

MENU



PLATS SANS GLUTEN À LA DEMANDE



PLATS VÉGÉTARIEN

PLATS COUP DE COEUR



BIENVENUE AU VAUDRÉE 2 !

NOUS SOMMES RAVIS DE VOUS ACCUEILLIR DANS UN LIEU OÙ CONVIVIALITÉ,
PASSION ET GOURMANDISE SE RENCONTRENT.

DÉCOUVREZ NOTRE LARGE SÉLECTION DE BIÈRES PRESSION ET BOUTEILLES,
AINSI QUE NOTRE CUISINE MAISON, PRÉPARÉE AVEC AMOUR À PARTIR DE
PRODUITS FRAIS ET SOIGNEUSEMENT CHOISIS.
DES OPTIONS SANS GLUTEN SONT ÉGALEMENT DISPONIBLE.

POUR GARANTIR CETTE QUALITÉ, CERTAINS PRODUITS PEUVENT ÊTRE
TEMPORAIREMENT INDISPONIBLES — MERCI DE VOTRE COMPRÉHENSION.
POUR LES GROUPES, NOUS VOUS REMERCIONS DE REGROUPER LES CHOIX,
AFIN D'ASSURER UN SERVICE FLUIDE ET AGRÉABLE POUR TOUS.

CERTAINS PLATS PEUVENT CONTENIR DES ALLERGÈNES. POUR TOUTE
QUESTION, NOTRE ÉQUIPE SE TIENT À VOTRE DISPOSITION AVEC LE SOURIRE.

BONNE DÉGUSTATION ET EXCELLENT MOMENT PARMI NOUS !

LE VAUDRÉE 2 ET SON ÉQUIPE

VAUDRÉE 2

SOFTS

COCA-COLA	3.2€
COCA-COLA ZÉRO	3.2€
COCA CHERRY	3.2€
FANTA	3.2€
SPRITE	3.2€
FUZE TEA PÉTILLANT	3.5€
FUZE TEA PÊCHE	3.5€
MINUTE MAID POMME CERISE	3.5€
MINUTE MAID MULTI FRUIT	3.5€
MINUTE MAID ORANGE	3.5€
LOOZA ANANAS	3.5€
LIMONADE SAN. P CITRON	3.5€
LIÉGEOIS	3.5€
SCHWEPPE'S TONIC	3.5€
ROYAL BLISS PINK	3.5€
ROYAL BLISS AGRUMES	3.5€
THÉ GLACÉ MAISON	4.5€
CÉCÉMEL	3.4€

EAUX

CHAUD.F PLATE 25CL	3€
CHAUD.F PÉTILLANTE 25CL	3€
CHAUD.F PLATE 50CL	5.5€
CHAUD.F PÉTILLANTE 50CL	5.5€

TONIC PREMIUM

SCH.PREMIUM POMELO	5€
SCH.PREMIUM HIBISCUS	5€
FEVER TREE FRAMBOISE	5€
FEVER TREE CLÉMENTINE	5€
FEVER TREE MÉDITERRANÉEN	5€



BIÈRES AU FUT

PILS VAUDRÉE 25CL	3€
PILS VAUDRÉE 33CL	3.6€
PILS VAUDRÉE 50CL	5.6€
VAUDRÉE BLONDE 25CL	4.5€
VAUDRÉE BRUNE 25CL	4.5€
LUPULUS TRIPLE 25CL	4.5€
PIRAAT BLONDE 25CL	4.5€
GULDEN DRAAK 25CL	4.5€
CAROLUS WHISKY 25CL	4.8€
CORNE TRIPLE 33CL	5.6€
PAIX DIEU TRIPLE 33CL	6.1€
JACK'S IPA 25CL	4.5€
SCOTCH WATNEV'S 25CL	4.3€
SAINT BERNARDUS 12° 33	6€
KWAK AMBRÉE 33CL	5.2€
TRIPLE KANUNNIK 33CL	5.4€
PÊCHE MEL BUSH 50CL	8.3€
PANACHÉ / MAZOUT / TANGO	3.8€

BIÈRES BLONDES

DUVEL	5.5€
DUVEL TRIPLE HOP	5.9€
CHOUFFE	5.5€
CHIMAY TRIPLE	5.5€
KARMELIET	5.5€
BROGNE BIO	5.5€
STRAFFE HENDRIK TRIPLE	5.5€
LA BADJAWÉ	6.5€
ROCHEFORT 6	6.5€
TRAPPE TRIPLE 8	5.5€
WESTMALLE EXTRA	5.1€
WESTMALLE TRIPLE	5.5€
DESPERADOS	5.1€
SCOTCH WATNEV'S	4.5€
SAINT BERNARDUS 12°	6.1€
KWAK AMBRÉE	5.3€
TRIPLE KANUNNIK	5.7€
DELIRIUM TREMENS	5.9€
BINCHOISE DES OURS MIEL	5.2€
CURTIUS 33CL	6.2€
CURTIUS SMASH	6.2€
BARBAR BL MIEL	5.2€

BIÈRES FRUITÉES

PECHERESSE	4.2€
BOON KRIEK	4.2€
BOON FRAMBOISE	4.2€
MONGOZO COCO BIO	5.9€
MONGOZO BANANE BIO	5.9€
MONGOZO MANGUE	5.9€
DELIRIUM RED	5.9€
KASTEEL ROUGE	5.9€
LINDEMANS POMME	4.4€
LINDEMANS CASSIS	4.4€



BIÈRES AMBRÉES

ORVAL	5.5€
ELFIQUE	5.7€
TRAPPE QUADRUPLE	5.6€

BIÈRES BRUNES

CHIMAY BLEUE	5.7€
ROCHEFORT 8	5.5€
ROCHEFORT 10	6.1€
DUCHESSE DE BOURGOGNE	5.4€
KASTEEL DONKER	5.6€
MALHEUR 12	6€
STRAFFE HENDRIK QUADRUPLE	6€

BIÈRES N.A.

CORNET O	4.8€
JUPILER O	3.1€
LUPULUS O	4.7€
TRAPPE NILLIS O	4.8€
BRUGSE ZOT O	4.8€
LIEFEMANS PECHE O	

A GRIGNOTER

CHIPS DIVERS	2.5€
SAUCISSE SECHÉE	3€
CUBES DE FROMAGES	3.5€
OLIVES VERTES	2.5€
ASSIETTE APÉRITIVE	12€
OLIVES / FROMAGES / SAUCISSON / BOULET FROID	
APÉRO MIX PARTY	12€
ASSORTIMENTS DE FRIURE MIXTE	

BIÈRES STOUT

HERCULE	6€
GUINNESS	5.5€
TROUBADOUR IMPERIAL	5.5€

BIÈRES IPA

TROUBADOUR MAGMA	5.4€
ELFIQUE IPA	5.6€
PEAK IPA	5.6€
VEDETT EXTRA IPA	5.3€

BIÈRES BLANCHES

BLANCHE DE NAMUR	3.7€
BLANCHE DE NAMUR ROSÉE	3.8€
LUPULUS	5.4€

FLAMBÉES

BLONDE	18€
BRUNE	18€
FRUITÉE	18€



APÉRITIFS

APÉRITIF MAISON	8€
PROSECCO / VIN ROSÉ / FRAMBOISE	
PORTO BLANC	5.5€
PORTO ROUGE	5.5€
PINEAU BLANC	5.5€
MARTINI BLANC	5.5€
MARTINI ROUGE	5.5€
PASSOA	5.5€
MALIBU	5.5€
GANCIA	6.5€
PISANG ORANGE	6.5€
VODKA ABSOLUT	7.5€
PROSECCO	7.5€
BARDOVIN	6.5€
KIR	6.5€
KIR ROVALE	7.5€
PICON BIÈRE	7€
PICON VIN BLANC	8€
RHUM HAVANA BRUN	7€
RHUM HAVANA BLANC	7€
CAMPARI	6.5€
CAMPARI ORANGE	7.5€
GIN TANQUERAY	7€

APÉRITIF N.A.

RHUM OX	5€
PISANG ORANGE OX	5€
JUPILER OX	3.4€
BIERE CORNET OX	4.7€
GIN OX	5.5€
GIN FRUITÉ OX	5.5€

MOCKTAILS

SPRITZ N.A	6.5€
BITTER SPRITZ / EAU PET. / BULLES O	
FLOWER SPRITZ N.A	7€
FLEUR DE SUREAU/ BULLE O / CITRON VERT / MENTHE	
MOJITO N.A	8€
CITRON VERT/ MENTHE / SUCRE DE CANNE / JUS POMME/EAU PÉTI.	
MOJITO FRAISE N.A	9€
CITRON VERT/ MENTHE / SIROP DE FRAISE / FRAISE	
SEVILLA N.A	9€
GIN TANQUERAY SEVILLA N.A/ TONIC CLÉMENTINE / ORANGE / MENTHE	
HIBISKISS N.A	9€
GIN TANQUERAY N.A/TONIC HIBISCUS / FRUITS ROUGES	
GIN VIOLETTE N.A	9€
GIN TANQUERAY O / FEVER TREE MEDI / SIROP DE VIOLETTE / VIOLETTE	
VAUDRÉE 2 N.A	9 A 10€
MOCKTAIL SURPRISE SANS ALCOOL	



COCKTAILS

ALCOOLISÉS

SPRITZ ♡ 9€
PROSECCO/APÉROL/EAU PÉTILLANTE

CAMPARI SPRITZ 9.5€
PROSECCO / CAMPARI / EAU PÉT

FLOWER SPRITZ ♡ 9€
PROSECCO / SIROP FLEUR DE SUREAU
/ EAU PÉTILLANTE / CITRON VERT

LEMON SPRITZ 9.5€
PROSECCO / LIMONCELLO / CITRON

DISARONNO SPRITZ 10€
AMARETTO / CITRON / TONIC

PEACH ROSSINI 12€
CRÈME DE PÊCHE / SIROP DE FRAISE /
PROSECCO /

MOJITO 9€
CITRON VERT / MENTHE / SUCRE DE
CANNE / EAU PÉTILLANTE/ RHUM

MOJITO FRAISE 9.5€
CITRON VERT/MENTHE/ PURÉE DE
FRAISE / SUCRE DE CANNE/
EAU PÉTILLANTE / RHUM

MOJITO BEER 9.5€
RHUM / CITRON VERT / MENTHE /
SUCRE DE CANNE / BIÈRE

FRAISE TAGADA 10€
VODKA ABSOLUT / PURÉE DE FRAISE
/ FRAISE TAGADA / SIROP DE FRAISE.

EXOTICA ♡ 10€
VODKA ABSOLUT / PURÉE EXOTIQUE
/ FRUIT DE LA PASSION

GIN & BEER 9€
GIN / CITRON VERT / SUCRE DE CANNE /
BIÈRE BLONDE

NEGRONI 9€
MARTINI ROUGE / CAMPARI / GIN /
ORANGE

ORANGE BLOSSOM 12€
GIN TANQUERAY SEVILLA / FEVER
TREE CLEMENTINE / ORANGE /
MENTHE

ITALIAN'S GIN ♡ 12€
GIN ITALIEN MALFU / CITRON /
ROMARIN / TONIC MÉDITÉRANÉEN

BOTANISTE 12€
GIN FRANCAIS CITADELLE / CITRON /
CONCOMBRE / TONIC / BASILIC

VIOLETTE ♡ 12€
GIN BULLDOG / SIROP DE VIOLETTE /
TONIC / BONBON A LA VIOLETTE

GIN VAUDRÉE 2 ♡ 12€
GIN DU MOMENT / TONIC ET SAVEURS
EN ACCORD AVEC LE GIN



DIGESTIFS

AMARETTO DISARONNO 6€
LIMONCELLO 6€
GRAPPA 7€
GRAPPA STRAVECCIA 8€
SAMBUCCA 8€
COINTREAU 6€
CALVADOS 7.5€
POIRE WILLIAMS 7.5€
GRAND MARNIER 6.5€
LIQUEUR 43 6€
BAILEYS 6€
JACK DANIELS 6.5€
JACK DANIEL'S S.BARREL
CHIVAS REGAL 12A
GLENFIDDICH RICH OAK
GLENFIDDICH RESERVE 18A
GLENFIDDICH 12A
GLENFIDDICH NADURRA 16A
BALLANTINES 12A
BALLANTINES FINEST
BLACK LABEL 12A
OPHIMUS 15A
SAINT JAMES
J.BALLY 7A
BELGIAN OWL INTENSE
BELGIAN OWL SPIRIT

BOISSONS CHAUDES

CAFÉ 3.2€
RISTRETTO ITALIEN 3.2€
RISTRETTO MACCHIATO 3.8€
DOUBLE EXPRESSO 5.5€
DÉCA 3.4€
LAIT RUSSE 3.5€
CAPPUCCINO ITALIEN 4€
CAPPUCCINO 4€
LATTE MACCHIATO 4€
LATTE MACCHIATO MONIN 5€
NOISETTE / PISTACHE / SPÉCULOOS
THÉ TEA TOWER 3.5€
THÉ À LA MENTHE FRAÎCHE 4.5€
CÉCÉMEL 3.5€
CHOCOLAT VIENNOIS 4.5€
IRISH COFFEE 9€
ITALIAN COFFEE 9€
FRENCH COFFEE 9€



TOUTES NOS BOISSONS CHAUDES
SONT ACCOMPAGNÉES D'UNE MINGNARDISE MAISON

LUNCH TIME

CROQUE MONSIEUR 10€

FROMAGE / JAMBON L'OS / SALADE / CRUDITÉS

CROQUE MADAME 11.5€

FROMAGE / JAMBON A L'OS / OEUF AU PLAT / SALADE / CRUDITÉS

CROQUE PARMIGIANA 13€

TOMATE / MOZZARELLA / PARMESAN / AUBERGINES / SALADE / CRUDITÉS

CROQUE ITALIEN 13€

TOMATE / MOZZA / JAMBON DE PARME / PARMESAN / BASILIC / SALADE / CRUDITÉS

CROQUE SIGNATURE 15€

MOZZA / JAMBON A L'OS / TAPENADE DE TRUFFE / SALADE / CRUDITÉS

PLAT SERVICE RAPIDE

PRIX AFFICHER DANS LE MENU

BOULET LIÉGEOIS

BOULET TOMATE

BOULET PROVENÇAL

PATE CARBONARA

POLPETTA

ESCALOPE MILANAISE

PLAT DU JOUR

CROQUE
UNIQUEMENT
LE MIDI



A PARTAGER OU GRIGNOTER

NACHOS SC.CHEDDAR 8€

FRITES 6€

SAUCE : MAYO / ANDALOUSE / TARTARE / VAUDRÉE 2 / KETCHUP / MAYO TRUFFE

ARROSTICINI 16€

8 MINI BROCHETTES D'AGNEAU ROTIE A L'AIL

CAMEMBERT RÔTI 15€

CAMEMBERT RÔTI AU MIEL ET ROMARIN / PAIN GRILLÉ

PLANCHE DE FROMAGES 16€

VARIÉTÉS DE FROMAGES / SALADE / POMME ET FRUITS SEC / SIROP DE LIÈGE

PLANCHE ITALIENNE 16€

VARIÉTÉS DE CHARCUTERIE ITALIENNE / SALADE / ROQUETTE / LÉGUMES GRILLÉS SUPP BURRATA 3€

PLANCHE VAUDRÉE 2 19€

VARIÉTÉS DE FROMAGES ET CHARCUTERIE ITALIENNE / SALADE / LÉGUMES GRILLÉS / FRUITS SEC / POMME / SIROP DE LIÈGE

PLANCHE SIGNATURE 25€

4 MINI BOULETTE / 4 MINI CROQUETTES DE FROMAGE / 4 MINI LOEMPIA DE LÉGUMES / 4 SCAMPIS FRITS / CALAMARS FRITS / TARTARE ET AIGRE DOUX / SALADE



VAUDRÉE 2

ENTRÉES FROIDES

BURRATA 15€

BURRATA CRÈMEUSE / GARNITURE DU MOMENT

CARPACCIO ANGUS BEEF 16.5€

BŒUF ANGUS / ROQUETTE / PARMESAN / CHAMPIGNONS / CRÈME BALSAMIQUE / TOMATES CERISES

CARPACCIO DE SAUMON 16.5€

SAUMON NORVÉGIEN / PICKLES D'OIGNONS ROUGES / CITRON / MARINADE AUX BAIES ROSES



ENTRÉES CHAUDES

CROQUETTES DE FROMAGE 16€

MAISON

2P CROQUETTES DE FROMAGE / SALADE / CRUDITÉS /

CROQUETTE DE CREVETTES 19€

CROQUETTES 2 PCS / SALADE / CRUDITÉS

DUO CROQUETTES MAISON 18€

CROQUETTE DE FROMAGE ET CROQUETTE DE CREVETTES / SALADE / CRUDITÉS

CUISSES DE GRENOUILLES 18€

CUISSES DE GRENOUILLES / CRÈME AIL / PERSIL

CALAMARS MAISON 17€

CALAMARS / SALADE / CRUDITÉS / SAUCE TARTARE MAISON

SCAMPIS VAUDRÉE 2 17€

SCAMPIS / CRÈME TOMATE / PETITS LEGUMES / AIL.



VAUDRÉE 2

SALADES

CÉSAR ♥

18€

POULET CROUSTILLANT MAISON /
SALADE / CRUDITÉS / PARMESAN /
SAUCE CÉSAR / CROUTONS

CHÈVRE

17€

SALADE / CRUDITÉS / CHÈVRE /
MIEL / LARDONS / PAIN TOASTÉ

BURRATA ☺ ♥

17€

SALADE / ROQUETTE / LÉGUMES
GRILLÉS / TOMATE CERISE /
BURRATA / CRÈME BALSAMIQUE

FRISÉE AUX LARDONS

17€

SALADE / CRUDITÉS / LARDONS /
OIGNONS / AVEC OU SANS CRÈME
/ OEUFE AU PLAT / CROUTONS

SIGNATURE ☺

17€

SALADE / CRUDITÉS / CAMEMBERT
ROTI / OIGNONS CONFITS / PICKLES
DE POMME / PAIN CROUSTILLANT

VAUDRÉE 2 ♥

20€

SALADE / CRUDITÉS / GAMBAS /
SCAMPIS / CALAMARS FRITS /
TARTARE MAISON / CITRON

MENU ÉTUDIANT

UNIQUEMENT LE MIDI

I LIÉGEOIS OU I LIMONADE • PLAT AU CHOIX

I CROQUE MONSIEUR / SALADE / KETCHUP

OMLETTE CHAMPIGNONS FROM OU JAMBON FROM / PAIN / SALADE

PATES CARBO OU NAPOLITAINE

10€



PLAT AU CHOIX

MINI PASTA AU CHOIX 12€

NAPOLITAINE / CRÈME TOMATE / 4 FROMAGES / JAMBON CRÈME

BOULET I PCE LIÉGEOIS OU TOMATE / FRITES / COMPOTE 12€

POULET PANÉ MAISON / FRITES / COMPOTE 12€

+I BOULE DE GLACE

VANILLE / CHOCOLAT / FRAISE



VAUDRÉE 2

PÂTES

PATES FRAICHES CUITE MINUTE

CARBONARA 16€ ♥

LARDONS / ŒUF / LÉGERMENT CRÈME / PARMESAN GRANA PADANO

ALL' AMATRICIANA 16€

LARDONS / AIL / VIN BLANC / SAUCE TOMATE / PARMESAN GRANA PADANO BASILIC

MÉDITÉRANÉENNE 18€ ☺ ♥

AUBERGINE / POIVRON / COURGETTE / AIL / S. NAPO / BASILIC / GRANA PADANO

CANNELLONI FLORENTIN 19€ ☺

CANNELLONI MAISON RICOTTA / ÉPINARDS / CRÈME TOMATE /
MOZZARELLA / PARMESAN / GRATINÉE

POLPETTA 16€ ♥

BOULETTE ITALIENNE / AIL / S. NAPOLITAINE / BASILIC / GRANA PADANO

SCAMPIS DU CHEF 19€ ♥

SCAMPIS / AIL / SC. CRÈME TOMATE / DU CHEF

TARTUFATA 19€ ☺ ♥

CHAMPIGNONS / CRÈME / TAPENADE DE TRUFFE /
PARMESAN GRANA PADANO / ROQUETTE

GRATINÉS 18€

JAMBON A L'OS / CRÈME / MOZZARELLA / PARMESAN

SIGNATURE 20 A 22€

INSPIRATION DU CHEF ET DES PRODUITS DE SAISON

VAUDRÉE 2 🍷 24€ ♥

GAMBAS FLAMBÉ AU PASTIS / COURGETTES / TOMATE CERISE /
AIL / SC. CRÈME TOMATE

SUPPLÉMENT BURRATA 2.5€



VAUDRÉE 2

POISSONS ET CRUSTACÉS

CASSOLETTE VAUDRÉE 2 23€

SCAMPIS 8 PCES / PETIT LÉGUMES / AIL /
SC. CRÈME TOMATE/ SALADE / ACC. AU CHOIX

DARNE DE SAUMON 25€

SAUMON ROTI SUR PEAU/ POÊLÉE DE LÉGUMES /
SAUCE BÉARNAISE / ACC. AU CHOIX

EPÉE DE GAMBAS 24€

GAMBAS 8 PCES / POÊLÉE DE LÉGUMES /
ACC AU CHOIX / FLAMBÉE AU PASTIS
SUPP 2.5€

TRIO DE LA MER 25€

GAMBAS / SCAMPIS / CALAMARS FRITS /
SALADE / TARTARE MAISON / ACC. AU CHOIX



MOULES

UNIQUEMENT EN SAISON

MARINIÈRE 23€

MOULES JUMBO / CAROTTES /
CÉLERI / OIGNONS

CRÈME AIL 24€

MOULES JUMBO / CAROTTES / CÉLERI /
OIGNONS / CRÈME / AIL

VIN BLANC 25€

MOULES JUMBO / CAROTTES / CÉLERI /
OIGNONS / VIN BLANC

PROVENCALE 26€

MOULES JUMBO / CAROTTES / CÉLERI /
OIGNONS / SC. PROVENÇALE

VAUDRÉE 2 28€

MOULES JUMBO / CAROTTES /
CÉLERI / OIGNONS / CRÈME /
SCAMPIS / CURRY / AIL

TOUTES NOS MOULES SONT SERVIES AVEC
FRITES / MAYONNAISE MAISON.



VAUDRÉE 2

BURGERS



BURGER MAISON VIANDE BLANC BLEU BELGE



CHICKEN 18€

PAIN BUN / BLANC POULET PANÉ MAISON / CHEDDAR / TARTARE MAISON /
OIGNONS ROUGES PICKLES / SALADE

ÉFFILOCHÉ 19€

PAIN BUN / ÉFFILOCHÉ DE PORC CUISSON BASSE TEMPERATURE / SAUCE BBQ MAISON /
LARD / CHEDDAR / OIGNONS CARAMELISÉES

VAUDRÉE 2 20€

PAIN BUN / VIANDE DE BŒUF / SAUCE MAISON / BACON / OIGNONS CARAMELISÉES /
CHEDDAR / OEUF /

SIGNATURE 21€

PAIN BUN / STEAK DE BŒUF / MAYONNAISE A LA TRUFFE / MOZZA / ROQUETTE /
COPEAUX PARMESAN / OIGNONS CARAMELISÉES



VÉGIE 18€

TOUS NOS BURGERS SONT ADAPTER ET DISPONIBLE EN VERSION VÉGÉTARIEN

VIANDE DOUBLE 24€



TOUS NOS BURGERS SONT SERVIS AVEC DES FRITES.
SALADE CRUDITÉS / MAYONNAISE MAISON

VAUDRÉE 2

PIERRADES

BAVETTE ALOVAU B.B.B. ⊕⊕ 250GR 23€

TACHE NOIR B.B.B. ⊕⊕ 300GR 29€

TACHE NOIR IRLANDAISE ⊕⊕ 300GR ♥ 28€

CUBE ROLL IRLANDAIS ⊕⊕ 300GR ♥ 35€
NOIX D'ENTRECÔTE GRAS PERSILÉ

PIÈCE DU BOUCHER PRIX DU MARCHÉ ♥



VIANDES

BAVETTE ALOVAU ⊕⊕ 250GR ♥ 20€

TACHE NOIR B.B.B. ⊕⊕ 300GR 28€

TACHE NOIR IRLANDAISE ⊕⊕ 300GR ♥ 28€

CUBE ROLL IRLANDAIS ⊕⊕ 300GR ♥ 35€
NOIX D'ENTRECÔTE GRAS PERSILÉ

CÔTE À L'OS IRLANDAIS 1 OU 2/P 600GR 54€

PIÈCE DU BOUCHER DU MOMENT



FACON TAGLIATA SUPP 3€



ÉPÉES VAUDRÉE 2

BROCHETTE DE BOEUF ALOVAU ⊕⊕ 300GR 26€

BROCHETTE BOEUF IRLANDAIS ⊕⊕ 300GR ♥ 32€

ÉPÉE DE BOEUF ALOVAU ⊕⊕ 450GR 32€

ÉPÉE DE BOEUF IRLANDAIS ⊕⊕ 450GR ♥ 41€

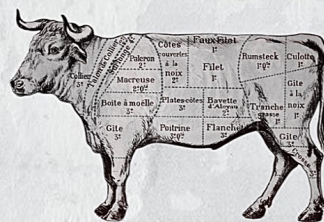
NOS ACCOMPAGNEMENTS :

FRITES FRAICHES / POMMES DE TERRE SAUTÉ
PERSILLADE / CROQUETTES / PÂTES OU

GRATIN DAUPHINOIS SUPP 5€
LÉGUMES CHAUD SUPP 3€

SAUCE CHAUDE 3.50€
POIVRE VERT / ROQUEFORT / CHAMPIGNONS /
TRUFFE / BÉARNAISE / DU CHEF CRÈME TOMATE
ESTRAGON / BEURRE MAÎTRE D'HÔTEL MAISON

SAUCE FROIDE MAISON : 1€



VAUDRÉE 2

LES INCONTOURNABLES

♥ BOULET LIÉGEOIS A LA BIÈRE TRAPPISTE [PLUS D'AMERTUME] IP 14€ 2P 17€

BOULET LIÉGEOIS IP 14€ 2P 17€

BOULET TOMATE IP 15€ 2P 18€

BOULET PROVENÇAL IP 15€ 2P 18€

CARBONNADÉ A LA FLAMANDE A LA BIÈRE VAUDRÉE BRUNE 23€

AMÉRICAIN MINUTE ♥ 19.5€

VOL-AU-VENT COMME MAMU ♥ 19€

VOL-AU-VENT VAUDRÉE 2 " AVEC UNE TOUCHE DE TARTUFATA " 22€

♥ SPARE RIBS CARAMELISÉS CUIT A BASSE TEMPÉRATURE 28€

ESCALOPE DE VEAU MILANAISE 22€

ESCALOPE DE VEAU PARMIGIANA ♥ 25€

JAMBONNEAU MOUTARDE À L'ANCIENNE 24€

JAMBONNEAU BÉARNAISE [LARDONS / PEKET / CRÈME] 24€

ROGNONS À LA LIÉGEOISE 24€

ROGNONS MOUTARDE A L'ANCIENNE 24€

SOURIS D'AGNEAU A LA BIÈRE BARBAR MIEL ♥ 29€

NOS ACCOMPAGNEMENTS :

FRITES FRAICHES / POMMES DE
TERRE SAUTÉ A L'AIL ET ROMARIN /
CROQUETTES / PÂTES

GRATIN DAUPHINOIS SUPP 5€
REPASSE DE FRITES 3€

SAUCE CHAUDE 3.50€
POIVRE VERT / ROQUEFORT /
CHAMPIGNONS CRÈME /
TRUFFE / BÉARNAISE / DU CHEF
[CRÈME TOMATE ESTRAGON]

SAUCE FROIDE MAISON : 1€



VAUDRÉE 2

DESSERTS MAISON

GOURMANDISES DU VAUDRÉE 2 ♡ ♡	3€ À 10€
VITRINE DE NOS DESSERTS MAISON DU MOMENT CHOIX VARIÉS PRIX A LA PIÈCE	
DAME BLANCHE	8.5€
3 B. DE GLACE VANILLE / CHOCOLAT / CHANTILLY / RIZ SOUFFLÉ AU CHOCOLAT	
TRIO DE SORBET	8.5€
ASSORTIMENT DE SORBET	
CAFÉ LIÉGEOIS	9€
CAFÉ GLACÉ COMME UN MILKSHAKE PEKET OU BAEUVES OU SANS ALCOOL 8€	
COLONNEL	8.5€
VODKA / 2 BOULES DE SORBET CITRON	
TRIO DE TIRAMISU ♡	9€
CLASSIQUE / SPÉCULOOS / FRUIT DE SAISON	
CAFÉ OU THÉ GOURMAND ♡	11€
TRIO DE VERRINES DE LA MAISON	
CRÊPES CLASSIQUE	7.5€
SUCRE OU CASSONADE	
CRÊPES MIKADO	11€
GLACE VANILLE CHOCOLAT CHANTILLY	
CRÊPE VAUDRÉE 2	12€
NUTELLA OU PISTACHE / GLACE VANILLE / CHANTILLY / CROUSTILLANT MAISON	
BROWNIE MAISON ♡	12€
BROWNIE AU CHOCOLAT BELGE CALLEBAUT / GLACE VANILLE / CHANTILLY / RIZ SOUFFLÉ AU CHOCOLAT / SAUCE CARAMEL BEURRE SALÉ	
BRIOCHE VAUDRÉE 2	13€
PAIN PERDU BRIOCHÉ NUTELLA OU PISTACHE / GLACE VANILLE / CROUSTILLANT MAISON / CHANTILLY	



VAUDRÉE 2