

MENU

À PARTAGER

Planche Yummy 20,00€
(Fromages affinés et salaisons)

Planche de la mer 29,00€
(Saumon fumé, calamars, crevettes  Twister, crevettes grises, tartare maison)

Tapas : voir nos suggestions

ENTRÉES En plat supplément 7,00€

Poêlée de scampis 17,00€
crème ail OU curry thaï

Saumon fumé d'Ecosse tranché main 17,00€
fromage frais, brioche toastée, oignons

Carpaccio de boeuf Angus, foie gras 17,50€
maison, roquette, champignons, parmesan

Croquette de crevettes grises et 18,00€
tartare maison (2 pièces)

Croquette de fromage d'Abbaye, 16,50€
chiffonnade de jambon cru (2 pièces)

Terrine de foie gras maison, chutney et 17,50€
pain brioché

SALADES

César : salade croquante, tenders de 23,00€
poulet, anchois, parmesan, croûtons

Italienne : burrata, jambon de Parme, 22,00€
olives, parmesan, balsamique, huile truffée

Boeuf Thaï : émincés de boeuf, sésame, 23,00€
sauce Nuoc Mam, citron vert, menthe, coriandre, piment rouge

Océane : scampis snackés, saumon 25,00€
d'Ecosse, crevettes grises, vinaigrette aux agrumes

Poulet Panko : émincés de poulet  22,00€
croustillants, sauce sweet Pepper

Suppléments 5,00€
Frites ou grenailles

Tihange IV

PÂTES

Tortellini farce ricotta épinards,  21,00€
crème tomate basilic

Tortellini farce viande hachée, 23,00€
truffe crème, gratinés à la mozza

Linguine aux scampis et 27,00€
Saint-Jacques, crème flambée

Linguine curry thaï, lait de coco, 23,00€
petits légumes, oignons frits
Avec croustillants de poulet 25,00€
OU scampis

INCONTOURNABLES

Américain préparé minute 22,00€

Boulet Liégeois 14,00€/20,00€
1 ou 2 pièce(s)

Hamburger T4, Boeuf, fromage 23,00€
d'Abbaye, bacon, cornichons,  sauce Giant maison, oignons frits

Hamburger Chicken, Cheddar, 22,00€
Mayo sweet Pepper, tomate

Accompagnés de mayonnaise, frites fraîches et crudités

Escalope de veau panée, Burrata, 26,50€
tartare de tomates, roquette,
parmesan, sauce napolitaine

Onglet de boeuf à l'échalote  29,00€
(uniquement bleu ou saignant)

Jambonneau 600gr, sauce miel 27,50€
moutarde à l'ancienne
(20 min. de cuisson minimum)

Accompagnement au choix
(Frites, pâtes, croquettes, grenailles, gratin)

MENU

VIANDES GRILLÉES

Pavé de boeuf Angus Irlandais (+- 250 gr) 27,00€

Brochette de boeuf Blanc Bleu Belge 26,00€

Tagliata de boeuf Angus, roquette, copeaux de parmesan, tomates séchées, crème truffée 31,00€

Entrecôte de boeuf Suggestion du moment... 35,00€

Sauce au choix + 4,00€

Béarnaise, trois poivres Jack Daniel's crème, champignons crème, crème truffée, roquefort, beurre Maître d'hôtel

Accompagnement au choix :

Frites fraîches, croquettes, pâtes, grenailles, gratin dauphinois

Suppléments :

Légumes chauds 7,00€
Salade mixte 6,00€
Frites, grenailles ou croquettes 5,00€
Tartare maison 1,50€
Mayonnaise ou Ketchup 1,00€

PÊCHE DU JOUR

Demandez notre suggestion du moment

À PARTAGER

(APRÈS-MIDI JUSQUE 18H)

Plateau apéro à déguster avec des bières (Saucisson, gouda, olives) 16,00€

Nachos, cheddar, Jalapeños 12,00€

Tihange IV

PTITS LOUPS (Jusqu'à 12 ans)

Croquette de fromage 1 pièce crudités et frites 11,00€

Boulet Liégeois 1 pièce crudités et frites 14,00€

Poulet croustillant maison crudités et frites 14,00€

Pâtes jambon crème 12,00€

DESSERTS MAISON

Café gourmand trio de mignardises 12,00€

Moelleux à l'orange sorbet orange artisanal 11,50€

Crème brûlée, vanille de l'île Maurice 9,00€

Café Liégeois au Bailey's 11,00€

Cheesecake T4 caramel beurre salé et spéculoos 11,00€

Mousse au chocolat noir 9,00€

Dame Blanche 3 boules Brésilienne au caramel beurre salé 10,00€

Trio de sorbets, fruits frais de saison 12,00€

Colonel, sorbet citron 2B, Vodka 11,00€

Assortiment de 3 fromages affinés et sirop de Liège 13,00€

BOISSONS CHAUDES

Café, Espresso 3,20€

Décaféiné 3,50€

Cappuccino chantilly / mousse de lait 4,20€

Latte Macchiato, sirop noisettes ou caramel 5,50€

Thé voir notre carte 4,00€

Cécémel chaud 4,00€

Irish/ Italian/ Bailey's/ Caribbean Coffee 10,00€

BOISSONS

COCKTAILS

Cocktail du moment	12,00€
Cocktail T4 (Porto Pink, Prosecco, Cointreau, Hibiscus)	11,00€
Apéro sans alcool du moment	8,00€
Cuba Libre (Rhum brun, jus de citron, Coca)	9,00€
Apérol Spritz (Apérol, Prosecco, eau pétillante)	10,00€
Hugo (Prosecco, menthe, citron, sirop de sureau)	10,00€

APÉROS

Coupe de Prosecco Bottega	7,00€
Baby Bottega Gold 20cl	10,00€
Baby Bottega Rosé 20cl	10,00€
Verre de Bordeaux moelleux	7,00€
Kir vin blanc	6,00€
Kir Royal (Prosecco et cassis)	8,50€
Pineau des Charentes	6,00€
Martini blanc/ rouge	6,00€
Picon vin blanc	8,00€
Campari	6,00€
Gancia	6,00€
Pisang	6,00€
Ricard	6,00€
Porto Cruz rouge/ pink	6,00€
Marsala 5 ans	8,00€
Batida de coco	6,00€
Vodka rouge/ blanche	6,00€
Blanc Coca/ jus	5,50€
Peterman Peket	4,00€

ACCOMPAGNEMENTS

Soft	2,50€
Sirop	1,50€
Red Bull	4,00€

Tihange IV

GINs

HTK (Genièvre belge, notes poivrées et agrumes)	9,00€
Mom "God Save The Gin" (London Gin : réglisse, thym, canneberge)	11,00€
Gin du moment Avec Schweppes Indian ou Premium	12,00€
Indian Collins (Gin Belge, Schweppes Indian, citron vert, menthe)	11,00€
Pink Collins (Gin Belge, Schweppes Hibiscus, sirop framboise, menthe)	11,00€
Pomelo Collins (Gin Belge, Schweppes Pomelo, agrumes)	11,00€

AUTRES SPIRITS

Cognac Camus Vsop	9,00€
Calvados Boulard	7,00€
Cointreau	7,00€
Amaretto Di Saronno	7,00€
Grappa Prosecco Alexander	8,00€
Grappa Miel	8,00€
Grappa Fragranze Bottega	10,00€
Grappa Tardiva Bottega	9,00€
Bailey's	7,00€
Limoncello	7,00€
Chartreuse	9,00€
Poire Cognac	8,00€

WHISKIES

Label 5	7,00€
Jack Daniel's	9,00€
Bowmore 12 ans	15,00€
Loch Lomond Single Malt	10,00€

RHUMS

Rumbillion (Caraïbes)	9,00€
Sir chill Barrel (Belgique)	11,00€
Bacoo (République dominicaine)	
4 ans	10,00€
11 ans	13,00€
The Demon's Share (Panama)	9,00€

BOISSONS

SOFTS

Bru plate/pétillante 25cl	3,50€
Bru plate/pétillante 50cl	6,00€
Coca Cola/Coca Cola zéro	3,50€
Fanta orange	3,50€
Sprite	3,50€
Liégeois	3,80€
Fuze tea pétillant/pêche	3,50€
Fuze tea mango camomille	3,50€
Schweppes Tonic/Agrumes zéro	4,00€
Schweppes Premium (Hibiscus/Pomelo/Pepper)	5,00€
Minut Maid (Orange/Pomme cerise/Tomate/Multi)	4,00€
Red Bull	5,00€
Cécémel	4,00€

BIÈRES PRESSIONS

Jupiler (Mazout/Tango/Panache)	
25cl	3,00€
33cl	3,80€
50cl	6,00€
CTS Scotch	
25cl	4,80€
33cl	5,60€
Tripick 6 Blonde	
33cl	5,80€
50cl	8,00€
Chouffe Blonde 33cl	5,80€

BOISSONS CHAUDES

Café, Espresso	3,20€
Décaféiné	3,50€
Cappuccino chantilly / mousse de lait	4,20€
Latte Macchiato, sirop noisettes ou caramel	5,50€
Thé voir notre carte	4,00€
Cécémel chaud	4,00€
Irish/Italian/Bailey's/Caribbean Coffee	10,00€

Tihange IV

BIÈRES BOUTEILLES

Chimay Bleue 9°	6,50€
Orval (selon arrivage) 6,2°	6,80€
Rocheport 10,3°	7,00€
Duvel 8,5°	6,00€
Val Dieu triple 9°	6,50€
Triple Karmeliet 8,4°	6,00€
Tripick Triple 8°	6,20€
Paix Dieu triple 10°	6,90€
Curtius Classique 7° - 37,5cl	8,90€
Smash Original 6,2°	6,00€
Leffe Blonde 6,6°	5,90€
Carlsberg 5°	4,80€
Hoegaarden Blanche 4,9°	4,80€
Desperados 5,9°	6,00€
Elfique IPA 6°	6,00€

BIÈRES FRUITÉES

Liefmans Fruitesse 3,8°	4,80€
Lindemans Pêcheresse 2,5°	4,80€
Lindemans Framboise 2,5°	4,80€

BIÈRES SANS ALCOOL

Carlsberg 0°	4,00€
Chouffe 0,4°	5,20€
La Trappe Nillis 0°	5,80€

**Demandez nos suggestions
boissons du moment...**

À PARTAGER

(APRÈS-MIDI JUSQUE 18H)

Plateau apéro à déguster avec des bières (Saucisson, gouda, olives)	16,00€
--	--------

Nachos, cheddar, Jalapeños	12,00€
----------------------------	--------