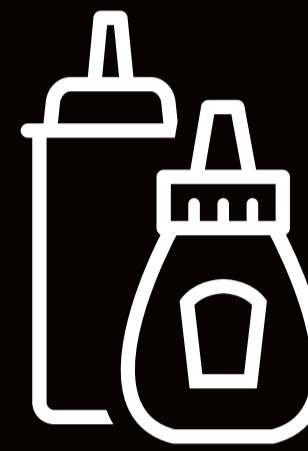


LA CARTE



PETITE
FRITE
3,50

GRANDE
FRITE
4,50



PETITE
SAUCE
0,70

GRANDE
SAUCE
1,20



Mayonnaise de Belgique

La mayonnaise belge, la seule et unique.
On ne plaisante pas avec ça s'il vous plaît.

Ketchup Heinz

Sauce tomate, vinaigre et sucre. Mais ça du coup, vous le savez déjà.

Brasil

Sauce sucrée à base de mayonnaise d'ananas et de curry. Le genre de truc qui se tente.

Joppie

Sauce traditionnelle sucrée aux herbes et à l'oignon. En Belgique, il y a la "Jupi" et la Joppie.

Cocktail

Mayonnaise et sauce tomate relevées avec du Whisky... Écossais bien sûr.



Andalouse

Combinaison de mayonnaise, tomates et épices. Ça commence à chauffer... tranquille.

Pita

Mélange crémeux assaisonné d'un peu d'ail et d'herbes aromatiques. La Pita, c'est ça.

Curry

Sauce à base de mayonnaise et de vrai curry. On aurait pu mettre du faux, mais du vrai c'est mieux.

Hannibal

La sauce fétiche de M. Lecter quand il descend à BXL.



Américaine Chef

Sauce claire aux légumes du style plutôt relevée. Vous aimez le risque, cette sauce est faite pour vous.

Moutarde

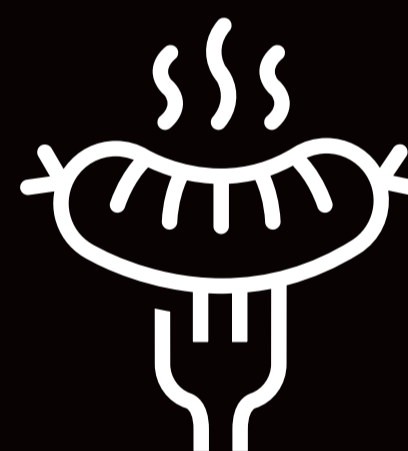
Moutarde à base de graines, vinaigre, sel et épices... Ça chatouille gentiment les narines.

Samourai

Sauce très piquante à base de mayonnaise et de poivrons espagnols. Ben là du coup, ça envoie du très lourd... Faudra pas venir pleurer.

Dallas

L'incontournable sauce Dikkenek. Elle aurait pu s'appeler Sauce Charleroi, Mons ou Anvers... mais non, c'est Dallas.



Fricandelle (85 gr)

C'est la Saucisse de spécialité belge à base de viande hachée par excellence, comme son nom ne l'indique pas. Une institution...

1.90 MENU 5.90

Fricandelle de poulet (85 gr)

Ben du coup, je pense que vous avez deviné non ? Si ce n'est pas le cas on peut vous conseiller des gens très bien pour vous expliquer le truc.

1.90 MENU 5.90

Viandelle (100 gr)

C'est une fricandelle enrobée d'une croûte bien croquante de panure. La version luxe de la fricandelle... Origine belge contrôlée.

2.40 MENU 6.40

Cervelas brun (140 gr)

Le cervelas belge, fumé avec une pointe d'ail. Inédit en France.

3.40 MENU 7.40

Poulycroc (80 gr)

Du poulet tendre habillé d'une croûte de cornflakes. Fallait y penser.

3.40 MENU 7.40

Mexicano (135 gr)

De la viande épicée, unique. Utilisée notamment dans les fameuses "mitraillettes"... Tiens tiens, c'est un peu mystérieux ça.

2.90 MENU 6.90

Croquette de fromage (70 gr)

Une croquette au fromage artisanale. Franchement, faut goûter... En flamand ça se dirait du style : "een Kaas kroket alstublieft".

2.40 MENU 6.40

Croquette de crevettes (80 gr)

Tendez l'oreille, vous risquez d'entendre la mer du Nord.

3.40 MENU 7.40

Brochette de bœuf (140 gr)

Alors la brochette de bœuf, comment dire... C'est une brochette de bœuf.

4.40 MENU 8.40

Brochette de poulet (140 gr)

Et la brochette de poulet... Comment vous expliquer...

4.40 MENU 8.40

Le menu La Frituur :

1 accompagnement au choix + 1 cornet de frites 120 grs + 1 sauce 20cl + 1 boisson (soft) 33cl.



Pepsi (33 cl) 2.00

Pepsi Max (33 cl) 2.00

7'up (33 cl) 2.00

Schweppes Agrum' (33 cl) 2.00

Orangina (33 cl) 2.00

Lipton Ice Tea Pêche (33 cl) 2.00

Tropicana Orange (20 cl) 2.00

Badoit verte (33 cl) 2.00

Volvic (50 cl) 2.00

Volvic zest (50 cl) 2.50

Volvic fraise (50 cl) 2.50

Bière Jupiler (33 cl) 2.90

Leffe Blonde (50 cl) 4.90

Bières spéciales "Brussels Beer Project" (33 cl) 3.90

Rince cochon (50 cl) 5.40

Vin Rouge "Just Merlot" (25 cl) 5.40

Vin blanc "Just Chardonnay" (25 cl) 5.40