

ENTRÉES

FONDUES AU PARMESAN

1 PC — 10 € / 2 PC — 18 €

CROQUETTES AUX CREVETTES GRISES

1 PC — 11 € / 2 PC — 20,50 €

DUO DE CROQUETTES — 20,50 €

ASSIETTE DE SAUMON FUMÉ — 18 €

sauce Gravlax

CARPACCIO DE BŒUF — 18,50 €

avec roquette, parmesan,
huile d'olive et tomates séchées

SALADES & PÂTES

SALADE CÉSAR — 19,50 €

Salade de saison, poulet rôti,
anchois, copeaux de parmesan,
croûtons à l'huile d'olive,
sauce Caesar

CROQUANT DE CHAVIGNOL — 19,50 €

Salade de saison,
croquant de chèvre, miel,
noix, raisins secs
et pommes

TAGLIATELLES AU SAUMON — 19,50 €

Crème ciboulette

PENNE AUX LÉGUMES — 19,50 €

Légumes de saison
et basilic frais

SPAGHETTIS BOLOGNAISE — 19,50 €

TAGLIATELLES CARBONARA — 19,50 €

PLATS

WOK DE LÉGUMES AU CURRY — 19 €

Légumes de saison au curry-soja

OMELETTE AU GRUYÈRE — 18,50 €

Aux herbes fraîches, frites,
salade de
saison

TARTARE D'AVOCAT & SAUMON FUMÉ — 24 €

Quinoa et crème de wasabi

THON ROUGE SNACKÉ — 31 €

Snacké au sésame, sauce soja
et légumes croquants

DOS DE CABILLAUD — 31 €

Poêlée de légumes, pommes de terre,
sauce mousseline

AMÉRICAIN — 22 €

Préparé maison, salade de saison, frites

TARTARE DE BŒUF À L'ITALIENNE — 24 €

Parmesan, tomates séchées, basilic,
salade de saison, frites

BLACK ANGUS BURGER — 21,50 €

Bacon, cheddar, sauce barbecue, frites

CRISPY CHICKEN BURGER — 20 €

Sauce tartare, frites

POULET ESTRAGON — 24 €

Blanc de poulet grillé, croquettes
de pommes de terre, légumes de saison,
sauce crème estragon

ENTRECÔTE DE BŒUF — 31,50 €

Salade de saison, frites,
sauces: béarnaise, poivre vert crème,
archiduc, choron, roquefort

FILET PUR DE BŒUF IRLANDAIS 200 G — 32,50 €

Salade de saison, frites,
sauces: béarnaise, poivre vert crème,
archiduc, choron, roquefort

PLATS ENFANTS

PÂTES JAMBON / FROMAGE — 12,50 €

KID'S BURGER — 14 €

ACCOMPAGNEMENTS

FRITES — 5,50 €

SALADE DE SAISON — 6,50 €

POÊLÉE DE LÉGUMES DE SAISON — 7,50 €

NOS SAUCES — 3,50 €

Béarnaise, poivre vert crème,
archiduc, choron, roquefort

TABLEAU NOIR

SOUPE DU JOUR — 11 €

Accompagnée de pain et beurre

PLAT DU JOUR — 18,50 €

Notre chef vous prépare tous les
jours un savoureux plat de saison,
suivi d'un café ou d'un thé

LUNCH — 22,50 €

Soupe et plat du jour

DESSERTS

PAIN PERDU + GLACE — 11 €

DAME BLANCHE — 11 €

CAFÉ GOURMAND — 12 €

Café + 3 mignardises maison

CRÈME BRÛLÉE — 11 €

MOUSSE AU CHOCOLAT MAISON — 11 €

Accompagnée de chantilly

TIRAMISU MAISON — 11 €

GLACE — 4 €/ la boule

Au choix : vanille, chocolat,
moka, framboise, citron, mangue

APÉRO /TAPAS

À PARTAGER À PARTIR DE 15H

PLANCHE — 9 €

Saucisses sèches et cubes de Gouda

MINI CROQUETTES 4 PCS — 12 €

Fromage ou crevettes

EAUX

¼ L SPA PLATE / PÉTILLANTE — 3 €

½ L SPA PLATE / PÉTILLANTE — 5,50 €

½ L BRU PLATE / PÉTILLANTE — 5,50 €

1 L SPA PLATE / PÉTILLANTE — 7,50 €

SOFTS

LIMONADE MOLTO — 3,50 €

JUS D'ORANGE FRAIS — 4,50 €

JUS DE POMME — 3,50 €

JUS DE POMME CERISE — 3,50 €

JUS DE TOMATE — 3,50 €

COCA-COLA / COCA ZÉRO — 3,50 €

FANTA / SPRITE — 3,50 €

ICE TEA / PÊCHE — 3,50 €

SCHWEPES TONIC — 3,50 €

SCHWEPES AGRUMES — 3,50 €

SCHWEPES MOJITO — 4,50 €

FEVER TREE — 4,50 €

TAO — 4 €

rouge, vert, mauve, orange



BOISSONS CHAUDES

ESPRESSO & DÉCA

RISTRETTO / ESPRESSO — 3,70 €
ESPRESSO MACCHIATO — 3,70 €
DOUBLE ESPRESSO — 5,50 €

CAFÉ & DÉCA

CAFÉ — 3,70 €
CAPPUCCINO — 4,50 €
CAFÉ VIENNOIS / MACCHIATO — 4,50 €
LAIT RUSSE / FLAT WHITE — 4,50 €

CAFÉS SPÉCIAUX

IRISH COFFEE — 12 €
CAFÉ GOURMAND — 12 €

CHOCOLATS CHAUDS

CHOCOLAT CHAUD — 5,50 €
CHOCOLAT VIENNOIS — 5,90 €

THÉS & INFUSIONS
HARNEY & SONS

THÉ VERT — 4,50 €
Bangkok, Citron-Green,
Japansese Sencha
Dragon Pearl Jasmine, Gunpowder

THÉ NOIR — 4,50 €
Darjeeling, Earl Grey Supreme,
English Breakfast, Chaï
Hot Cinnamon Spice

TISANE — 4,50 €
African Autumn, Camomille,
Verveine, Menthe poivrée,
Framboise

THÉ MENTHE FRAÎCHE — 5 €
MATCHA LATTE — 5,50 €
INDIAN CHAI LATTE — 5,50 €
GOLDEN LATTE — 5,50 €

LAITS VÉGÉTAUX DISPONIBLES SUR DEMANDE

APÉRITIFS

APÉRITIFS SANS ALCOOL

COUPE DE MOUSSEUX BRUT — 7 €

APÉRITIFS / DIGESTIFS

PORTO PINTO ROUGE / BLANC — 8 €
KIR — 8 €
KIR ROYAL — 10 €
MARTINI BIANCO / ROSSO — 8 €
PICON — 8 €
PINEAU DES CHARENTES — 8 €
CAMPARI — 8 €
RICARD — 8 €
HAVANA CLUB ESPECIAL — 8 €
DON PAPA BAROKO — 12 €
JOHNNIE WALKER RED LABEL — 8 €
JACK DANIEL'S — 8 €
GLENFIDDICH 12 YEARS OLD — 10 €
GLENFIDDICH 15 YEARS OLD — 12 €
GIN TANQUERAY N°TEN — 12 €
GIN HENDRICKS — 10 €
ROKU GIN JAPANESE — 11 €
SUPPLÉMENT SOFT — 2,50 €

COCKTAILS

APÉROL SPRITZ — 10 €
MOJITO / MOJITO FRAISE — 12 €
MOJITO ROYAL — 14 €
CUBA LIBRE — 12 €

MOCKTAILS

VIRGIN MOJITO — 9 €
VIRGIN MOJITO FRAISE — 9 €
VIRGIN MOJITO ROYAL — 9 €
GIN COPPERHEAD — 9 €

BIÈRES

BIÈRES AU FÛT

STELLA ARTOIS 25 CL — 3,0 €
STELLA ARTOIS 33 CL — 4,50 €
SAINT-HUBERTUS AMBRÉE — 4,60 €
SAINT-HUBERTUS BLANCHE — 4,20 €
LEFFE BLONDE 33 CL — 4,50 €

BIÈRES

CARLSBERG 0% — 3,30 €
CARLSBERG — 3,60 €
BELLE VUE KRIEK — 3,40 €
HOEGAARDEN ROSÉ — 4,50 €
LEFFE BLONDE 0% — 4,80 €

BIÈRES SPÉCIALES

ROCHEFORT 10 — 5,10 €
TRIPEL KARMELIET — 5,10 €
TRIPEL WESTMALLE — 5,10 €
ST. HUBERTUS TRIPLE BLONDE — 5,10 €
DUVEL — 5,10 €
LEFFE BRUNE — 5,10 €

DIGESTIFS

AMARETTO DISARONO — 10 €
GRAND MARNIER — 10 €
COGNAC REMY MARTIN VSOP — 14 €
CALVADOS BOULARD — 8 €



molto-foodcorner.com

ASK FOR THE ENGLISH MENU
VRAAG VOOR HET MENU IN NEDERLANDS

CAVE À VINS

CHAMPAGNE & MOUSSEUX

CHAMPAGNE PHILIPPE GONET BRUT	----	53
CHAMPAGNE BRUT PREMIER L. ROEDERER	----	79
CHAMPAGNE POMMERY 20CL	12	23
Royal brut, Rosé		
CANEL PROSECCO MILLESIMATO	7,50	35
CHARLES DE ST. CÉRAN – MOUSSEUX	6,50	30

BLANC

	PRIX €	VERRE	¼ L	½ L	BOUT.
HAUT DE BELLOC Languedoc	6,50	9,50	17,50	23	
CHARDONNAY Ducs d'Occitanie	6,50	10	18,50	24	
MACON LUGNY Bourgogne, Chardonnay	7,50	16	29,50	38	
PINOT GRIS Famille Hugel Alsace	----	----	----	33	
PINOT BLANC Famille Hugel, Alsace	----	----	----	28	
PINOT BLANC Famille Hugel, Alsace 37,5CL	----	----	----	18	
SAINT-VÉРАН Bourgogne, Chardonnay	----	----	----	43	
RULLY Bourgogne, Chardonnay	----	----	----	54	

ROUGE

HAUT DE BELLOC Languedoc	6,50	9,50	17,50	23	
PARALLÈLE 45 Côtes du Rhône	6,50	12,50	23	30	
ARGADENS Bordeaux	----	----	----	30	
GRAND-PEY-LESCOURS BIO	8,50	19	35	45	
Saint Emilion Grand cru					
GRAND-PEY-LESCOURS 37,5CL	----	----	----	30	
VILLA BEL AIR Graves	----	----	----	37	
MOULIN DE LA LAGUNE HT MÉDOC BIO	----	----	----	40	
COMTE DE MALARTIC Pessac-Léognan	----	----	----	46	
CHÂTEAU MARTET Réserve de Famille	----	----	----	35	
Sainte-Foy-Bordeaux					
PETIT BOCQ - ST. ESTÈPHE 37,5CL	----	----	----	30	
DULUC DE BRANAIRE DUCRU ST. JULIEN	----	----	----	53	
LZ Rioja	----	----	----	30	
VILLA ANTINORI Toscane	----	----	----	38	

ROSÉ & ROUGE FRAIS

HAUT DE BELLOC Languedoc	6,50	9,50	17,50	23	
MIRAVAl Côtes de Provence	8,50	17,50	31,50	41	
PINOT NOIR Famille Hugel, Alsace	----	----	----	36	
PINOT NOIR Famille Hugel, Alsace 37,5cl	----	----	----	27	