

Retrouvez nous sur nos réseaux  
 Chez Adam • @ Chez Adam

# CHEZ ADAM

## RESTAURANT

### APÉRITIFS

Martini (rouge ou blanc) **4,50**  
 Pineau des Charentes **4,50**  
 Porto (rouge ou blanc) **4,50**  
 Campari nature **4,50**  
 Campari orange **5,20**  
 Kir **4,50**  
 Pastis **5,10**  
 Pisang orange **4,50**  
 Gancia **4,50**  
 Picon vin blanc **6,30**  
 Picon vin blanc grenadine **6,40**  
 Apéritif Maison St-Germain **9,00**  
 Mojito sans alcool **5,30**  
 Spritz **7,50**  
 Spritz sans alcool **5,30**  
 Cava - coupe **6,80**  
 Coupe de champagne **9,00**

### SOFTS

Chaudfontaine (plate ou pétillante)  
**2,40** / verre - **4,50** / 50 cl  
 San Pellegrino  
**5,70** / 50 cl  
 Perrier **2,60**  
 Coca-Cola (normal, light ou zéro) **2,60**  
 Fanta **2,60**  
 Sprite **2,60**  
 Liégeois **3,00**  
 Eau menthe, cassis ou grenadine **3,00**  
 Jus d'orange **3,00**  
 Schweppes Tonic **2,90**  
 Schweppes Agrumes **2,90**  
 Fuze Tea **2,90**

### BOISSONS CHAUDES

Café ou Décaféiné **2,50**  
 Espresso **2,50**  
 Thé (Mariage Frères) **4,70**  
 Capuccino **3,50**  
 Lait russe **2,70**

### BIÈRES

Jupiler 25cl **2,60**  
 Jupiler 33cl **3,20**  
 Carlsberg **3,10**  
 Carlsberg 0.0 **3,50**  
 Kriek Extra Belle-Vue **3,10**  
 Duvel **4,10**  
 Orval **5,10**  
 Blanche Hoegaarden **3,10**  
 Blanche Hoegaarden grenadine **3,10**  
 Hoegaarden Rosée **3,10**  
 Leffe (Bonde ou brune) **4,10**  
 Val Dieu (Blonde, Brune ou de Noël) **4,10**  
 St Bernardus triple **4,70**  
 Peak blonde **4,70**  
 Chimay dorée **4,70**  
 Corne du bois des pendus simple **4,70**  
 Corne du bois des pendus triple **4,70**

### DIGESTIFS

J&B Scotch Whisky **5,80**  
 Whisky Lagavulin 16 years **12,30**  
 Brandy 50 years **9,00**  
 Cognac François Voyer VS **5,80**  
 Cognac François Voyer Napoléon **9,00**  
 Cognac François Voyer XO **11,00**  
 Limoncello **5,80**  
 Genépi **6,80**  
 Poire Williams (Alsace) **6,80**  
 Framboise Sauvage (Alsace) **6,80**  
 Marc de Gewurztraminer **6,80**  
 Calvados **6,80**  
 Gordon Gin **6,80**  
 Bacardi White **6,30**  
 Vodka Smirnoff **5,90**  
 Genièvre Jeune **5,90**  
 Genièvre Vieux **6,40**  
 Rhum Don Papa **9,50**  
 Rhum Diplomatico **7,50**  
 Cointreau **6,40**  
 Amaretto di Saronno **6,40**  
 Baileys **6,40**  
 Batida de Coco **5,40**  
 Grand Marnier **6,40**  
 Vieille Prune **6,40**  
 Sambuca **6,40**  
 Armagnac **6,90**

### VINS

Vin du patron (Rouge, Blanc ou Rosé)  
**4,00** / verre - **6,50** / ¼ - **12,50** / ½

### ENTRÉES FROIDES

Tomate(s) crevettes  
**20,90** / 1 pièce - **28,90** / en plat 2 pièces  
 Toast au saumon fumé  
 de l'artisan du saumon à Bassenge  
**12,90** / entrée - **15,90** / en plat

### ENTRÉES CHAUDES

Croquette(s) de crevettes maison  
**11,90** / 1 pièce - **15,90** / 2 pièces - **17,90** / en plat  
 Croquette(s) d'oie maison (oie de la ferme d'Artagnan)  
**11,90** / 1 pièce - **15,90** / 2 pièces - **17,90** / en plat  
 Fondu(s) au fromage maison  
**8,90** / 1 pièce - **11,90** / 2 pièces - **13,90** / en plat  
 Scampis à l'ail  
**18,90** / entrée - **21,90** / en plat

### MOULES (EN SAISON)

Natures  
**19,90** / petite - **24,90** / grande  
 A l'ail  
**21,90** / petite - **26,90** / grande  
 Au vin blanc  
**21,90** / petite - **26,90** / grande  
 A la provençale  
**21,90** / petite - **26,90** / grande  
 A l'estragon  
**24,90** / petite - **29,90** / grande  
 Au cresson  
**24,90** / petite - **29,90** / grande  
 Au curry  
**24,90** / petite - **29,90** / grande  
 Homardines  
**24,90** / petite - **29,90** / grande  
 Trio de moules  
**29,90** / grande

### POISSONS

Sole meunière  
**27,90**  
 Truite meunière  
**17,90**

### PETITE RESTAURATION

Bouchée à la reine  
**15,90**  
 Jambonneau béarnaise  
**20,90**  
 Boulet à la liégeoise (1 pièce)  
 ou sauce tomate ou sauce provençale  
**10,90**  
 Boulets à la liégeoise (2 pièces)  
 ou sauce tomate ou sauce provençale  
**13,90**  
 L'oie à l'instar de Visé de la ferme d'Artagnan  
**21,90**  
 Assiette Adam  
 (Trio : boulet, carbonnades et vol au vent)  
**18,90**  
 Carbonnades flamandes  
**17,90**

### SUPPLÉMENTS

Frites, croquettes, gratin dauphinois  
 ou pommes de terre en chemise  
**3,00**  
 Salade mayonnaise, salade vinaigrette  
 ou salade de tomates  
**3,00**  
 Compote maison  
**3,00**  
 Mayonnaise, ketchup, tartare  
**1,50**

### VIANDES

Steak haché nature maison  
**18,90**  
 Steak nature  
**20,90**  
 Adam burger  
**16,90**  
 Entrecôte nature +/- 350gr  
**27,90**  
 Mi-cuit de boeuf sur son lit de mesclun  
**23,90**  
 Filet américain « à la minute »  
**19,90**  
 Toutes nos sauces sont faites « maison » :  
 Béarnaise, Choron, Roquefort,  
 Champignons crème, Poivre  
**3,00**

### DESSERTS

Dame blanche  
 enfant **3,00** / adulte **6,50**  
 Brésilienne  
 enfant **3,00** / adulte **6,50**  
 Mousse au chocolat  
**6,50**  
 Café liégeois  
**7,50**  
 Moelleux au chocolat avec boule de vanille  
**7,50**  
 Irish Coffee  
**9,00**  
 Hasselt Coffee  
**7,50**  
 Profiteroles  
**7,50**  
 Tarte Tatin  
**8,50**

Une seule addition sera apportée par table, merci de votre compréhension.  
 Nos plats peuvent contenir **des allergènes**, la liste est à votre disposition auprès nos serveurs.  
 Pour les **petits gourmets**, tous nos plats sont disponibles en « portion enfant ».  
 Plats **végétariens** sur demande.