

VOLLE GAS

BRASSERIE – RESTAURANT



SINCE 1977

Salle de banquet à l'étage
(capacité : 120 p.)

Avec passion, aujourd’hui comme hier...

Le « Volle Gas », c’est une table toujours accueillante, avec, tout à la fois ses plats traditionnels, fierté de la gastronomie belge, et ses créations originales, rythmées par les saisons.

ENTRÉES FROIDES

Foie gras de canard et toasts Duck «foie gras» & bread toast	18,00 €
Saumon fumé, mesclun de salades et toats Smoked salmon with salad & bread toast	19,00 €
Tomate aux crevettes grises Tomato filled with grey prawns	19,00 €
Boudin noir & blanc, mesclun de salades Black & white puddings, salad mesclun	16,00 €

ENTRÉES CHAUDES

Duo de croquettes de fromage maison Homemade cheese croquettes	16,90 €
Duo de croquettes de crevettes grises maison Homemade grey prawns croquettes	19,90 €
Duo de croquettes de fromage & crevettes grises Duo of cheese & prawns croquettes	18,90 €
Cassolette de scampis, sauce tomatée légèrement crémée, ail & safran Shrimps in a tomato sauce with garlic & saffron	19,90 €
Ravioles de langoustines au curry Norway lobster ravioli served in a curry sauce	18,90 €
Petite casserole de moules (marinières ou vin blanc) Little pot of mussels («marinière» or white wine)	15,40 €
Croustillant de fromage de chèvre sur un coulis de tomate, basilic et mesclun de salades Crispy goat cheese with tomato coulis, basil & salad	16,90 €

POISSONS

Waterzooi de poissons à l’ostendaise «Ostend way» fish waterzooi	25,90 €
Lotte rôtie et raviole de langoustines sauce curry Roasted «monkfish» and Norway lobster ravioli served in a curry sauce	28,00 €
Saumon grillé aux légumes grillés de saison, sauce béarnaise Roasted salmon with grilled vegetables salad and béarnaise sauce	25,90 €
Tagliatelles sautées aux moules & scampis sauce curry Sautéed tagliatelle with mussels & shrimps in a curry sauce	26,90 €
Sole meunière Sole fish (price of the day)	P.D.J. €

LES CLASSIQUES

Carbonnade à la flamande avec frites Flemish carbonade with fries	19,90 €
Ballekes de veau sauce au sirop de liège avec frites Veal meatballs in a «sirop de Liège» sauce with fries	19,90 €
Waterzooi de volaille avec pommes de terre Poultry waterzooi with potatoes	19,90 €
Lapin à la Kriek avec frites Rabbit in a Kriek sauce with fries	20,40 €
Stoemp saucisse de veau Stoemp veal sausage	19,40 €
Stoemp royal (lard, saucisse de veau, boudin & oeuf au plat) Royal stoemp (bacon, veal sausage, black pudding and a fried egg)	24,90 €
Duo de boudins noir & blanc, salade & frites Duo of black & white puddings with salad & fries	19,40 €
Chicons au gratin & stoemp Caramelised chicory «au gratin» and stoemp	18,90 €
Vol-au-vent avec frites Vol-au-vent with fries («puff pastry» filled with creamy mushrooms and chicken)	22,90 €
Trio de croquettes de fromage maison, salade & frites Trio of cheese croquettes with salad & fries	23,90 €
Trio de croquettes de crevettes grises maison, salade & frites Trio of grey prawns croquettes with salad & fries	25,40 €
Duo de tomates aux crevettes grises, salade & frites Duo of tomatoes filled with grey prawns, salad & fries	29,90 €

VÉGÉTARIENS

Tagliatelles fraîches aux légumes de saison, tomates séchées & copeaux de parmesan Fresh «tagliatelle» with seasonal vegetables, sun-dried tomatoes & shavings of parmesan cheese	20,00 €
Tortellini ricotta & épinards sauce tomate & pesto Ricotta and spinach tortellini in a tomato & pesto sauce	19,90 €
Grande assiette de légumes cuits Big plate of baked vegetables	18,50 €

✓ La préparation de certains plats est un peu plus longue : les bonnes choses prennent du temps !
✓ Pour un service plus fluide, une seule addition par table !
✓ Certains plats sont adaptables à l’appétit des enfants.
✓ Certains produits peuvent contenir des allergènes – Si vous êtes allergique ou intolérant à certains ingrédients, merci de nous demander la liste des allergènes.

VIANDES

Suprême de volaille avec frites	18,00 €
Poultry supreme with fries	
Entrecôte de bœuf rôtie avec frites et salade	28,90 €
Roasted beef entrecote with fries and salad	
Steak avec frites & salade / fries & salad	200 g 22,90 € 300 g 28,90 € 500 g 39,90 €
Onglet de veau à l'échalote avec frites & légumes	29,00 €
Veal back steak with shallot sauce, fries & vegetables	
Filet mignon de boeuf Rossini avec frites	29,00 €
Filet mignon Rossini with fries	
Américain préparé en salle avec frites et salade	22,90 €
Homemade beef tartar with fries and salad	
Tagliata de boeuf avec frites	25,90 €
Beef tagliata with fries	
Cuisse de canard confite, lentilles sautées à l'ail & pommes rissolées	25,00 €
Duck leg confit, lentils with garlic	
Souris d'agneau aux pruneaux et à la Chimay bleue avec pommes rissolées	26,00€
Lamb mouse with prunes and blue Chimay sauce	
Sauce au choix	4.00€
Béarnaise / Dijonaise (moutarde) / Archiduc (champignon) / Roquefort Poivre vert / Choron (béarnaise tomate) / Estragon / Piquante	

GLACES

Café liégeois (Glace Moka, Café & Chantilly)	7,00 €
Liège Coffee (Mocha Ice Cream, Coffee & Chantilly)	
Coupe "Volle Gas" (Glace aux Spéculoos, Crème de café & Chantilly)	9,00 €
«Volle Gas» Cup (Speculoos Ice Cream, Coffee Cream & Chantilly)	
Brésilienne (Glace Moka, Caramel & Chantilly)	7,00 €
Brazilian (Mocha Ice Cream, Caramel & Chantilly)	
Amaretto Coffee (Glace Moka, Café, Amaretto & Chantilly)	9,00 €
Amaretto Coffee (Mocha Ice Cream, Coffee, Ameretto & Chantilly)	
Dame blanche (Glace Vanille, Chocolat chaud & Chantilly)	8,00 €
Dame blanche (Vanilla Ice Cream, hot chocolate & Chantilly)	

SORBETS

Coupe "Colonel" (Sorbet Citron, Vodka)	9,00 €
«Colonel» Cup (Lemon Sorbet, Vodka)	
Coupe "Biercée" (Sorbet Citron, Eau de Villée)	9,00 €
«Biercée» Cup (Lemon Sorbet, Eau de Villée)	
Coupe "Manneken Pis" (Sorbet Passion, Vodka Melon)	9,00 €
«Manneken Pis» Cup (Passion Sorbet, Melon Vodka)	
Coupe des Bois (Sorbetes Framboise & Fraise)	8,00 €
Woods Cup (Raspberries & Strawberries Sorbets)	

MOULES DE ZÉLANDE

Marinières (beurre, céleri, oignons, persil)	24,90€
Marinière (butter, celery, onion, parsley)	
Vin blanc	25,90 €
Mussels with white wine	
Crème	25,90 €
Mussels with cream	
Crème à l'ail	26,90 €
Mussels with garlic cream	
Homardine	28,00 €
Mussels with lobster sauce	
Pastis	27,90 €
Mussels with pastis	
Bière	26,90 €
Mussels with beer	
Crevettes grises & scampis	29,00 €
Mussels with gray prawns & shrimps	
Curry	26,90 €
Mussels in a curry sauce	
Chicon & gueuze	28,90 €
Mussels with endives & gueuze sauce	
Tomate & basilic	26,90 €
Mussels with tomatoes & basil	
Volle Gas (crème, estragon, champignons & poivre vert)	29,00 €
Mussels with cream, tarragon, mushrooms and green pepper	

Toutes nos préparations de moules contiennent des oignons et du céleri frais.
Elles sont servies avec des frites et de la mayonnaise maison.

DESSERTS

Crème brûlée aux Pistaches	9,00 €
Crème brûlée with pistachios	
Marquise au Chocolat	10,00 €
Chocolate Marquise	
Gauffre de Bruxelles "Mikado" (Glace vanille, Chocolat tiède & Chantilly)	7,00 €
Brussels Waffle «Mikado» (Vanilla Ice Cream, warm Chocolate & Chantilly)	
Gauffre de Bruxelles aux Fraises (en saison – Glace vanille & Chantilly)	9,00 €
Brussels Waffle with Strawberries (during the season – Vanilla Ice Cream & Chantilly)	
Coupe de fraises (en saison)	8,00 €
Strawberries Cup (during the season)	
Coupe de fraises & Cointreau (en saison)	10,00 €
Strawberries & Cointreau Cup (during the season)	
Tarte Tatin (avec glace vanille)	11,00 €
Tatin Tart (with Vanilla Ice Cream)	
Dessert Enfant (Glace Vanille / Chocolat / Fraise + petit Jouet)	7,00 €
Kids Dessert (Vanilla Ice Cream / Chocolate / Strawberry + a small Toy)	

BIÈRES

AU FÛT

Jupiler · 30 cl/50cl	3,50/5,50€
Leffe blonde · 33 cl/50cl	5,50/8,50€
Hoegaarden · 25 cl/50cl	3,60/6,50€
Victoria · 33 cl	5,50 €
Kriek (saison) · 33 cl/50cl	3,60/6,50€
Tripel Karmeliet · 33 cl/50cl	5,50/8,50€

BOUTEILLE

Leffe Brune · 33cl	5,50 €
Kriek · 25cl	3,60 €
Gueuze · 25cl	3,60 €
Julius · 33cl	5,00 €
Framboise	4,00 €
Pêcheresse · 33cl	4,00 €
Duvel · 33cl	6,00 €
Omer · 33cl	5,00 €
St-Feuillien · 33cl	5,00 €
Barbar · 33cl	5,00 €
Chouffe · 33cl	5,00 €
Leffe 0% alcool	4,00 €
Jupiler 0% alcool	4,00 €

TRAPPISTES

Tripel Westmalle · 33cl	6,00 €
Chimay Bleue · 33cl	6,00 €
Rocheport 8 · 33cl	6,00 €
Orval (si en stock) · 33cl	7,50 €

COCKTAILS

AVEC ALCOOL

Apérol Spritz	8,50 €
Mojito	9,00 €
Pina-Colada	9,00 €

ALCOOL 0%

Mojito	7,00 €
Pina-Colada	7,00 €
Mango Fizz	7,00 €
Havanna Juicer	7,00 €

APÉRITIFS

Pineau des Charentes	6,00 €
Ricard	7,50 €
Kirr	6,00 €
Kirr Royal	11,00 €
Porto Rouge/Blanc	6,00 €
Martini Rouge/Blanc	6,00 €
Campari	6,00 €
Muscat	6,00 €
Picon Vin Blanc/Bière	7,00 €
Coupe de Champagne	11,00 €
Coupe de Cava	8,00 €
Bulles françaises - 20 cl	9,00 €
Bulles françaises - 75 cl	20,00 €

VINS

MAISON

Chardonnay Mas Andes (Blanc)	
Sauvignon Les Fumées Blanches (Blanc)	
Moelleux Bergerac (Blanc doux)	
Gris de Gris Dune (Rosé)	
Pinot Noir Les Fumées Blanches (Rouge)	
Cabarnet Sauvignon Mas Andes (Rouge)	
Au Verre	5,00 €
1/4 L	9,50 €
1/2 L	18,00 €
En Bouteille	27,00 €

BLANCS

Loire Cheverny	
Au Verre	5,50 €
En Bouteille	29,00 €

Bourgogne Macôn

Au Verre	6,50 €
En Bouteille	33,00 €

ROUGES

Côtes-du-Rhône Delas	
Au Verre	5,50 €
En Bouteille	29,00 €

Lussac Saint-Émilion

Au Verre	8,50 €
En Bouteille	40,00 €

ALCOOL 0%

Chardonnay (Blanc)	
Merlot (Rosé)	
Merlot (Rouge)	
Au Verre	4,00 €
En Bouteille	20,00 €

Jetez un oeil à notre carte des vins pour plus de choix !

SOFTS

Pétillants

Coca/Coca Zéro/Fanta/Sprite	3,00 €
Ice Tea/Tonic/Agum	3,00 €
Eau (1/2l)	5,00 €

Non pétillants

Jus d'Orange / Pomme / Pomme-Cerise	3,00 €
Eau Plate (1/2 l)	5,00 €

BOISSONS CHAUDES

Café/Déca/Expresso/Ristretto	3,00 €
Double Espresso	4,00 €
Lait Russe	4,50 €
Cappuccino	4,00 €
Chocolat Chaud	5,00 €
Thé (Nature/Églantier/Menthe/Vert/Camomille)	3,00 €
Chocolat Viennois	6,50 €
Vin Chaud (en hiver)	6,00 €
Irish Coffee Whisky	10,00 €
French Coffee Cognac	10,00 €
Hassekt's Coffee Genièvre	10,00 €

ALCOOLS

ALCOOLS BRUNS

Cognac V.S.O.P.	10,00 €
Cognac X.O.	16,00 €
Calvados	10,00 €
Armagnac	10,00 €
Fernet Branca	9,00 €
Amaretto	9,00 €

WHISKIES

Glenmorangie 10 Ans	12,00 €
Chivas Regal 12 Ans	11,00 €
Glenfiddich 12 Ans	12,00 €
Jack Daniel's	9,00 €
Knockando 12 Ans	12,00 €
Glenlivet 12 Ans	12,00 €
Ardbeg	12,00 €
Laphroaig	12,00 €
J&B	8,00 €
Braeckman 10 ans (Belgique)	10,00 €
Togouchi Beer Cask Finish (Japon)	12,00 €
Milk & Honey Red Wine Finish (Israël)	12,00 €
Big Peat (Écosse)	12,00 €
Nomad 10 ans (Espagne)	15,00 €

GINs

Tangeray	10,00 €
Farmed Fruited (Belgique)	10,00 €
Tokyo Nights (Japon)	10,00 €

RHUMS

Havana Club	9,00 €
Bacardi	9,00 €
Bocatheva 12 ans (Caraïbes)	15,00 €
JM VSOP (Martinique)	12,00 €
Bacoo 11 ans (République Dominicaine)	12,00 €
Les Canailles Rhums arrangés	
Café - Vanille	9,00 €
Ananas - Passion	9,00 €
Citron Vert - Gingembre	9,00 €

AUTRES ALCOOLS BLANCS

Vodka Grey Goose	12,00 €
Tequila	9,00 €
Sambuca	9,00 €
Grappa	7,50 €

EAUX DE VIE

Mirabelle	12,00 €
Poire Williams	12,00 €
Framboise	12,00 €
Eau de Villée	12,00 €

LIQUEURS

Baileys Cream	9,00 €
Cointreau	9,00 €
Limoncello	7,50 €
Chartreuse verte	12,00 €