



04

Softs



Perrier

Nature - Citron

2,90€

Appréciez la fraîcheur intense de ses bulles exubérantes, son goût rafraichissant et vif.

Coups
de coeur
de la Normandie

Jus pressés

3,70€

Orange - Pomme - Citron

zumex®



Smoothies

6,40€



**HOME
MADE**
FAIT MAISON

L'exotique (Kiwi, banane, pomme, orange) _____ 6,40€

Le Fresa (Fraise, orange, pomme, banane, framboise) __ 6,40€

Le pina (ananas, coco, banane, pomme) _____ 6,40€

Le Tropical-Fresa (Fraise, mangue, pomme, orange) ____ 6,40€

LES SOFTS

Coca Cola	2,90€
Coca Cola light	2,90€
Coca Cola zero	2,90€
Fanta orange	2,90€
Fanta lemon	2,90€
Orangina	2,90€
Oasis tropical	2,90€
Sprite	2,90€
Gini	2,90€
Gini passion	3,00€
Nordic Mist Tonic	3,00€
Nordic Mist agrumes	3,00€
Canada dry	3,00€
Fuze Tea pêche/hibiscus	3,00€
Fuze Tea mangue/camomille	3,00€
Fuze Tea citron pétillant	3,00€
Cécémel froid	2,90€
Red Bull	3,00€
Finley pamplemousse et orange sanguine	3,00€
Finley mojito	3,00€
Appletiser (jus de pomme légèrement pétillant) 27,5 cl	3,60€
San pellegrino limonota (citron)	3,00€
San pellegrino aranciata (orange)	3,00€
San pellegrino acqua tonica	3,00€

LES EAUX

Vittel 1/4	2,80€
Vittel 1/2	4,90€
Vittel 1l	7,60€
San Pellegrino 1/4	2,90€
San Pellegrino 1/2	5,20€
San Pellegrino 1l	7,90€
Perrier nature 1/5	2,90€
Perrier citron 1/5	2,90€

TAO DRINK 100% naturel
Hydratation - Vitalité - Energy - Serenité - Energizer __ 3,00€

BREEZY
ice
tea

CITRON 4,70€
Thé noir indonésien, très rafraîchissant, au parfum d'agrumes des jardins de Sicile.

FRUITS ROUGES 4,70€
Thé noir indonésien, parfumé au jus de framboises, myrtilles et cassis.

PÊCHE 4,70€
Thé noir indonésien, classique, au parfum enivrant de pêche mûre.

MENTHE 4,70€
Thé noir indonésien, à l'extrait de menthe. Très rafraîchissant.

MELON 4,70€
Extrait de thé vert au goût estival et doux.



LES JUS DE FRUITS

Minute Maid 2,90€
(Pomme Cerise - Tomate - Pamplemousse Rose
Multi Vitamines)

Jus de fruits frais 3,70€
(oranges, pommes ou citrons pressés)



Delirium

~~4,50€~~ > 4,90€

voir p.7

Découvrez les quatre variétés de bières de la brasserie Huyghe située à proximité de Gand.

www.delirium.be

Coups
de coeur

de la
Normandie

Liefmans au fût

Yell'Oh & Fruitesse
On the Rocks **3,70€**

www.liefmans.be



TRAPPISTES

Achel 33cl	4,50€
Trappe double 33cl	3,40€
Trappe triple 33cl	3,90€
Trappe quadruple 33cl	4,60€
Orval 33cl	4,90€
Rochefort 6 33cl	2,90€
Rochefort 8 33cl	3,90€
Rochefort 10 33cl	5,20€
Chimay blanche 33cl	3,70€
Chimay bleue 33cl	4,50€
Chimay dorée 33cl	2,90€
Westmalle double 33cl	3,20€
Westmalle triple 33cl	4,50€

Coups
de coeur

de la
Normandie

L'Assiette
apéritive

15,90€

Trio
apéritif

6,40€

(olives, fromage, saucisson)

Wings
BBQ

8 pièces

11,70€

Bruschetta
apéro

Parma

8,90€

D'autres recettes page 13

EN BOUTEILLE

Rodenbach 25cl _____	2,90€
Rodenbach Grand Cru 33cl _____	4,90€
Cornet original 33cl _____	4,20€
Chouffe 33cl _____	4,20€
Coups Cherry Chouffe 33cl _____	4,20€
Vedette blonde 33cl _____	3,20€
Vedette IPA 33cl _____	3,20€
Vedette Extra White 33cl _____	3,20€
Vedette Extra Session Ipa 2,7% 33 cl _____	3,20€
Duvel 33cl _____	3,90€
Coups Duvel Triple Hop 33cl _____	4,90€
Geuze Mort subite 37,5cl _____	5,20€
Carlsberg 25cl _____	3,20€
Scotch Gordon 33 cl _____	4,20€
Desperados 33cl _____	4,70€
Desperados Red 33cl _____	4,80€
Desperados Verde 33cl _____	4,80€
Waterloo Triple Blond 33cl _____	4,20€
Waterloo Strong Dark 33cl _____	4,70€
Coups L' Averbode 33cl _____	4,20€
Delirium Red 33cl _____	4,50€
Delirium Nocturnum 33cl _____	4,50€
Coups Delirium Argentum 33cl _____	4,90€
Delirium Tremens 33cl _____	4,50€
Guillotine 33cl _____	4,60€

ABBAYE

St-Joseph blonde 33cl _____	3,70€
St-Joseph brune 33cl _____	3,70€
Coups Floreffle double brune 33cl _____	3,20€
Floreffe triple 33cl _____	4,20€
Maredsous 8 brune 33cl _____	4,20€
Coups Maredsous 10 triple 33cl _____	4,50€
St-Feuillien blonde 33cl _____	3,90€
St-Feuillien Grand Cru 33cl _____	4,70€
Triple Karmeliet 33cl _____	3,80€
Coups Triple d'Anvers 33cl _____	3,90€
Brogne Blonde 33cl BIO _____	4,80€
Brogne Brune 33cl BIO _____	4,80€
Brogne Session 4.5 33cl BIO _____	4,80€

Découvrez toutes nos bières au fût!

Bel Pils 25cl _____	2,50€
Bel Pils 33cl _____	3,20€
Bel Pils 50cl _____	4,50€
Coups Maredsous Blonde 6 33cl _____	4,20€
Coups Liefmans Yell'oh «On The Rocks» 25cl _____	3,70€
Coups Liefmans Fruitesse «On The Rocks» 25 cl _____	3,70€
Floreffe Blonde 33cl _____	4,20€

SANS ALCOOL

Carlsberg 0% 33cl _____	2,80€
-------------------------	-------

ACCOMPAGNEMENTS

Supplément sirop _____	0,40€
------------------------	-------



AUTOUR DE NAMUR

D'Jo Back 33cl (Malonne) _____	4,70€
Gribousine 33cl (Malonne) _____	4,70€
Houpe de Namur 33cl _____	4,90€
Houpe de Namur 75cl _____	12,90€
Philomène Florale 33cl (Malonne) _____	4,90€
Philomène Florale 75cl (Malonne) _____	12,90€
Philomène Hoptimale 33cl (Malonne) _____	4,90€
Philomène Hoptimale 75cl (Malonne) _____	12,90€



Apéritifs



GIN & TONIC FEVER - TREE

BEEFEATER 24 - zeste de pamplemousse
Indian Tonic Water / Clementine Tonic Water _____ 8,60€

MONKEY 47 - zeste de citron jaune et feuilles de menthe
Sicilian Lemon Tonic _____ 12,90€

PLYMOUTH GIN - zeste de citron vert
Indian Tonic Water / Sicilian Lemon Tonic / Clementine Tonic Water 9,20€

MARULA GIN - zeste d'orange, lavande, coriandre et pétale de rose
Indian Tonic Water / Elderflower Tonic Water _____ 11,90€

MARULA POMEGRANATE GIN - framboise, mûre et fraises
Indian Tonic Water _____ 11,90€

COPPERHEAD - zeste d'orange et coriandre
Indian Tonic Water / Clementine Tonic Water / Mediterranean Tonic Water 13,50€

HENDRICKS GIN - concombre
Indian Tonic Water / Elderflower Tonic Water _____ 9,90€

BUSS N°509 RASPBERRY - framboise, fraises
Indian Tonic Water _____ 10,50€

GIN MARE - romarin
Indian Tonic Water _____ 10,70€

BIERCÉE GIN MAUVE 2.0 - baies rose et zeste de citron jaune
Indian Tonic Water / Clementine Tonic Water _____ 8,90€

Découvrez nos **SANS ALCOOL**

GIN SEEDLIP GARDEN 108 - feuilles de menthe
Indian Tonic Water _____ 8,20€

GIN SEEDLIP GARDEN 108 - zeste de pamplemousse
Clementine Tonic Water _____ 8,20€

Coups
de coeur
de la Normandie



Lillet blanco 7,20€

L'apéritif Lillet est né à Podensac, petit village situé au sud de Bordeaux.

Lillet Rosé 7,20€

Céline vous fait découvrir son apéritif favoris... Une note légère de fruits rouges, de pamplemousse et de fleurs d'oranger.

Aperol Spritz 7,40€




Le Spritz est un rituel populaire ! C'est sans aucun doute l'apéritif le plus répandu et le plus fréquemment consommé en Italie. Idéal pour briser la glace, il symbolise une atmosphère animée.



Sangria
6,90€

LES APÉRITIFS

 Apéritif maison NOUVELLE RECETTE _____	6,90€
 Apéritif sans alcool maison _____	5,40€
Couille de singe Woodberries _____	6,40€
Coeur de Cuberdon _____	6,40€
 Sangria _____	6,90€
 Lillet blanco _____	7,20€
 Lillet Rosé _____	7,20€
La coupe de bulles _____	5,20€
La coupe de bulles framboise _____	5,70€
Kir _____	5,20€
Kir royal (Champagne et crème de cassis) _____	8,50€
Coupe de Crémant Brut _____	6,70€
Coupe de Crémant Rosé _____	6,90€
Coupe de Champagne _____	8,90€
Coupe Kidibul (Pour les petits) _____	3,70€
 Apérol spritz _____	7,40€
Pisang _____	5,20€
Pisang sans alcool _____	3,70€
Campari _____	5,20€
Passoa _____	5,20€
Batida de coco _____	5,20€
Malibu _____	5,20€
Get 27 _____	5,20€
Picon _____	5,20€
Picon bière _____	5,90€
Picon vin blanc _____	6,70€
Martini Blanc, Rouge, Rosé _____	5,20€
Suze _____	5,20€
Cynar _____	5,20€
Safari _____	5,20€
Zizi coin coin _____	5,20€
Verre de vin blanc moelleux _____	5,90€
Gancia _____	5,20€
Pineau des charentes (blanc ou rosé) _____	5,20€
Porto (blanc ou rouge) _____	5,20€
Ricard _____	5,20€
 Pastis Henri Bardouin (Provence) _____	6,20€

ALCOOLS / LIQUEURS

Beefeater _____	5,90€
Amaretto Disaronno _____	5,90€
Baileys _____	5,90€
Cointreau _____	6,20€
Grand Marnier _____	6,20€
Mandarine Napoléon _____	5,90€
Limoncello _____	5,90€
Sambuca Ramazzotti _____	5,90€
Armagnac _____	5,90€
Calvados _____	5,90€
Cognac Martell VS _____	5,90€
Tequila José Cuervo silver _____	5,90€
Peket Peterman _____	4,20€
Rhum Havana Club 3 _____	5,90€
 Rhum Havana Club Ambré Especial _____	5,90€
Vodka Tovaritch Blanche _____	5,90€
Vodka Tovaritch Rouge _____	5,90€
Vodka Absolut _____	5,90€
J&B Scotch Whisky _____	5,90€
 Chivas Regal (12 ans) _____	6,20€
Jack Daniel's _____	5,90€
Jameson _____	5,90€
Grappa _____	5,90€
Poire Cognac Xante _____	6,90€
 Poire Williams N°1 (Bièrcée) _____	6,90€
Eau de Villée _____	6,90€
Framboise _____	6,90€
Mirabelle _____	6,90€
Chartreuse verte _____	6,90€



Retrouvez notre sélection spéciale à la page 25



Cocktails

Lagon bleu

_ 8,40€

vodka - curaçao bleu
sucre de canne
jus de citron

Tequila Sunrise

_ 8,40€

téquila - cointreau
campari - jus d'orange
sucre de canne

Liaison Fatale

_ 8,40€

kiwi - gin - pisang
malibu - jus d'ananas



Emportez-nous
chez vous

Infos page 31

Coups
de coeur

de la
Romance

Mojito

Havana Club Fraise

(en saison) 9,40€

rhum blanc - jus de citron vert
jus de fraise - fraises - menthe fraîche
sucre de canne

La Romance vous propose
de découvrir cette recette de
Mojito réalisée comme dans
les bars de Cuba.

www.havana-club.com



Passion

Disaronno **_ 8,70€**

amaretto - passoa
jus de citron - jus d'orange
grenadine

Voici le cocktail proposé
par notre graphiste. C'est
après de nombreuses
recherches que cette
merveilleuse formule
lui est apparue !

Laissez-vous tenter !





Mojito _ 8,70€

rhum blanc - citron vert
menthe fraîche - eau pétillante
sucre de canne

Daiquiri Fraise _ 8,70€

rhum - jus d'orange - sucre de canne
fraises - sirop de fraise



Mais aussi...

COCKTAILS ALCOOLISÉS _ 8,40€

Cuba libre

rhum blanc - jus de citron - coca cola - sucre de canne

Maitai

rhum - cointreau - jus de citron - amaretto grenadine
sucre de canne

Margarita

tequila - cointreau - jus de citron - sucre de canne

Aphrodisiaque

Grand Marnier - jus de citron - sucre de canne - eau
pétillante

Sans alcool _ 7,40€

Mojito

Canada Dry - citron vert - menthe fraîche - eau pétillante
sucre de canne

Lotus vert

jus de citron - jus d'orange - jus de pamplemousse
curaçao bleu

L'œil du cyclone

jus de passion - jus de citron - Schweppes tonic - sucre
de canne

Stef rach

jus d'orange - jus d'ananas - jus Ace - Grenadine



Pina Colada _ 8,70€

gin - jus d'ananas - crème de coco
crème fraîche

Resto rapide

Du lundi au vendredi midi

(sauf jours fériés)



**Le Menu
Express
21,70€**

1) Choix entre 3 entrées :

Tomates mozzarella

Salade de chèvre

Fondus au vieux Bruges

2) Le plat du jour

3) Café ou thé gourmand



**Le Plat
du jour!
12,70€**

Plus d'infos auprès de votre serveur !

Allergies ? Merci de vous renseigner auprès de votre serveur.

NOS PÂTES

Spaghettis bolognaise _____ 13,90€

Pâtes au jambon _____ 12,90€

Tagliatelles à la carbonara _____ 13,90€

Lasagne maison _____ 14,50€


Gratin de pâtes maison _____ 14,50€

 **Spaghettis retournés et copeaux de parmesan** ____ 15,90€

Dans une poêle, les spaghettis sont sautés avec de la sauce bolognaise, du basilic frais et des copeaux de parmesan.

Pennes aux 4 fromages _____ 15,90€

Tagliatelles aux scampis _____ 17,50€

 Tagliatelles aux scampis et lardons _____ 17,50€

 **Tagliatelles au saumon** _____ 18,70€

RESTO RAPIDE

Boulettes sauce tomate maison + frites _____ 15,70€

Boulettes à la Liégeoise + frites _____ 15,70€

Le vol au vent maison + frites _____ 15,70€

BRUSCHETTA APÉRO

Sorrentina _____ 7,90€

(Tomate, Fromage, Origan, Olives, Herbes de Provence)

 **Parma** _____ 8,90€

(Tomate, Fromage, Jambon de Parme, Copeaux de parmesan)

Quattro stagioni _____ 8,70€

(Tomate, Aubergines, Poivrons, Fromage, Oignons, Herbes de Provence)

Fromaggi _____ 9,70€

(Tomate, Fromage, Persillade)

PLATS P'TITS LOUS

Boulette sauce tomate maison _____ 10,90€

Le vol au vent maison _____ 10,90€

Spaghetti bolognaise _____ 10,90€

Pennes au jambon _____ 10,90€

Filet de poulet _____ 10,90€

Nuggets _____ 10,90€

Hamburger (viande pur boeuf) _____ 10,90€

Poisson pané et purée _____ 10,90€

Accompagnement au choix de pâtes ou de frites

LA BOULE DE GLACE AU CHOIX EST OFFERTE !



Salades & Spécialités

Coups
de cœur
de la
Romance

Emportez-nous
chez vous

Infos page 31

Salade Romance **_19,90€**

Spécialité de la maison, une salade fraîche et croquante pleine de couleurs et de goût, accompagnée de scampis cuisinés de trois façons différentes. Un vrai délice !

Salade de Scampis **_19,90€**

De toutes nos salades, c'est une de celles qui a le plus de succès. Composée de roquette, pignons de pin, tomates séchées, parmesan, vinaigrette au vieux vinaigre balsamique et chiffonade de jambon, elle est accompagnée de scampis rôtis à l'huile de citron vert et poivre au citron.

Polpettes à la sicilienne **_18,90€**

Traduit littéralement, cela veut dire «boulettes», mais ce ne sont pas celles que nous connaissons. Le haché est mélangé avec du parmesan, des raisins, des pignons de pin et une grande quantité d'oeufs. D'abord poêlées, elles sont ensuite cuites dans une sauce tomate légèrement sucrée, ce qui les rend moelleuses et juteuses à souhait. Les essayer c'est les adopter !





Tartare de boeuf à l'italienne **_22,50€**

Tartare au couteau agrémenté de basilic frais, copeaux de parmesan, pignons de pin et raisins. Le tout accompagné d'une salade de roquette sauvage au vieux vinaigre balsamique et tomates confites. Toute la fraîcheur de l'Italie dans votre bouche. Buon appetito !

Involtini **_18,70€**

De la mozzarella fondante enroulée dans une tranche d'aubergine et de speck italien, le tout accompagné d'une sauce tomatée au parmesan et de pappardelles. Un plat simple et savoureux.

NOS SALADES

Végétarienne _____ Légumes du moment	12,90€	Tropicale _____ Salade, tomate, oeufs, poulet émincé, fruits frais	16,90€
Ardennaise _____ Lardons, crème de vinaigre framboisée chaude, oeuf poché, croûtons	14,90€	Exotique _____ Salade, tomate, oeufs, crevettes grises, ananas, vinaigrette cocktail	19,90€
 Tomates mozzarella _____ Roquette sauvage, tomates séchées, vinaigre balsamique, mozzarella, speck italien	15,70€	 Scampis _____ Roquette, pignons de pin, tomates séchées, parmesan, vinaigrette au vieux vinaigre balsamique, chiffonade de jambon, scampis rôtis à l'huile de citron vert et poivre au citron.	19,90€
Niçoise _____ Thon, salade, oeufs, anchois, olives, tomates, poivrons	15,70€	Périgord _____ Salade, foie gras, magret fumé, gésiers confits & cuisson de canard confite NOUVELLE RECETTE	22,70€
 Chèvre _____ Salade, chèvre gratiné au miel et toast grillé	15,90€	 Romance _____ Salade, tomate, oignons rouges, oeufs, gambas, scampis frits, vinaigrette ciboulette	19,90€
Hawaïenne _____ Salade, poulet, ananas, petits pois, vinaigrette cocktail	15,90€		



Les spécialités Italiennes

Lasagne maison _____	14,50€
Pennes 4 fromages façon chef _____ pennes sautées dans la sauce et agrémentées de petites tomates caviar.	15,90€
 Spaghetti retournés et copeaux de parmesan _____ Dans une poêle, les spaghetti sont sautés avec de la sauce bolognaise, du basilic frais et des copeaux de parmesan.	15,90€
 Involtini _____	18,70€
 Polpettes à la sicilienne _____	18,90€
 Escalope d'ailou façon chef _____ Une fine tranche d'ailou simplement panée et poêlée à l'huile d'olive, coulis de tomate et pappardelle au parmesan	21,90€
 Tartare de boeuf à l'italienne _____	22,50€
Osso bucco à l'italienne _____ Osso bucco de veau cuit dans une sauce tomate avec des oignons, du fenouil, des courgettes, des tomates fraîches et un mélange d'épices secrets	25,70€
Moules à l'italienne (en saison) _____ Tomates fraîches, basilic, poivron, ail, vin blanc, mélange d'épices du Sud	Prix de saison

Coups
de coeur
du
Parfuma



**Gran
Passione**
Veneto **28,70€**

Vin de couleur rouge intense tendant vers l'ambree avec le vieillissement.

La maturation tardive donne au vin des notes de fruits mûrs, comme les prunes et les raisins secs. Le vieillissement subséquent en fûts de chêne donne au vin un d'agréables notes d'épices et de vanille.


En bouche c'est un équilibre parfait entre tanins et acidité agréable.

Nos vins italiens
page 23


Allergies ? Merci de vous renseigner auprès de votre serveur.

Entrées froides & chaudes

ENTRÉES FROIDES

	1/2	En entrée	En plat
Dôme au saumon fumé et fromage frais		14,90 €	19,70 €
Carpaccio de boeuf et ses copeaux de parmesan		14,90 €	19,70 €
Carpaccio de saumon au fromage frais		14,90 €	19,70 €
Jambon Italien en chiffonnade, melon et son verre de porto	9,90 €	14,90 €	19,70 €
 Le «Traditionnel» toast au saumon fumé	9,90 €	14,90 €	19,70 €
Assiette de foie gras en dégustation	11,90 €	16,90 €	25,70 €

ENTRÉES CHAUDES

Les fondus au Vieux Bruges	7,90 €	12,90 €	15,90 €
Les véritables croquettes de crevettes grises	9,90 €	14,90 €	19,90 €
Duo de croquettes (crevettes et vieux Brugges)		13,90 €	19,90 €
Scampis à l'ail ou ail crème	9,90 €	14,90 €	19,90 €
Scampis diaboliques	9,90 €	14,90 €	19,90 €
 Brochette de scampis grillés et huile citronnée		14,90 €	
Cassolette de petit gris	9,90 €	14,90 €	19,90 €
Cuisses de grenouilles à l'ail ou ail crème	9,90 €	14,90 €	19,90 €
Supplément entrées froides & entrées chaudes : (salade mixte, frites, croquettes ou gratin dauphinois)	2,00 €	2,00 €	compris

Les **10** MEILLEURS du Chef



Coups **Risotto à la tartufatta** _____ **22,50€**
Petits pois, parmesan, tomates séchées, st-Jacques poelées et chips de jambon de parme

Coups **Dorade rôtie aux herbes du sud** _____ **21,50€**
Huile d'olive, salade grecque et pomme de terre au four

Magret de canard à la normande _____ **20,70€**
Flambé au calvados, trio de carottes

Coups **Escalope d'aloyau façon chef** _____ **21,90€**
Une fine tranche d'aloyau simplement panée et poêlée à l'huile d'olive, coulis de tomate et pappardelles au parmesan

Coups **Noix de joue de porc** _____ **19,90€**
Confites à la bière de Floreffé et au sirop de Liège, galette de pommes de terre, légumes de saison

Cuisse de canard rôtie _____ **18,90€**
Salade aux noix, pomme et roquefort, pommes de terre rissolées

Araignée de boeuf poêlée _____ **21,70€**
Servi saignante avec son jus de cuisson

Coups **Jack Burger** _____ **17,90€**
Haché pur boeuf, tranches de lard grillées, cheddar, cornichons, tomate, salade et une sauce barbecue au Jack Daniel's

Coups **Entrecôte Simmental en portefeuille** ____ **27,90€**
Roquette, parmesan, tomates confites, pesto, accompagnée de linguines

Coups **Chicken Burger** _____ **16,90€**
Aiguillettes de poulet pané, sauce tartare et ketchup, tomate, oignons rouges, salade, frites et mayonnaise maison

Noix de joue **19,90€**

Ce morceau de viande peu commun aux cartes des restaurants devient lorsqu'il est cuisiné en confit très tendre et gouteux, les joues sont servies avec une sauce légèrement sucrée avec une pointe d'amertume que procure la bière qui a fait la renommée de l'abbaye de Floreffé. Un vrai plat de chez nous !

Risotto à la tartufatta **22,50€**

Un classique de nos suggestions que nous mettons toute l'année à la carte, ce plat n'est plus à présenter et à vanter pour ceux qui ont eu le plaisir d'y goûter. Et pour les amateurs qui n'ont pas encore eu cette chance, à coup sûr ils y trouveront leur bonheur. L'essayer, c'est l'adopter !

Jack Burger **17,90€**

S'il y en a un qui ne faut plus présenter à nos habitués, c'est bien lui. Il à été un succès en suggestion, le voici à la carte toute l'année. Haché pur boeuf, tranches de lard grillées, cheddar, cornichons, tomate, salade et une sauce barbecue au Jack Daniel's. Servi avec des frites et une mayonnaise maison. Enjoy !

Entrecôte Simmental en portefeuille **27,90€**

Deux tranches de boeuf simmental cuites à l'unilatérale, nous les tartinons légèrement de pesto rouge avant d'y déposer un mélange roquette, tomates confites, parmesan pour ensuite les refermer sur elles-mêmes. Une façon surprenante et originale de découvrir cette pièce de viande.

Allergies ? Merci de vous renseigner auprès de votre serveur.

LES POISSONS

La truite meunière _____	18,70€
La truite aux amandes _____	18,70€
Coups de cœur Dorade rôtie aux herbes du sud (page 17) _____	21,50€
Le pavé de saumon maison _____	19,70€
Coeur de cabillaud sauce citron _____	23,90€
Coups de cœur Duo de saumon froid _____	21,70€



Muscadet Château La Tarcière **24,90€**

Sa teinte jaune d'or comme par ses arômes complexes de miel et de fleurs, rehaussés d'une touche minérale discrète à l'aération. Beaucoup de rondeur et de gras se manifestent au palais, ainsi qu'une pointe d'amertume en finale qui signale un bon potentiel d'évolution.



Duo de saumon froid **21,70€**

L'un fumé à chaud aux herbes aromatiques, l'autre mariné façon «Gravlax» (whisky, aneth, oignons, cassonade) ils vous sont servis froids avec une salade croquante au citron, un toast et une pomme au four. Un mélange de fraîcheur et de saveurs.

LES MOULES (EN SAISON)

Moules marinières _____	Prix de saison
Moules à l'ail _____	Prix de saison
Moules à l'ail crème _____	Prix de saison
Moules vin blanc _____	Prix de saison
Moules estragon _____	Prix de saison
Coups de cœur Moules «La Romance» _____	Prix de saison
(bisque de homard - vin blanc - crème)	
Moules Ricard curry _____	Prix de saison
Moules à l'italienne (page 15) _____	Prix de saison
Moules au Gorgonzola _____	Prix de saison

Tous nos plats sont accompagnés au choix de :
pâtes - frites - croquettes - pomme au four
pommes de terre nature ou gratin dauphinois

Supplément gratin dauphinois _____	2,90€
Supplément légumes chauds _____	5,90€
Supplément frites, pâtes, croquettes _____	2,00€





Dorade rôtie aux herbes du sud **21,50€**

Un poisson à la chair blanche et juteuse, servi entier pour une personne. Nous le grillons au four juste avec un filet d'huile d'olive, un peu de citron et un mélange d'épices méditerranéennes, accompagnée d'une salade fraîche et croquante. Un avant goût de vacance !

Allergies ? Merci de vous renseigner auprès de votre serveur.

Terre & tradition

AUTOUR DE LA FERME

La pièce de boeuf comme aux halles (±300gr.) _____	22,70€
L'araignée de boeuf poêlée (page 17) _____	22,70€
Le filet pur (±300gr.) _____	28,90€
L'entrecôte Irlandaise (±300 gr.) _____	24,90€
 L'entrecôte Simmental en portefeuille (page 17) _____	27,90€
Le filet de poulet grillé _____	14,90€
Le jambonneau braisé, moutarde à l'ancienne (600gr.) _	19,70€
 La souris d'agneau au raz el hanout _____	25,70€
 Noix de joue de porc (page 17) _____	19,90€
L'américain «maison» préparé par nos soins (ou pas) _	16,90€
 Tartare de boeuf à l'italienne (page 15) _____	22,50€
Le Mix-Grill _____	24,90€

Coups
de cœur


L'escalope du chef _____	18,90€
(panée - farcie jambon fromage - gratinée - crème porto)	
L'escalope Valdostana gratinée aux deux sauces _____	18,90€
(farcie jambon fromage - gratinée - crème porto et coulis tomate basilic)	
L'escalope Parmigiana _____	19,50€
(farcie jambon fromage - aubergines grillées - gratinée - sauce tomate crème, lardons, champignons et poivrons grillés)	
L'escalope florentine Romance _____	19,50€
(farcie jambon fromage, épinards, oeuf dur, gratinée - crème porto)	
L'escalope d'ailou façon chef (page 17) _____	21,90€
(Tranche d'ailou panée et poêlée à l'huile d'olive, coulis de tomate et pappardelles au parmesan)	

Coups
de cœur

Foie de veau à l'échalote _ 23,50€

Une tranche finement coupée et poêlée au beurre, nous déglaçons, la poêle avec une sauce acidulée à l'échalote, nous le servons avec une bouquetière de légumes. Les amateurs, n'hésitez pas !

LE COIN DES CONNAISSEURS

Magret de canard à la normande (page17) _____	20,70€
Cuisse de canard rôtie (page17) _____	18,90€
L'onglet à l'échalote saignant _____	20,70€
Rognons de veau sauce au choix _____	19,90€
 Foie de veau à l'échalote _____	23,50€
Osso bucco à l'italienne (page 15) _____	25,70€
Magret de canard à l'orange ou aux 5 poivres _____	20,70€

BROCHETTES

Brochettes de scampis grillés et leur huile citronnée _	18,90€
Le pic de bœuf grillé façon «Romance» _____	19,70€
Brochette d'agneau marinée, salade fête _____	21,70€

NOS SAUCES _____ 2,90€

Choron - Béarnaise - Poivre vert crème - Diabolo - Archiduc
Roquefort - Dijonnaise - Sambre et Meuse - Provençale

Souris d'agneau au raz el hanout _ 25,70€

Nous mettons cette année le jarret d'agneau à l'honneur avec cette recette digne des milles et une nuits. La souris est cuite dans un bouillon de légumes et de raz el hanout, accompagnée de légumes croquants et d'un écrasé de pommes de terre aux pois chiches, le tout nappé d'une sauce légèrement relevée à l'harissa. Bonne découverte !

Blancs & Rosés

C H A M P A G N E S		1/2	1/1
La coupe de champagne _____	8,90€		
Champagne Michel Rocourt _____ (1er cru blanc de blanc)	26,70€		49,90€
Champagne Ayala brut majeur (75 cl) _____			69,70€


L E S B U L L E S		coupe	bouteille
Marquis de Sallange _____ (Mousseux Luxembourgeois)	4,20€		18,90€
Crémant brut _____	6,70€		37,90€
Crémant rosé _____	6,90€		39,50€

B L A N C S

ALSACE

Pinot Blanc Henri Obermeyer _____		26,70€
Pinot Gris Henri Obermeyer _____	17,70€	29,90€
Gewurztraminer Henri Obermeyer _____	19,90€	33,90€

LANGUEDOC

 Côtes de Thongues Mas Gabarel Anzon _____	24,70€
--	--------

VALLÉE DE LA LOIRE		1/2	1/1
Muscadet Château La Tardière _____			24,90€
Touraine « Sauvignon » Domaine Octavie _____			26,40€
Sancerre blanc Terre de Maimbray _____			39,70€
Pouilly Fumé Villas Paulus _____	24,70€		39,70€
Vouvray Domaine des Aubuisières _____			34,70€


SUD-OUEST

 Côtes de Gascogne Domaine Ferret D. _____	19,70€
Moelleux Château La Brie Bergerac _____	23,70€
Le verre _____	4,90€

BOURGOGNE

Chablis Corinne & Jean-Pierre _____	24,70€	39,70€
Macon village Domaine des Gerbeaux _____		33,50€
Saint-Véran Domaine des Gerbeaux _____		37,50€
Rully « Buissonnier » _____		39,70€

NOUVEAU MONDE

 Chardonnay - Viognier Clos Perdiz _____	22,50€
El Aromo Chardonnay Private reserve _____	29,70€

Coups
de cœur



Côtes de Gascogne

Domaine Ferret D.

19,70€

Vin blanc exotique aux senteurs d'agrumes et de fleurs de sureau. Une bouche au goût pamplemousse et fruit blanc juteux. Arrondi avec un bel équilibre acide.



Côtes de Thongues

Mas Gabarel Anzon

24,70€

Les Côtes de Thongues proposent des vins aromatiques avec un nez de fruits rouges et des arômes d'iris et d'olivier.

R O S É S

1/2 1/1

ALSACE

Pinot Noir rosé Henri Obermeyer _____ 29,90€

BORDEAUX

Claret Château Vignol _____ 22,70€

VALLÉE DE LA LOIRE

Cabernet d'Anjou Langlois _____ 29,50€

VALLÉE DU RHÔNE

Tavel Les Lauzeraies _____ 29,70€

PROVENCE

 **Côtes de Provence «Romance» Château de Berne** _____ 29,90€

Domaine Terre De Mistral «Cuvée Rosalie» _____ 29,70€

50cl. _____ 24,70€

PAYS DU GARD

Cellier des Chartreux «La nuit tous les chats sont gris» _____ 19,90€

VINS MAISON

verre 1/4 1/2

BLANC _____ 3,50 __ 6,70 __ 13,20

ROSÉ _____ 3,50 __ 6,70 __ 13,20

LES VINS DU PATRON

**Cinsault**Rouquet's
Pays d'Oc**_17,90€**

ROSÉ

Désaltérant et
acidulé.Sur les petits
fruits rouges.**Sauvignon**Rouquet's
Pays d'Oc**_17,90€**

BLANC

Tendre et
exotique voire
même vanillé.**Chardonnay**Rouquet's
Pays d'Oc**_17,90€**

BLANC

Acidulé et
citronné,
désaltérant.**Chardonnay - Viognier**

Clos Perdiz

_22,50€

Au nez, des arômes de fruits blancs et des notes de chèvre-feuille. En bouche, l'attaque est soutenue et l'ensemble est gras et porté sur les fruits tels que la poire ou la pomme.

**Côtes de Provence**

«Romance» Château de Berne

_29,90€

Un rosé de caractère. Romance est le soleil de la Provence. Le nez exprime des arômes de petits fruits rouges, fraise des bois, groseilles, framboises, melons Cavaillon. Attaque fruité, joli corps, rempli bien la bouche, beaucoup de fraîcheur, puissance agréable.

R O U G E S


1/2 1/1

ALSACE

Pinot Noir rouge Henri Obermeyer _____ 16,70€ _ 29,50€

BORDEAUX

Bordeaux Château Vignol B.et D. Doublet _____ 19,90€

 Bordeaux Grand Bateau «By Byechevelle» _____ 25,70€1ère Côte de Blaye Château Haut Terrier _____ 16,70€ _ 27,50€
50cl. _____ 21,90€

Médoc Cru bourgeois Château La Gorce _____ 21,90€ _ 39,50€

Saint-Emilion Les hauts de la Gafelière _____ 38,70€

Graves Château Tour de Calens B & D _____ 35,70€

Lalande de Pomerol Commanderie _____ 24,70€ _ 39,70€

BOURGOGNE

Haute Côtes des Beaune _____ 26,80€ _ 45,30€

Sautenay «Vieilles Vignes» _____ 56,90€

Pinot Noir «Réserve du Bastion» _____ 37,90€

Rully «Buissonnier» _____ 39,80€

BEAUJOLAIS

Côte de Brouilly Dom. du Griffon _____ 17,50€ _ 31,90€

Saint-Amour Domaine du Moulin Berger _____ 36,40€

VALLÉE DU RHÔNE

1/2 1/1


Côte du Rhône Le Sceau du Prince _____ 21,50€

 Ventoux Domaine de Julien Cornud _____ 24,70€

Côte du Rhône Domaine du Vaucroze _____ 25,90€

Côte du Rhône Village Domaine de la Côte _____ 27,90€

Plan de dieu Domaine Piecaud _____ 29,90€

 Cairanne «Vieilles Vignes» Berthet Rayne _____ 29,70€

Gigondas Cellier des Princes _____ 39,90€

VALLÉE DE LA LOIRE

Saumur Champigny Ch. de Villeneuve _____ 19,50€ _ 32,90€

Saint-Nicolas de Bourgueil «Les Rouillères» _____ 21,50€ _ 34,70€

Sancerre «Terre de Maimbray» _____ 22,50€ _ 41,70€

LANGUEDOC-ROUSSILLON

Carignan «Vieilles Vignes» Roqueterre _____ 19,70€

Minervois «Tradition» Ch. D'Oupia _____ 24,70€

Fontanilles Domaine des 2 ânes _____ 34,50€

Les Petits Pas Dom. du Pas de L'Escalette _____ 38,50€

Coups
de cœur

Bordeaux

Grand Bateau «By Byechevelle»

_ 25,70€

Un vin puissant, harmonieux avec des arômes de fruits qui équilibrent en douceur les notes boisées. Les tanins sont fondus, mûrs et soyeux.



Cairanne

«Vieilles Vignes» Berthet Rayne

_ 29,70€

La bouche se développe autour d'une belle ampleur, de la chair et des tanins soyeux ; bien construits ils apportent soutien et longueur à ce bel édifice.

ROUGE DU MONDE 1/2 1/1

Carmener Private Réserve El Aromo «Chili» _____	28,50€
Malbec Don Cristobal «Argentine» _____	29,50€
 Pinotage Shiraz Swartboom «Afrique du Sud» _____	21,70€
Nero d'Avola «Sicile» _____	29,50€
Primitivo Puglia Barocco _____	24,70€
Chianti La Vigna «Italie» _____	23,50€
Rosso Piceno Saladini Pilastrini _____	25,50€
Gran Passione Veneto _____	28,70€
Care Garnacha / Syrah Noble Carinena Bodega Anada _____	21,70€

LES VINS DU PATRON



Cabernet Sauvignon

Rouquet's
Pays d'Oc
_ **17,90€**

Aux notes de
réglisse et de
café.

Syrah
Rouquet's
Pays d'Oc
_ **17,90€**

Arômes de
fruits frais
et d'épices
douces.

VINS MAISON

verre 1/4 1/2
ROUGE _____ 3,50 _ 6,70 _ 13,20€

VINS DE PRESTIGES

Moulis-en-Médoc Château Chasse Spleen _____	65,00€
Margaux Zédé de Labégorce _____	53,00€
Saint-Julien Connétable de Talbot _____	59,00€
Pauillac La Fleur de Haut-Bages Libéral _____	54,00€
Saint-Estèphe Cru Bourgeois Château Clauze _____	49,00€
Pessac-Léognan Château Carbonnieux Grand Cru _____	72,00€
Saint-Emilion Le «D» de Dassault _____	59,00€
Pomerol La Fleur de Clinet _____	72,00€
Haut-Médoc Cru Bourgeois Château Citran _____	47,00€



Ventoux

Domaine de Ju (Julien Cornud)
_ **24,70€**

La bouche est bien équilibrée avec une belle structure offrant des tanins très fins et soyeux. On retrouve les notes de fruits rouges et d'épices.



Pinotage Shiraz

Swartboom « Afrique du Sud »
_ **21,70€**

Des arômes de poivre noir. Ce vin a un corps moyen avec des tanins doux. Généreux en bouche. Arômes de myrtilles, de mûres, de cassis et de prunes.



THE GLENLIVET®



Emportez-nous
chez vous

Infos page 31

IRISH SCOTCH BOURBON

Jameson Black Barrel	7,90€
Four Roses	5,20€

SINGLE MALT

The Glenlivet Founder's Reserve	6,90€
 The Glenlivet 15Y	9,40€
The Glenlivet 18Y	9,80€
Aberlour 12Y	7,90€
Aberlour A'Bunadh	12,90€
Scapa Skiren	11,70€
Scapa Glansa	10,70€
Strathilsa 12Y	8,70€


SCOTCH BLENDED DE LUXE

Chivas 12Y	5,90€
Chivas 18Y	10,70€

BLENDED WHISKY

Bushmills Original	5,90€
Bushmills Black Bush	5,90€
Bushmills Old Single Malt 10Y	6,90€

WHISKY BELGE

 Belgian owl 4Y	8,40€
--	-------

 The
**Belgian
Owl**




COGNAC

Martell VS _____	5,40€
Martell VSOP _____	7,80€

CALVADOS

Château du Breuil (15 Y) _____	9,40€
--------------------------------	-------

RHUM

Havana Club 7 Especial _____	5,70€
Havana Club de Maestros _____	7,90€
Captain Morgan Spiced Gold _____	7,20€
Rhum Brun Capt. Morgan Spiced Gold _____	5,70€
Kraken _____	6,90€
 Diplomatico Reserva Exclusiva _____	7,40€
 Ron Millonario 15 Y _____	7,90€
 Don Papa _____	6,90€
 Brugal anejo superior _____	6,90€

GIN

Beefeater 24 _____	5,40€
Monkey 47 Dry Gin _____	8,90€
Plymouth _____	6,20€
Marula Gin _____	7,90€
Marula Pomegranate Gin _____	7,90€
Tanqueray 10Y _____	5,70€
Copper Head Gin _____	9,80€
Hendrick's Gin Scotland _____	6,70€
Distillerie de Biercée 2.0 _____	5,70€
Buss N°509 Raspberry _____	6,40€
Gin Mare Mediterranean _____	7,40€

1 Le Negroni

est un cocktail à base de gin, de vermouth rouge et de Campari. Il a été inventé à Florence en 1919 par Le comte Camillo Negroni.

2 Vesper Martini

Un mélange entre un Dry Martini et un Vodka Martini. Le cocktail a vu le jour dans le roman « Casino Royale. » de 1953.

3 El Presidente

Composé de rhum doré, de vermouth et de grenadine, ce cocktail est inventé à Cuba en l'honneur du Président Gerardo Machado dans les années 1920 pendant la Prohibition américaine.



BELROY'S

1 Belroy's Negroni _____	6,80€
2 Belroy's Vesper Martini _____	6,80€
3 Belroy's El Presidente _____	6,80€
Belroy's London Dry Gin _____	6,80€
Belroy's Vodka _____	6,80€
Belroy's Rum _____	6,80€

Les douceurs

CAFÉS & BOISSONS CHAUDES

Café Grandioso / Espresso / Décaféiné _____	2,50€
 Café Grandioso Gourmand _____	7,90€
Thé Gourmand _____	7,90€
Cappuccino / Décappuccino _____	2,70€
 Cappuccino Chantilly (Viennois) _____	2,90€
Lait Russe _____	2,90€
Double espresso _____	3,90€
 Irish Coffee _____	7,20€
Irish Gourmand _____	11,60€
French Coffee Cognac _____	6,90€
Italian Coffee Amaretto _____	6,90€
Normand Coffee Calvados _____	6,90€
Baileys Coffee _____	6,90€
Belgian Coffee Mandarine Napoléon _____	6,90€
Chocolat chaud chantilly _____	3,00€
Chocolat Chaud _____	2,80€

Mokamallow's _2,90€

un simple café avec des petits marshmallow qui flottent à la surface pour les plus gourmands



Coups
de cœur
de la
Romance



Café Gourmand_7,90€

Une assiette unique, composée en fonction des envies de La Romance.



Nos minis dreams_4,50€

UNE BOULE DE GLACE DE VOTRE CHOIX
AVEC UN ACCOMPAGNEMENT :

Une crème glacée au café - Un café
Un thé - Un chocolat chaud

MÖVENPICK
THE ART OF GOOD ICE CREAM



LATTE MACCHIATTO AROMATISÉS

Noisettes grillées / vanille / speculoos /
irish cream / amaretto / caramel /
noix de coco _____ 3,70€

MACCHIATTO GLACÉS

Noisettes grillées / Spicy mango
_____ 3,70€

MACCHIATTO GOURMANDS

Pop-Corn / Caramel / Chocolat
_____ 4,50€

CAFÉS FRAPPÉS

Mojito / Banane
_____ 4,50€



Demandez notre carte des desserts

En plus de sa carte riche et variée, La Romance vous propose de découvrir sa carte des desserts. Vous y retrouverez toutes nos douceurs. Après le repas ou simplement par plaisir n'hésitez pas !

-> Plus d'infos auprès de votre serveur !

Les Thés Naturels 2,90€

LES THÉS NOIRS

ENGLISH BREAKFAST

Thé indien au goût fort et aux arômes intenses.

EARL GREY

Enrichi à l'essence de bergamote. Un goût frais et un arôme particulier.

BLACK TEA ORANGE

Thé Ceylan, écorce et essence d'orange. Goût parfumé.

LES THÉS VERTS

GREEN TEA GUNPOWDER

Thé chinois au goût fort et à l'arôme légèrement fumé.

GREEN TEA JAPAN SENCHA

Thé japonais au goût frais, doux et moins herbacé.

THÉ VERT À LA MENTHE

Thé chinois au goût rafraîchissant et apaisant de menthe poivrée.

THÉ VERT AU GINGEMBRE

Thé chinois avec des morceaux de ginseng et essence de citron. Particulièrement énergétique et tonique.

LES INFUSIONS

FRUITS DES BOIS / FRUITS TROPICAUX / CAMOMILLE

TISANE DES ALPES

Mélisse, feuilles de verveine, fleurs de tilleul, herbe de citronnelle, camomille, menthe poivrée, feuilles de sauge, thym, anis, pétales de roses, bleuets et tournesols.

ROOIBOS

Thé rouge sans théine riche en vitamines C, antioxydants et sels.

INFUSION RELAXANTE

Mélisse, camomille, réglisse, houblon, pétales de roses et lavande.

INFUSION DIGESTIVE

Anis, fenouil, camomille et cumin.

TISANE AYURVEDA

Morceaux de pomme, rooibos vert, cannelle, zestes d'oranges, cardamome, poivre noir, arômes naturels.



Natural Essence

Suavis
italian taste



Suavis[®]
 Italian taste

LES CHOCOLATS GLACÉS

À base de crème froide à la Noisette

NATURE _____ 4,20€

Décor de poudre de cacao



AMARETTO _____ 4,90€

Sauce à l'Amaretto · Amaretto
liqueur · Micro biscuits
au cacao



CAFÉ _____ 4,90€

Sauce au café · Meringue
écrasée · Grain de café



FRAISE _____ 4,90€

Sauce à la fraise · Noix de
coco râpée



SABAYON _____ 4,90

Sauce sabayon · Marsala
liqueur · Noisette écorchées



CARAMELLE _____ 4,90€

Éclats de noisettes · Sauce au
caramel · Saupoudrée cacao
Amaretto comme décoration



LES CAFÉS GLACÉS

À base de crème froide de café

NATURE _____ 4,20€

Café moulu · Sucre de canne



NOISETTE _____ 4,90€

Crème noisette · Cacao de noisette en poudre
Microbiscuits



GRAND MARNIER _ 5,90€

Crème au chocolat blanc
Grand Marnier · Écorce d'orange râpée · Sucre de canne



MERINGUE _____ 4,90€

Éclats de meringues · Crème au chocolat fondant · Sucre de canne



CARAMEL ET NOISETTES _____ 4,90€

Éclats de noisettes caramélisées · Caramel · Amarettini en forme de goutte · Cacao sucré



CRÈME FRAICHE ET CHOCOLAT FONDANT _ 4,90€

Éclats de noisettes · Sauce au caramel · Saupoudrée cacao · Amaretto comme décoration



LES YOGOURTS GLACÉS

À base de crème froide de yogourt

29

NATURE _____ 4,20€

Décoration de mini biscuits à la vanille



FRAISE _____ 4,90€

Fraises en morceaux · Sauce à la fraise · Mini biscuits au Cacao · Fraise



POMME _____ 4,90€

Compote de Pommes, Pignons et Cannelle Bio
Torsade de citron



PECHE _____ 4,90€

Confiture extra de pêche Bio · Cacao Amer · Amarettini
Touche Amaretto



FRUITS DES BOIS _ 4,90€

Sauce aux Fruits des bois
Spirale de sauce aux Fruits des bois · Meringue concassée



ORANGE _____ 4,90€

Quartier d'orange en morceau
Sauce à l'orange · Zeste Râpé · Mini biscuits à la vanille



30



Du lundi au samedi
de 7h30 à 9h30

Le Pti'
déjeuner
3,90€

un café
2,50€
+1 croissant
GRATUIT

Découvrez aussi
notre
Snack!

du lundi au vendredi - 7h30/17h00
et le samedi - 8h00/17h00 (sauf jours fériés)

Un grand choix de sandwiches et lunchs en tous genres!*



(*) Uniquement disponible dans l'espace snack!

De nombreux moyens de payer pour plus de facilité

La Romance accepte de nombreux moyens de paiements pour vous offrir plus de facilité et convenir à un maximum de clients. Consultez nos différentes solutions pour profiter de votre moment passé chez nous en toute tranquillité.

-> **Nous avons déjà quelqu'un à la plonge !**



Disponible gratuitement*

Profitez de notre connexion Wifi dans tout l'établissement. Gérez vos mails lors de l'apéritif, consultez les réseaux sociaux autour d'un verre entre amis ou terminer vos repas d'affaire autour d'un café et de votre site internet. Pourquoi ne pas en profiter pour consulter notre site ?

-> * **Avec consommation.**

Emportez-nous chez vous

«La Romance», c'est aussi pour vous la possibilité d'emporter à domicile les plats de votre choix.

Réservez votre menu par téléphone et venez ensuite chercher votre commande dans notre restaurant.

L'ensemble de notre carte est disponible en plats à emporter...

Service traiteur

Découvrez également notre service traiteur, chez vous, chez nous ou dans votre salle.

Une fête, un mariage, une communion, ... nous pouvons vous accueillir dans notre restaurant ou vous fournir un service traiteur complet à votre domicile.

Contactez-nous pour avoir plus d'infos sur les différentes possibilités.



Ouvert 7/7 jours cuisine non-stop

Rue Riverre, 104 - 5150 FLOREFFE
Tél. : 081/44 69 66 - Fax : 081/44 69 36
contact@la-romance.be

www.la-romance.be

7 raisons de préférer La Romance

1) Petit déjeuner

Du lundi au vendredi à partir de 7h30,
le samedi à partir de 8h00.
(excepté jours fériés)

2) Brasserie

Notre brasserie est ouverte 7 jours/7
à partir de 10h00.

3) Restaurant

Ouvert 7 jours/7, cuisine non-stop
de 12h00 à 22h00.

4) Snack

Ouverture du lundi au vendredi de 7h30 à
17h00 et le samedi de 8h00 à 17h00.
(Excepté jours fériés)

5) Coin des petits

Pour vous permettre de profiter à 100%
de ce moment de détente !
Du lundi au samedi de 9h à 18h.

6) Plats à emporter

Toute notre carte est disponible
en plats à emporter.

7) Coups de coeur

A savourer avec passion !

veose
SALON DE COIFFURE & SOLARIUM

Ce n'est pas chez
nous, c'est à côté...
www.veose.be