



03/26  
FR

PACHTH  F  
restaurant

# BOISSONS FRAÎCHES

JUSQU'À 17H30

## BOISSONS FRAÎCHES

EAU PLATE - VERRE / BOUTEILLE - 3 / 7

EAU PÉTILLANTE - VERRE / BOUTEILLE - 3 / 7

COCA-COLA - 3,5

COCA-COLA ZERO - 3,5

FANTA - 3,5

SODA BASILIC / MARACAY, ATELIER CUARENTA - 5

GINGER BEER / TONIC, FEVER TREE - 5

JUS DE POMME / POMME-CERISE, HOF VAN PIEMONT - 5

KOMBUCHA, THE HERBAL BREWERY, VERRE / BOUTEILLE - 5,5 / 13

THÉ GLACÉ MAISON - 5

## BIÈRES

ESTAMINET 5,2% - 3,7

BELGOO BLOEMEKEKE 0,5% - 5,5

BELGOO SAISONNEKE 4,4% - 5

BELGOO BLOEMEKEI IPA 6,5% - 5,5

BELGOO KEEKEBISJ 8% - 5,5

ROCHEFORT 10 11,3% - 6

3 FONTEINEN VIEILLE GUEUZE 6,9% - 11

CANTILLON VIEILLE GUEUZE 5,5% - 12

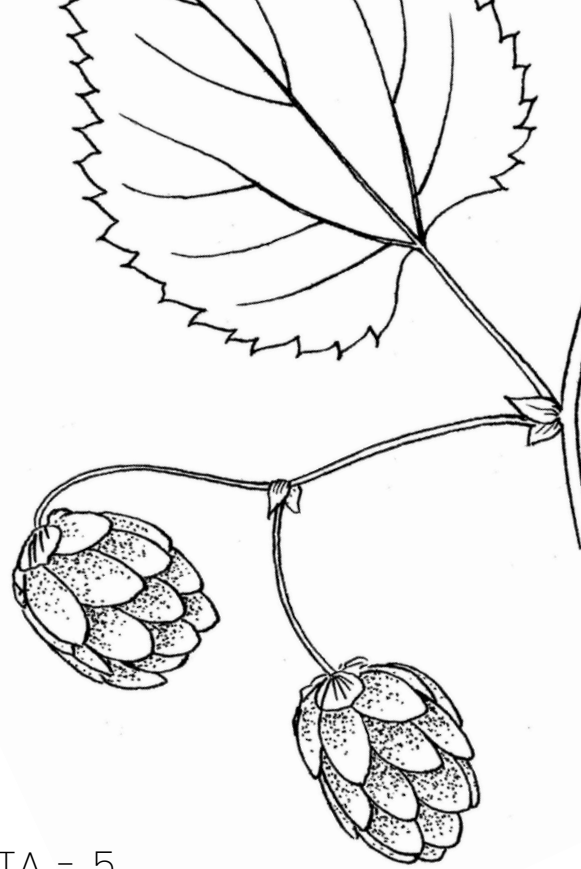
## APÉRITIFS

VERMOUTH BIANCO, AUTENTICO - 8

VERMOUTH ROSSO, DI TORINO - 8

SELECT SPRITZ - 12

GIN-TONIC, WHITE SOCKS - 14



03/26 FR

PACHTH  F  
restaurant



# BOISSONS CHAUDES

JUSQU'À 17H30

## CAFÉ

- ESPRESSO - 3
- DOUBLE ESPRESSO - 4
- CAFÉ LUNGO - 3,4
- CAPPUCCINO - 4,3

\*TOUS LES CAFÉS SONT ÉGALEMENT  
DISPONIBLES EN VERSION DÉCAFÉINÉE

## THÉS / TISANES

- ENGLISH BREAKFAST - 3,5
- THÉ VERT - BANCHA - 3,5
- TISANE SAUVAGE - 3,5
- ROOIBOS - 3,5
- AU GINGEMBRE - 3,5
- À LA CAMOMILLE - 3,5

## AUTRES BOISSONS CHAUDES

- CHOCOLAT CHAUD FAIT MAISON - 5,5

## SUPPLÉMENTS

- LAIT D'AVOINE - 0,9
- MIEL DU JARDIN BOTANIQUE - 0,9

03/26 FR

PACHTH F  
restaurant

# VINS

JUSQU'À 17H30

## VINS BLANCS

ELEGANCE 43,6° NORD CHARDONNAY BIO  
VERRE / BOUTEILLE - 7 / 29  
FRANÇOIS DUCROT MOUTON IN BLACK BIO - 32,5  
JASCI PECORINO TERRE DI CHIETI BIO - 34  
GRUBER ROSCHITZ GRÜNER VELTLINER BIO - 36

## VINS ROUGES

SANTA TRESA PURATO NERO D'AVOLA BIO  
VERRE / BOUTEILLE - 7 / 29  
PURATO SICCARI APPASSIMENTO BIO - 36  
PABLO CLARO SELECION ESPECIAL  
GRACIANO/CABERNET BIODYNAMIE - 38  
DOMAINE DES PRÉS LASSES AMOUR ROUGE BIO - 39,5

## VINS ROSÉS

DOMAINE MONTMIJA LES VIGNES DE SYRAH BIO  
VERRE / BOUTEILLE - 7 / 29

## VINS ORANGES

MAS DELMAS CECI N'EST PAS UN RANCIO BIO - 42

## VINS MOUSSEUX

CAVA FLAMA D'OR BRUT BIO  
VERRE / BOUTEILLE - 10 / 37  
ENTRE-DEUX-MONTS BACQUAERT BRUT - 65



03/26 FR

PACHTHOF  
restaurant



# APÉRO

JUSQU'À 17H

SOUPE DU JOUR PETITE / GRANDE - 5 / 9

PAIN AU LEVAIN & DU BEURRE

PLATEAU DE CHARCUTERIE - 19

ASSORTIMENT DE CHARCUTERIES ARTISANALES,  
FROMAGES LOCAUX & CRACKERS MAISON  
(2-4 PERS.)

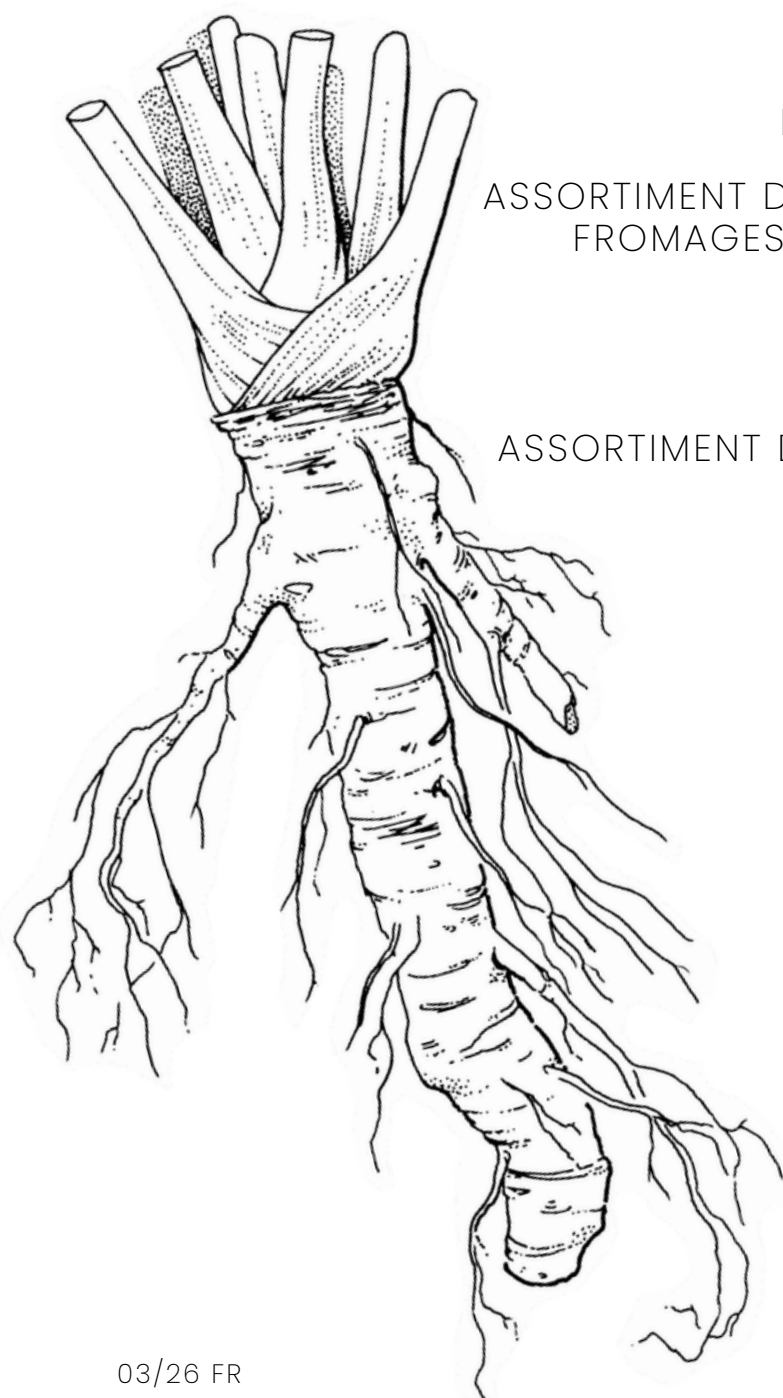
PLATEAU DE LÉGUMES - 19

ASSORTIMENT DE PRÉPARATIONS DE LÉGUMES,  
FALAFELS, FROMAGES LOCAUX  
& CRACKERS MAISON  
(2-4 PERS.)

CHIPS BIO - 2,5

SEL / PAPRIKA

PAIN & BEURRE  
SUPPLÉMENTAIRE - 2,5



03/26 FR

PACHTHOF  
restaurant

# À LA CARTE

JUSQU'À 15H

TARTARE DE BOEUF MAISON - 26

SALADE À LA VINAIGRETTE, CRESSON, OIGNON FANES  
& FRITES FRAÎCHE

TOAST DE PAIN AU LEVAIN - 20

CHAMPIGNONS POÊLÉS, COMPOTÉE D'OIGNONS AU THYM,  
CRÉMEUX DE FROMAGE & SALADE D'HERBES FRAÎCHES

BLANQUETTE DE VEAU - 24

POIREAUX ÉTUVÉS, CHAMPIGNONS DE PARIS  
& POMMES DE TERRE GRENAILLES SAUTÉES

DAURADE RÔTIE AU FOUR - 25

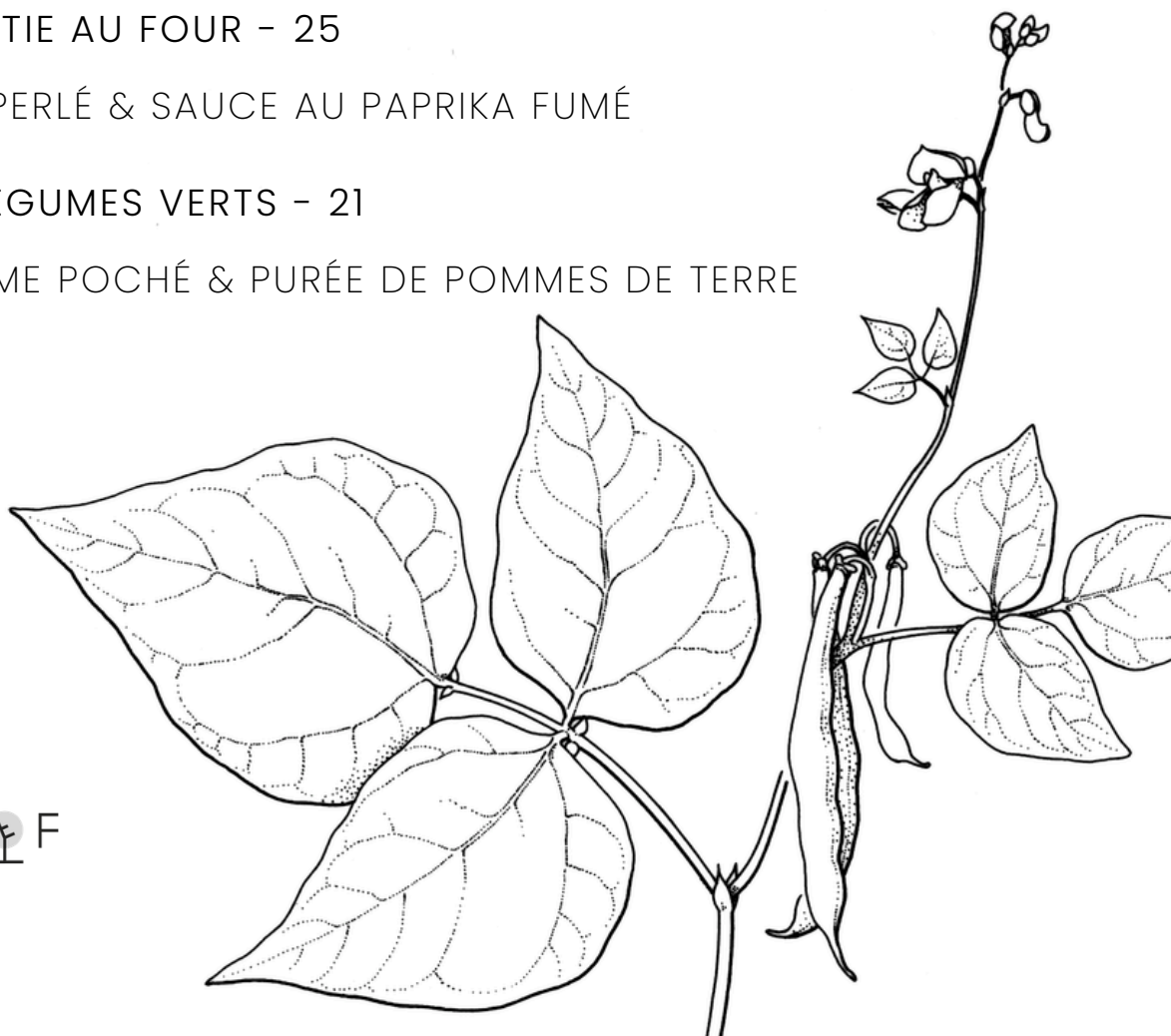
COUSCOUS PERLÉ & SAUCE AU PAPRIKA FUMÉ

MIJOTÉ DE LÉGUMES VERTS - 21

OEUF DE FERME POCHÉ & PURÉE DE POMMES DE TERRE

03/26 FR

PACHTHOF  
restaurant



# À LA CARTE

JUSQU'À 15H

PAIN DE VIANDE VEGAN - 23

SAUCE AUX OIGNONS, SALADE DE CHICONS  
& POMMES DE TERRE GRENAILLES SAUTÉES

BOULETTES SAUCE TOMATE - 23

SALADE D'HERBES, SALADE À LA VINAIGRETTE  
& FRITES FRAÎCHES

POULET FERMIER CROUSTILLANT - 20

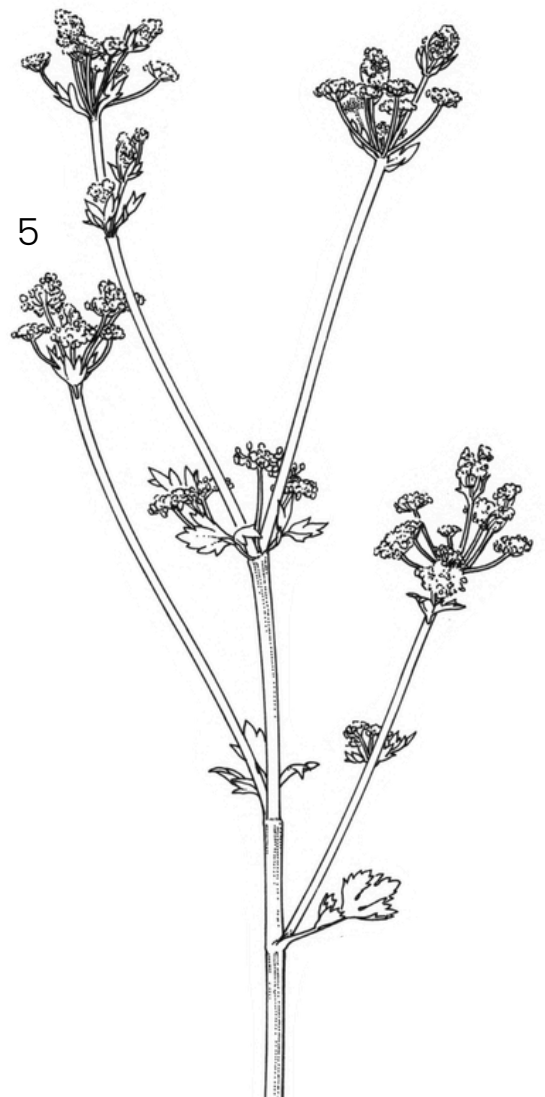
COMPOTE DE POMMES MAISON  
& FRITES FRAÎCHES

PÂTES - 17

À LA SAUCE TOMATE & FROMAGE RÂPÉ

FRITES & MAYONNAISE SUPPLÉMENTAIRE - 5

PAIN & BEURRE SUPPLÉMENTAIRE - 2,5



03/26 FR

PACHTHOF  
restaurant



## MENU ENFANT

JUSQU'À 15H

POULET FERMIER CROUSTILLANT - 12,5

COMPOTE DE POMMES MAISON &  
FRITES FRAÎCHES

PÂTES - 12

À LA SAUCE TOMATE & FROMAGE RÂPÉ

GLACE SUR BÂTONNETTE - 7

CHOCOLAT AU LAIT & FRUITS FRAIS

UNIQUEMENT POUR NOS PLUS PETITS CLIENTS JUSQU'À 12 ANS

03/26 FR

PACHTHOF  
restaurant



## DESSERTS

JUSQU'À 17H

GAUFRE DE BRUXELLES - 11

GLACE VANILLE DE FERME, CRÈME FRAÎCHE  
& SAUCE AU CHOCOLAT

CRÈME BRÛLÉE VEGAN - 9

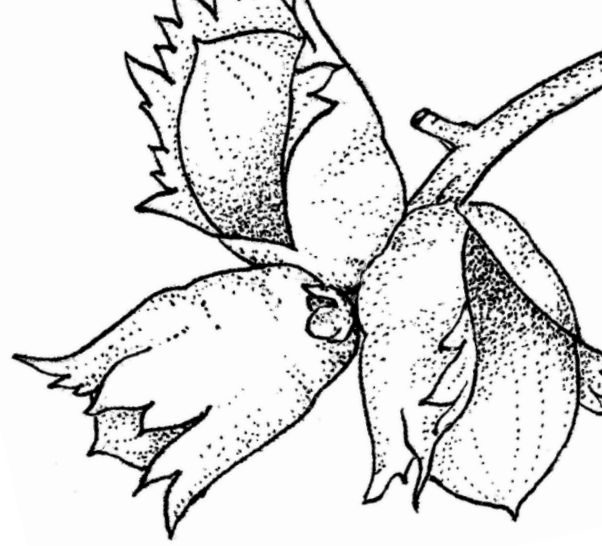
À BASE DE LAIT DE COCO

COUPE DAME BLANCHE - 12

GLACE VANILLE DE FERME, CRÈME FRAÎCHE,  
SAUCE CHOCOLAT & TUILE CRAQUANTE AU MIEL

TARTE AU SUCRE CHAUDE - 11,5

GLACE VANILLE DE FERME & CRÈME D'ARGOUSIER



## CAKES

JUSQU'À 17H

CAKE AUX CAROTTES - 5

NOIX DE PÉCAN & GLAÇAGE MASCARPONE

CAKE CITRON-THYM - 5

HUILE D'OLIVE & GLAÇAGE AU CITRON

CAKE AU CHOCOLAT VEGAN - 5

AVOCAT & FLEURS SÉCHÉES

03/26 FR

PACHTHOF  
restaurant