19
Pain de Viande au Fromage d'Orval, Sauce à l'Echalotes, Gros Raisins	16
Vol au Vent de Volaille Fermière, champignons, Feuilleté au Beurre	19
Ris de Veau, Béarnaise au Beurre de Ferme	30
Végé «Ravioles Ricotta Epinard, Beurre de Truffe» Parmesan	16

Les Poissons

Cocotte de Scampis au Beurre d'Ail et Persil Plat	22
Solettes, Beurre à l'Ail et Persil Plat, Citron (2 Pièces)	24
Saumon d'Ecosse «Label Rouge» Mi Cuit Béarnaise au Beurre de Ferme	23
Tranchettes de saumon Cru «Label Rouge» Vinaigrette aux Herbes, Crème d'Isigny	22

.....
Sur Base du Menu «Plaisir» Formule «All In» Possible à partir de 10cvts MINIMUM.

Apéritif Maison

Choix dans notre menu «Plaisir»

Vins, Eaux, café

55€

Pour le bon déroulement du service, nous ne pouvons pas changer la composition des Plats...Merci de votre compréhension...

Softs

-1/4 Bru Plate/1/4 Bru Pétillante	2,50
-1/2 Bru Plate / 1/2 Bru Pétillante	4,80
-Perrier	2,50
-Minute Maid Pomme-Cerise, orange, Multifruit	3,50
-Tonic Nordic	2,80
-Fuze Tea Pétillant/ Fuze Tea Pêche	2,80
-Fanta	2,80
-Sprite	2,80
-Coca / Coca zéro	2,80
-Pour les Bout'Choux...Les Sirops «Monin» Grenadine, Violette, Orgeat, Menthe, Poire, Sureau	+0.70

Les Sans Alcool

-Le Classique Pisang orange	7
-Spritz	7
-Mojito	7
-Gin Seedlip Groove 42/Fever Tree Indian Tonic	9

Apéritifs

-Maison (Méthode champenoise / Crème de Poire)	7,50
-Pisang Glace	5
-Moëlleux Viognier Gourmand Verre 5,50 / Bouteille 30	
-Kir Cassis au Bougogne Aligoté «Domaine d'Anthony»	6,50
-Kir royal «Deutz»	10
-Picon Vin Blanc	7,50
-Ricard	6,50
-Porto Krohn Senador Tawny	7
-Porto Krohn Senador White	7
-Martini Blanc	5,50
-Martini rouge	5,50
-Suze	5,50
-Cynar	5,50
-Gancia	5,50
-Batida de Coco	5,50
-Campari Glace	5,50
-J&B	7
-Jack Daniels	7
-Gin Gordon's	7
-Bacardi, Rhum Blanc	7
-Havana Club, Rhum Brun	8
-Vodka	7
-Vieux Pineau des Charentes Château Montifaud blanc	7
-Floc de Gascogne Blanc— Maison Gelas	7
-Pastis Henri Bardouin	8
-Lillet Blanc	7,5
Accompagnement jus, soda, coca,..	+2,00

Les Bulles

- Deutz «Brut» Classic	La coupe 10/La bouteille 60
- Cava Xor Del Rey	La coupe 5/La bouteille 26

Les Bulles «Belges»

-Château de Bioul «Brut des Houillères» Rosé	Bout 45
-Chant d'Eole «Brut» (selon disponibilité)	Bout 45
-Ruffus (Selon disponibilité)	Bout 45

Cocktails

-Spritz Casoni / Cava	10
-Limoncello Spritz	10
-Hugo «Sureau, Menthe Fraîche, Citron Vert, Méthode Champenoise»	9
-Piscine de Lillet, Fever Tree «Indian»	9
-Soupe de Cava, Cointreau, Jus de Citron, Sucre de Canne	10
-Negroni	8,50
-Chartreuse Tonic	12

Gins

-Maredsous «Valéo» BIO/Fever Tree Indian Aromatic Tonic	12
-Maredsous «Aéquatis» BIO/Fever Tree Elderflower Tonic	12
-Maredsous «Invictus» BIO/Fever Tree Elderflower Tonic	12
-Panda BIO Belgique/Fever Tree Indian Tonic Water	12
-Hendrick's Ecosse/Fever Tree Elderflower Tonic	12
-Gin Mare/Fever Tree Mediterranean Tonic	12
-Monkey 47 Allemagne/Fever Tree Mediteranean Tonic	12
-Marula Pomegranate Gin/Fever Tree Aromatic Tonic	12

Bières

Bières Classiques

-Duvel	4,50
-Hoegaarden	2,90
-Chimay Bleue	4,50
-Maredsous Blonde	4,50
-Maredsous Brune	4,50
-Maredsous Triple	4,50
-Orval	6

Micro Brasserie Wallone

-Brogne Blonde (Abbaye de Saint Gérard)	3,90
-Cherry Chouffe	4,50
-La Corne du Bois des Pendus Triple	4,20
-Mam'zelle Bibiche Blonde	4,80

Brasserie de la Senne, Bruxelles

-Stouterik Brune	4,50
-Taras Boulba Blonde	4,50
-Jambe-de-Bois Blonde	4,50
-Zinne Bir Blonde	4,50

Bière Pression

-Chouffe Blonde	4
-----------------	---

Cafés Delahaut/Thés/Irishs

- Café	3
-Expresso	2,80
-Déca	3
-Cappucino Crème Fraîche	3,50
-Thé Harney & sons-Choix dans le présentoir	3,50
-Irish (Whisky) /Italian Coffee (Amaretto)/ French Coffee (Cognac)	8,50

Vins Patron

Vins de saisin sélectionné par notre caviste

Blanc/Rosé/Rouge	
-Le verre	4
-Le quart	6
-le demi	12
-la bouteille	20

Vins Blancs

Alsace

Riesling Hahnenberg - Maison Koehly	28
Pinot Gris Grand Cru - Maison Koehly	17,50 / 30

Bourgogne

Chardonnay— Domaine Faiveley	35
Chablis 1er Cru — Les Montmains - Domaine D'anthony	35

Loire

Muscadet Sèvre et Maine — La Tardière-Bonnet-Huteau	15/22
Cheverny — Domaine Du Salvard	28
Sancerre — Les Belles Côtes - Domaine Raimbault	28 / 45

Bordeaux

Bordeaux Blanc - Château Bourdicotte	22
--------------------------------------	----

Rhône

Cuvée Essentielle - Domaine Des Masques — Igp Rhône	25
Saint-Joseph — Lyseras — Yves Cuilleron	49

Languedoc

Clefs De Terre Dieu Vieille Vignes — Pays d'Oc	25
White is White by Jeff Carrel — Corbières	30

Vins Rosés

Provence

Le P'tit Ramatuelle - Domaine Ramatuelle - Provence	22
M De Minuty - Château Minuty - Provence	32

Pays d'Oc

La Nuit Tous les Chats sont Gris- Gard IGP	22
--	----

Bordeaux

Clairet — Château Vignol — Bordeaux	22
-------------------------------------	----

Hors France

Tarrango — Brown Brothers — Australie	27
---------------------------------------	----

Vins Rouges France

Alsace

Pinot Noir — Kuehn — Alsace	18,50 / 29,50
-----------------------------	---------------

Rhône

Ventoux- Rhône - Domaine de Cristia	22
Côtes-Du-Rhône — Caprice d'Antoine — Ogier	16 / 25
Côtes Du Rhône - Les Garrigues V.V. - Domaine Cristia — Rhône	33
Cairanne — Domaine Clos Romane	32
Vacqueyras La Ballade Des Anglès - Rhône	39
Beaumes de Venise — Le Paradou — Jaboulet	39
Crozes-Hermitage Beaumont — David Reynaud	45
Gigondas-Domaine Raspail-Ay	28 / 50
Saint-Joseph — La source - Ferraton	49

Loire

Saint-Nicolas De Bourgueil L'expression — Taluau — Loire	18 / 30
Sancerre - Domaine Raimbault - Loire	30 / 49

Bordeaux

Bordeaux Supérieur — Château Bourdicotte	22
1 ère Côte de Blaye - Château Les Aublines	14 / 22
1ère Côte de Blaye-H de Grillet-Château Les Hivers de Grillet	35
Médoc-Château Carrégades	26
Lalande De Pomerol-Château Vieux Chevrol	22 / 39
Saint-Emilion -Château d'Arthus	20 / 35

Languedoc

Montpeyroux — Les Faisses de Jean — Domaine Puech	22
Corbières — Arnaud de Berre — Château de Lastours	23
Côtes Catalanes Vieilles Mules, Jeff Carrel	25
Saint-Chinian, Les Cerises, M&P Guiraud	29

Sud-Ouest

Cahors-La Caminade	26
--------------------	----

Beaujolais

Morgon — Cuvée Charbonnay — Loron	35
-----------------------------------	----

Bourgogne

Coteaux Bourguignon — Domaine Faiveley	33
Chorey Les Beaunes — Maison Camus Bruchon	49

Vins Rouges Hors France

Gran Trio — Cantine San Marzano — Puglia - Italie	25
Pinot Nero — Italo Cescon — Venetie - Italie	29
Néro D'avola - Vanita — Sicile - Bio — Italie	29
Errazuriz — Carmenere - Chili	27
Villa Maria — Nouvelle Zelande — BIO	45
Carnivor Cabernet Sauvignon- USA Californie	33

Vins Prestiges

(Pour un petit plaisir à un prix volontairement maîtrisé...)

Bourgogne

Morey Saint-Denis -Philippe Charlopin	75
Gevrey Chambertin Vieilles Vignes-Philippe Charlopin	89
Chambolle Musigny-Philippe Charlopin	85
Pemard-Vergelesses 1er Cru-Illes Des Vergelesses-Dom.Louis Latour	69

Bordeaux

Saint-Estèphe-Château Phelan Ségur	75
Pauillac-Château Haut-Bages Liberal	85
Saint-Julien-Château Gloria	75
Margaux-Château de Monbrison	65
Pessac-Léognan-Château Carbonnieux	75
Saint-Emilion Grand Cru-Château Pavie Macquin	85

Rhône

Côte-Rôtie-La Madinière-Yves Cuilleron	79
Châteauneuf-du-Pape - Vieux Télégraphe-Dom.Brunier	89
Hermitage-La Maison Bleue-Paul Jaboulet Aine	89

Languedoc

Mas de Daumas-Gassac - Vin de Pays de l'Hérault	69
---	----

Le Metin