

*Dans cette maison du XVII^e siècle, pas de retour au passé mais plutôt une expérience « hors du temps ». Il y a trois décennies, le chef y a fait ses premiers pas. Une vingtaine d'années plus tard, l'occasion s'est présentée de redonner à vie à l'endroit. L'équipe des **Trois ruelles** vous reçoit chaque week-end et les jours de fête autour d'une cuisine chaleureuse qui célèbre les produits des fermes voisines, avec parfois un clin d'œil à des voyages lointains. A deux, en famille ou en groupe, pour un moment de tranquillité ou pour une occasion festive, bienvenue à tous et merci de la confiance que vous nous accordez depuis maintenant sept années. Que ce soit pour longtemps !*

Pour recevoir nos suggestions par email (environ une fois par mois), demandez la Lettre des Trois Ruelles sur www.trois-ruelles.be ou recevez-la par courrier en laissant vos coordonnées à l'accueil.

Apéritifs

Maison (Sangria blanche, route des épices)	4,00 €
Kir	4,00 €
Pineau des Charentes	4,00 €
Porto 10 ans d'âge	4,00 €
Pisang Orange	5,00 €
Campari Orange	5,00 €
Martini	5,00 €
Pastis	5,00 €
Suze	5,00 €
Picon Vin blanc	5,00 €
Champagne brut au verre	7,50 €
Apéritif sans alcool	4,00 €



Pils Jupiler	1,80 €
Blanche de Hoegaarden	2,00 €
Kriek Saint Louis	2,00 €
Lefe blonde ou brune	3,50 €
Moinette ou Diôle	4,00 €
Grande bouteille 75cl.	12,00 €
Quintine	4,00 €

Soft Drinks

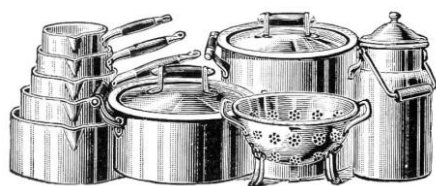
Eau des Fagnes (plate - pétillante)	
Verre	1,80 €
Demi	3,00 €
Sodas	1,80 €
(Coca - Coca light - Tonic Orangeade - Limonade)	
Grande bouteille d'1 litre	5,00 €
(Eau plate - Eau pétillante Coca Cola)	
Jus de fruits	1,80 €

Hormis nos spécialités, vous pouvez déguster nos **découvertes concoctées** à partir de produits choisis **en fonction de leur qualité et de la saison** et proposés sur notre dynamique **tableau des suggestions** ! Certains produits peuvent manquer par souci de fraîcheur, merci de votre compréhension.

Pour agrémenter votre repas, nous vous invitons à consulter notre **carte des vins, variée et accessible...**

Les potages

Soupe du Pêcheur,
façon bouillabaisse 8,00 €



Entrées

Scampis à l'ail	9,00 €
Saint-Jacques aux champignons	13,00 €
Lotte* aux poireaux	13,00 €
Cassolette de gambas Malgaches	13,00 €
Caille au poivre vert et à l'Armagnac	9,00 €
Cervelle de veau rissolée aux champignons	10,00 €
Magret de canard séché sur salade	8,00 €
Croquettes de volaille fermière	10,00 €
Croquettes au fromage du Pays	10,00 €

Les viandes (250g)

Tous nos plats s'accompagnent de légumes locaux ou de crudités et de frites maison ou d'une pomme de terre au beurre et gros sel. Plats enfants à moitié prix. Une grosse **faim** ? Demandez un supplément !

Pièce de bœuf Blanc-Bleu-Belge 1 ^{er} choix	14,00 €
Pour les grands appétits (350 gr) :	19,00 €
Le Holstein des 40 jours (filet pur de bœuf laitier affiné minimum 40 jours)	26,00 €
-Vivement recommandé nature, bleu ou saignant-	
Poêlée de volaille (poulet, dinde ou pintade selon possibilité, ferme Frison à Gibecq)	14,00 €
Sauces minute : Champignons - Poivre - Roquefort - Moutarde -	
Béarnaise (10 min. de patience+1 €)	3,00 €
L'agneau de la ferme Frison à Gibecq en trois façons :	
Les côtes poêlées au beurre et à l'ail	23,00 €
Le gigot de la même manière	20,00 €
Feuilleté d'agneau aux olives et à la tomate	17,00 €
Poêlée de volaille fermière jardinière (en sauce avec légumes)	16,00 €
Lapin fermier à la moutarde	16,00 €
Lapin fermier à la bière de Silly et au miel de la Baille	16,00 €
Cailles au poivre vert et à l'Armagnac	17,00 €
Blanquette de veau à l'ancienne	18,00 €

Le végétarien

Potée de lentilles rouges et petits légumes de saison 14,00 €

Les poissons

Duo de lotte* et St-Jacques aux champignons
 ou aux poireaux 23,00 €

*Pas de lotte du 15 décembre au 15 janvier, la lotte fraîche de Bretagne est un poisson dont le prix varie énormément en fonction des marées et des saisons, si un supplément de prix était requis, nous vous en avvertirions.

Et pour clore le repas en beauté...

Desserts maison et fromages

Toutes nos glaces sont maison aussi ! Consultez notre tableau !

Assortiment de fromages du Pays (Familles Roisin, Jauniaux, Raucq et Oostendorp)	7,00 €
Dame blanche	6,00 €
Tarte au chocolat	6,00 €
Croquant Trois ruelles (Spécialité aux pignons de pin et glace vanille)	7,00 €
Crème brûlée au lait cru	6,00 €
Assortiment de 3 sorbets ou glaces	6,00 €
Omelette norvégienne (artisan glacier B. Meurisse)	6,00 €
Colonel (Vodka et sorbet citron maison)	7,00 €
Irish Coffee	6,00 €



Alcools

Secs

Cognac	5,00 €
Armagnac	5,00 €
Calvados	5,00 €
Whisky	5,00 €
Vodka	5,00 €
Eau-de-vie de poire	5,00 €
Eau-de-vie de framboise	5,00 €

Sucrés

Cointreau	5,00 €
Grand Marnier	5,00 €
Mandarine Napoléon	5,00 €
Limoncello	5,00 €
Amaretto	5,00 €

Cafés - Thés

Café moka, maison Daja	
de Lessines	1,80 €
Décaféiné	1,80 €
Cappuccino	2,00 €
Thé	1,80 €
Infusions	2,00 €
Menthe fraîche	2,00 €
Chocolat chaud	2,00 €
Irish Coffee	6,00 €

*Le pain qui accompagne
votre repas provient de
La Boîte à Tartines,
située à Thoricourt.*