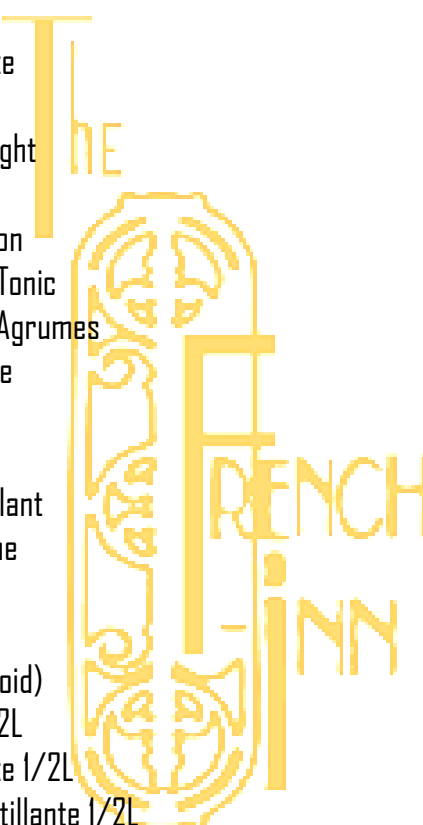


NOS SOFTS



Eau plate	2.20
Eau Pétillante	2.20
Coca Cola	2.20
Coca Cola Light	2.20
Coca Zéro	2.20
Perrier Citron	2.20
Schweppes Tonic	2.20
Schweppes Agrumes	2.20
Fanta Orange	2.20
Gini Lemon	2.20
Gini Passion	2.20
Ice Tea Pétillant	2.20
Ice Tea Pêche	2.20
Sprite	2.20
Canada Dry	2.20
Cécémel (Froid)	2.20
Eau Plate 1/2L	5.50
Eau Pétillante 1/2L	5.50
Eau Semi Pétillante 1/2L	5.50
Eau Plate 1L	7.50
Eau Pétillante 1L	7.50
Sirop de Grenadine ou Menthe ou Cassis	0.50

***Payement** Par bancontact min 15.00€
Par Visa / Master Card min 25.00€
Addition séparée sur table merci

NOS JUS DE FRUITS

Pamplemousse	2.50
Tomate	2.50
Ananas	2.50
Pomme Cerise	2.50
Oranges	2.50

NOS JUS DE FRUITS MINUTE

Orange Pressée	5.00
Citron Pressée	5.00
Orange ¼ et Citron ¼ Pressées	7.00

NOS BOISSONS CHAUDES

Café	2.20
Décaféiné	2.20
Cappuccino (Chantilly ou Mousse Lait)	3.50
Lait Russe	3.50
Chocolat Chaud (Cécémel)	3.50
Chocolat Viennois	3.80
Infusions « Sachet »	
- Nature	2.20
- Menthe	2.20
- Citron	2.20
- Camomille	2.20
- Tilleul	2.20
Vin Chaud	3.90
Thé à la Menthe Fraiche (Véritable)	
1pers	5.00
2pers	8.00
4pers	14.00

NOS « SPECIALITES » en BOISSONS CHAUDES

Irish Coffee (Whisky de Luxe)	9.50
French Coffee (Cognac)	9.50
Italienne Coffee (Amaretto)	9.50
Baileys Coffee (Baileys)	9.50
Poire-Cognac Coffee (Poire Williams - Cognac)	12.00
Café « French'Inn » (Spécialité Maison)	6.00

A GRIGNOTER

Portion de Fromage (gouda)	3.20
Portion de Salami	3.50
Portion d'Olives	3.20
Assiette Mixte (fromage, olives, salami, biscuits salés)	7.50

NOS BIERES AUX FÛT

Carlsberg	25cl	2.80
	40cl	5.20
La Ramée Blonde	33cl	4.00
	50cl	6.50
La Ramée Blanche	33cl	4.00
	50cl	6.50
Scotch Watneys	25cl	3.90

NOS BIERES EN BOUTEILLES

Tourtel Blonde	2.65
Grimbergen Blonde	3.80
Grimbergen Double (Brune)	3.80
Leffe Blonde	3.50
Palm	3.00
Pal Ale Martin's	3.50
Scotch Gordon	3.60
Rochefort 10 ^o	3.80
Chimay Bleue	3.80
Orval (selon disponibilité)	4.00
Duvel	3.80
Guinness	3.90
Ciney Brune	3.20
Mort Subite Geuze	3.00
Mort Subite Framboise	3.50
Mort Subite Pêche	3.50
Mort Subite Kriek	3.50

NOS WHISKY PUR MALT

Talisker	10 ans d'âge Skye	10.00
Glenkinchie	10 ans d'âge Lowland	10.00
Cragganmore	12 ans d'âge Speyside	10.00
Oban	14 ans d'âge West Highland	10.00
Dalwhinnie	15 ans d'âge Highland	10.00
Lagavulin	16 ans d'âge Islay	10.50

NOS APERITIFS (partie 1)

Apéritif Maison	7.20
*(Gin, Campari, Jus d'Orange, crème de framboise)	
Cocktail Likama	7.20
*(Gin, Jus d'Orange, Pomme Cerise, Pamplemousse, Ananas et Menthe Fraiche, crème de Framboise)	
Cocktail Délice	7.20
*(Cointreau, Bacardi, Jus d'orange, crème de Framboise)	
Cocktail Milissa	7.20
*(Vodka Rouge, Eristoff Ice, Menthe Fraiche, sucre)	
Cocktail Fresh	7.20
*(Malibu, Gancia, Cognac, Jus d'Orange, crème de Framboise)	
Cocktail Jiang'D	7.20
*(Malibu, Safari, Jus d'Ananas, Zeste de citron, crème de Framboise)	
Cocktail Napoléonien	7.20
*(Mandarine Napoléon, Gin, Scheppes tonic, Crème de Cassis)	
Cocktail des Iles (Sans Alcool)	6.00
*(Mixte de jus de Fruits, sirop de Grenadine, Zeste de Fruits)	
Kir Vin Blanc (Crème de Cassis)	4.50
Kir Royal (Cava, Crème de Cassis)	7.50
Martini Rosato Royale (Cava, Rosato, zeste d'Orange)	8.00
Campari Orange ou Soda	7.50
Porto Rouge ou Blanc	5.50
Gancia	5.00
Martini Blanc ou Rouge	4.50
Suze	6.00
Picon Vin Blanc	6.00
Riccard	6.00
Fraise des Bois	6.00

NOS ALCOOLS

Johnny Walker	7.00
JB	7.00
Chivas Régal	8.00
Jack Daniel'S	7.00
Gin Gordon	7.00
Bacardi	6.00
Vodka Eristoff Blanche	7.00
Vodka Eristoff Rouge	7.00
Vodka Ice Pétillante	4.00
Mandarine de Napoléon	6.00
Grand Marnier	7.00
Cognac	7.00
Cointreau	7.00
Calvados	7.00
Armagnac	7.00
Grappa	7.00
Amaretto Disarono	7.00
Eau de Villée	8.00
Limoncello	7.00
Sambuca	7.00
Eau de Vie	8.00
-Poire Williams	8.00
-Framboise	8.00
-Mirabelle	8.00
Peket dit « Genièvre »	5.00

*Accompagnement Soft

1.50

NOS APERITIFS (partie2)

Safari	6.00
Malibu	6.00
Batida de Coco	6.00
Gin Fizz « Maison »	6.00
Zizi Coin Coin	6.50
Pisang Orange ou Soda	6.50
Pineau des Charentes	5.50
Guignolet	5.50
Liqueur Pêche des Vignes	5.50

NOS BULLES

Cava Brut dit « Grand Baron » 75cl	30.00
Cava Brut « Coupe »	6.00
Cuvée de l'Ecusson Brut Bernard Massard 75cl	29.50
« Brut » ou « Rosé » 10cl	10.00
Magnum (sur réservation) 150cl	60.00
CHAMPAGNE dit « TAITTINGER » Brut Réserve 75cl	75.00



BRASSERIE – RESTAURANT – GRILLADE



Avenue de la Faculté d'Agronomie 97, 5030 Gembloux

Ouvert Tous Les Jours dès 10h30

Le Dimanche de 11h00 à 15h00

Tél : 081/611632

Notre Site Web : www.frenchinn.be

NOS SALADES

Salade au Petit Chèvre Chaud	12.50
*(véritable crottin de chavignol, miel chaud, tomate, noix)	
Frisée aux Lardons	11.50
*(lardons poêlés, vinaigrette de framboise, œuf, croutons)	
Salade de Thon	11.00
*(carottes, céleri, choux rouge, thon, oignons, tomates...)	
Salade de Foie de Volaille	13.80
*(foie de volaille, haricots verts, tomates...)	
Salade Maison	12.90
*(fruits frais, crudités mixtes, jambon, olives noirs...)	
Salade de Scampis	15.80
*(Scampis grillés, tomates, vin blanc crème, herbes fraîches)	
Salade Niçoise	14.80
*(thon, anchois, haricots, olives, PDT, œuf dur...)	
Salade Méditerranéenne	16.90
*(saumon fumé, anchois, scampis, crevettes grises, olive...)	
Salade César	15.20
*(dès de poulet, croutons, tomate, copeaux de parmesan, concombre, vinaigrette César maison)	
Salade Mixte	10.00
*(jambon, fromage, tomate, concombre, crudités mixtes, Olives noirs...)	
Pêches au Thon (3pièces)	12.20
*(carottes, céleri, choux rouge, œuf dur...)	

NOS MOULES JUMBO (ex Saison)

Moule Nature	18.00
Moule Vin Blanc	20.00
Moule Curry	20.00
Moule Roquefort	20.00
Moule Provençale	20.00
Moule Petits Légumes	19.00
Moule Ail Crème	20.00
Moule French'Inn	22.00
<i>*(Bisque de homard, petites crevettes grises)</i>	
Moule Sambre & Meuse	20.00
<i>*(Estragon, crème, tomate, vin blanc)</i>	
Moule Grand-Mère	22.00
<i>*(Dès de lardons, crème à l'ail)</i>	

**Accompagné de Frites et d'une mayonnaise moutardée !*



NOTRE PETITE RESTAURATION

Toast Cannibale	8.00
Toast aux Champignons crème	10.00
Croque Monsieur	8.00
Croque Madame	9.50
Croque Hawaïen	8.80
Lasagne (maison)	12.00
Vol Au Vent, Frites (maison)	12.00
Américain, Frites (préparation boucher)	13.50
Tartare Maison Minute (préparation par nos soins)	15.00
Carbonade, Frites (maison)	14.00
Boulettes sauce tomate, Frites (maison, pur bœuf)	12.50
Escalope de porc Milanaise, Frites ou pâtes	13.50

NOS PÂTES (spaghetti)

Bolognaise Maison normal	10.00
Bolognaise Maison géant	14.00
Crème Champignons normal	10.00
Crème Champignons géant	12.00
Jambon - Fromage normal	10.00
Jambon - Fromage géant	13.00
Pâtes aux Scampis	15.50
<i>*(scampis grillés, tomate, estragon, crème fraîche)</i>	
Supplément bolognaise	6.00

NOS OMELETTES

Omelette Nature	8.80
Omelette Jambon	9.80
Omelette aux Lardons	9.80
Omelette aux Champignons	9.00
Omelette Paysanne	11.00

**(lardons, oignons, fromage, tomate, champignons)*

***Servit avec une corbeille de pain et du beurre.**

<u>Supplément</u>	Frites	3.50
	Croquettes	3.50
	Riz	3.00
	Pomme au Four	2.00
	Gratin Dauphinois Maison	4.00
	Pâtes	3.50
	Mayonnaise	1.00

NOS SANDWICHS (1/2 baguette)

Jambon	4.00
Fromage	4.00
Thon	4.00
Américain	4.50
Jambon - Fromage	4.50
Crevettes Grises	5.20

***Payement** Par bancontact min 15.00€
Par Visa / Master Card min 25.00€
Addition séparée sur table merci.

NOS PLATS ENFANTS (-12ans)

<i>*Cuisse de Poulet Frites Compote de pomme</i>	<i>7.50</i>
<i>*Steak haché Frites Salade</i>	<i>7.50</i>
<i>*Spaghettis Bolognaise</i>	<i>7.50</i>

N'oubliez pas !

Tous les midis du Lundi au Samedi

De 12h00 à 14h00

Notre PLAT DU JOUR

Au prix de 8€

Tous les Jeudis : Steak frites salade

Tous les Samedis : Entrecôte grillée

Tous les Vendredis : Poisson du Jour

(Uniquement côté BRASSERIE)

***Demandez nous nos Suggestions
du moment préparé par notre Chef
Après de nos collaborateurs...**

« Demandez notre Carte des Vins détaillés »

NOS DESSERTS

Dames Blanche au Chocolat Chaud	7.00
Coupe Brésilienne	7.00
Profiteroles Maison	7.00
Banana Split	6.50
Tiramisu Maison	6.00
Crème Brulée Maison	6.00
Pana Cota Maison (fraise)	6.50
Pana Cota Maison (framboise)	6.50
Mousse au Chocolat Maison	6.50
<u>Nos Crêpes Maison :</u>	
Crêpes aux 3 sucres	8.00
Crêpes Mikado	8.50
(Boule vanille, chocolat chaud, chantilly)	
Crêpes Sibérienne	10.00
(Boule vanille, flambage Grand Marnier)	
Crêpes Farcie aux Pommes	9.00
Coupe Fraises (en saison)	7.00
Coupe de Fruits Frais	8.00
Nos Sorbets (3boules au choix)	7.50
*Passion - Melon - Framboise	
Citron - Pomme - Poire - Citron Vert	
Assiette de Fromages composées, pain et beure	8.00
(Voir disponibilité auprès de notre personnel)	

NOS ENTREES

Œufs durs à la Russe	9.00
Saumon d'Écosse Fumé	15.00
Tomate au Crevettes Grises	15.00
Jambon de Parme Garni (Melon)	14.00
Jambon d'Ardenne Garni (Salade)	14.00
Escargots de Bourgogne	11.00
Cuisses de Grenouilles	12.50
Scampis Flambés (Ricard)	12.50
Scampis French Inn	14.50
Scampis à l'Ail	13.00
Scampis Diabolique	13.00
Champignons à l'Escargots	12.50
Coquille de Poissons Gratinée	14.00
Croquettes de Crevettes Grises (Maison) 2p	12.00
Fondue de Parmesan (Maison) 2p	11.00
Petit Chèvre Chaud (crottin chavignol, miel)	12.50
Toast au Champignons (crème champignons)	10.00
Cervelle d'Agneau Maître d'Hôtel	12.50
Cervelle d'Agneau à la Façon du Chef	15.90
Salade Folle aux Lardons	11.50
Bastella Maison au poulet (salé/sucré)	14.00

NOS POTAGES MAISON

Servit avec pain et beurre

Bisque de Homard	7.00
Velouté d'Asperges	6.50
Velouté aux Potirons	6.50
Potage Harira (Saveur Oriental)	8.00

NOS VIANDES

***Servit avec le choix de ;**

**Pommes Frites Maison – Pommes Croquettes - Pâtes
Pommes au Four – Gratin Dauphinois Maison - Riz**

Entrecôte Grillée aux Herbes	20.00
Pavé de Bœuf	17.00
Filet de Bœuf	24.50
Brochettes de Bœuf (3pièces)	17.50
Brochettes d'Agneau (3pièces)	18.00
Brochettes de Poulet (3pièces)	16.00
*(marinée aux Safran et à la Coriandre)	
Mixed Grill (5sortes de viandes)	22.50
*(Bœuf, Volaille, Veau, Agneau, Poulet)	
Escalope de Veau Orloff (jambon-fromage)	18.50
Escalope de Veau Archiduc (champignons)	18.00
Escalope de Veau Milanaise (panné)	18.00
Côte de Veau au Fenouil	18.50
Côte de veau Archiduc	18.50
Côtes d'Agneau Grillées	18.00
Côtes d'Agneau à la Menthe Poivrée	19.50
Côte à l'Os 1 couvert	29.00
Ossobuco Tagliatelle	23.00
Choucroute Royale (En Saison)	20.00

NOS SAUCES MAISON

Roquefort – Poivre Vert – Champignons – Béarnaise

Sambre et Meuse – Provençale – Echalotes

Crème à l'Ail – Marchand de Vin – Crème Piquante Harissa

3.50 La sauce chaude.

NOS PLATS PREPARES

***Servit avec le choix de ;**

**Pommes Frites Maison – Pommes Croquettes - Pâtes
Pommes au Four – Gratin Dauphinois Maison - Riz**

Rognons de Bœuf à l'Ancienne	18.80
<i>*(Crème, lardons)</i>	
Rognons de Bœuf à la Dijonnaise	18.00
<i>*(Crème moutarde, champignons)</i>	
Rognons de Bœuf au Porto	18.50
<i>*(Crème porto rouge)</i>	
Foie de Veau aux Pommes Fondantes	19.00
Foie de Veau aux Echalotes	19.00
Magret de Canard à l'Orange	19.00
Magret de Canard aux Pomme Fondantes	19.00
Dos de Lapereau aux Mirabelles	18.00
Cuisse de Lapin aux Dignons et Raisins Sec	18.00
Ris de Veau Grillé à la Béarnaise	18.00
Ris de Veau Grillé à la Dijonnaise	18.00
Ris de Veau Grillé Marchand de Vin	18.00

NOS COUSCOUS

Couscous Végétarien	16.00
Couscous Royal	24.50
<i>*(poulet, côte d'agneau, merguez)</i>	
Couscous Brochettes d'Agneau	20.00
Couscous Brochettes de Bœuf	19.50
Couscous Brochettes de Poulet	19.00
Couscous Pilon de Poulet	18.00
Couscous Côtes d'Agneau	20.00
Couscous Merguez	18.00

NOS TAJINES

Tajine d'Agneau *	23.50
Tajine de Bœuf *	23.50
Tajine de Poulet *	22.00
*Choix entre Haricots verts - Pruneaux - PDT Olives	
Tajine de Poissons *	24.50
*Lamelle de pomme de terre, poivrons, tomate, olives	
Tajine Kafta *	20.00
*Boulette de viande Bœuf, tomate, œuf	
Spécialité Oriental, BASTELLA Maison (plat)	20.00

NOS POISSONS

***Servit avec le choix de ;**

Pommes Frites Maison – Pommes Croquettes - Pâtes

Pommes au Four – Gratin Dauphinois Maison - Riz

Loup de Mer Sauce Hollandaise	17.00
Loup de Mer aux Crevettes Grises	18.50
Truite Meunière (sans arêtes)	16.00
Truite Farcie aux Echalotes (sans arêtes)	16.80
Truite Aux Amandes (sans arêtes)	16.80
Filet de Sole Meunière	19.00
Sole Entière (selon Arrivage)	29.00
Blanquette de Lotte aux Petits Légumes	20.00
Filet de Cabillaud aux Petits Légumes	17.50
Filet de Cabillaud Sauce Hollandaise	17.50
Gambas Grillés	18.00
Gambas Grillés sauce French'Inn	19.00
*Bisque de Homard, crevettes grises	
Pavé de Saumon Grillé Béarnaise (selon disponibilité)	23.00

FRITURE DE POISSONS

Sur réservation 4 jours à l'avance

Cabillaud – Merlan – Scampis – Gambas –
Calamars – Solettes

***Servit avec le choix de ;
Pommes Frites Maison – Pommes Croquettes - Pâtes
Pommes au Four – Gratin Dauphinois Maison - Riz**



1 Couvert	40.00
2 Couverts	80.00

Spécialité De Notre CHEF !