



C'est avec plaisir que depuis 1981 la Baraque de Friture vous accueille dans un cadre exceptionnel et chaleureux.

On vous souhaite un bon appétit en dégustant nos plats préparés avec des produits de qualité issus de notre terroir.

Menu languages : FR / NL / EN / DE
www.restaurantbaraquefriture.be
wifi password : baraquefriture



Apéritifs & Alcools

Apéritif 0%	4,90€
Kir / Kir royal	6,50€ / 9,00€
Crémant	12,00€
Pineau des Charentes	5,50€
Picon (au vin/à la bière)	7,50€ / 8,90€
Martini blanc	5,50€
Porto rouge	5,50€
Campari orange	6,90€
Aperol Spritz / Hugo	8,90€
Gin Tonic	9,90€
Cocktail du moment	9,90€
Whisky	7,90€
Eau de Vie framboise sauvage	8,80€

Apero Time

Planchette apéritive (saucisson, fromage, olives, chips)	19,50€
Portion de saucisson local « collier d'Ardenne »	7,50€
Portion de fromage d'Abbaye d'Orval	6,50€
Portion d'olives de qualité supérieure	4,50€
Chips paprika	3,00€

Bières

AU FÛT

Jupiler 25cl / 33cl / 50cl	3,30€ / 3,90€ / 5,90€
Vieille Salme	5,90€
Leffe blonde	5,90€
Chouffe	5,90€
Bière selon saison	5,50€

EN BOUTEILLE

Duvel	5,50€
Leffe brune	5,50€
Orval	5,90€
Scotch CTS	5,90€
Hoegaarden	4,20€
Hoegaarden rosée	4,50€
Liefmans	4,50€
Bière 0%	3,80€

Vins

VINS DU PATRON : BLANC / ROSÉ / ROUGE

Cuvée Antoine Joseph Pardon

Verre	3,90€
Pichet ($\frac{1}{4}$ / $\frac{1}{2}$)	7,50€/14,00€

BLANC

25cl Saint Vincent	8,80€
37,5cl Côte de Provence Henri Gaillard	16,50€
75cl IGP d'Oc Reserve Barton & Guestier	23,50€

ROSE

25cl Saint-Vincent	8,80€
37,5cl Côte de Provence Henri Gaillard	17,70€
75cl IGP d'Oc Reserve Barton & Guestier	22,50€

ROUGE

25cl Chili El Emperador Cabernet Carmenère	9,90€
37,5cl Blaye Côte de Bordeaux dom. des Rosiers	16,50€
50cl Madiran Tradition dom Denis Cap Martin	18,80€
75cl IGP Corse Pinot noir rés. Barton & Guestier	24,50€

Boissons

FROIDES

Eau plate/pétillante, (25 / 50 cl)	2,50€/3,60€
Pepsi, Pepsi Max, Limonade orange (verre 40/50 cl)	3,60€/4,50€
Ice Tea	4,50€
Ice tea (pêche/green)	3,00€
Schweppes Tonic	3,30€
Schweppes Agrume	3,30€
Gini	2,90€
Canada Dry	3,00€
Tropico	2,90€
Jus de fruits : orange / pomme	4,50€
Oasis	3,90€
Red Bull	4,20€
Cécémel	3,00€

CHAUDES

Café / Espresso	3,10€
Déca 	3,20€
Cappuccino	3,90€
Lait Russe	4,20€
Chocolat chaud	4,00€
Thé : nature, menthe, camomille, vert, citron, églantier framboise	3,00€

Nos Plats

Côte à l'os nature/saucé*	35,90€ / 39,10€
Steak nature/saucé*	23,90€ / 28,10€
Boulette saucée maison, (1pc. / 2pc.)	12,90€ / 15,90€
Vol au vent maison poulet des Ardennes	18,90€
Carbonnade (Stoofvlees)	15,90€
Filet américain (viande crue / tartare)	19,90€
½ Poulet Ardennais Maïs	18,90€
Currywurst (1pc. / 2pc.)	12,90€ / 16,90€
Brochette BBQ saucé* (1pc. / 2pc.)	13,90€ / 20,90€
Spaghetti / Lasagne	12,90€ / 16,90€

Tous nos plats sont servis avec des frites, pommes de terre au four ou croquettes à l'exception des Spaghettis & Lasagnes

* SAUCES CHAUDES

Poivre, Champignons, Béarnaise, Provençale

Plats Enfants (- 10 ans)

Boulette saucée, frites	9,90€
Vol au vent, frites	10,90€
Fricadelle, frites	7,90€
Chickies, frites	9,90€

Burgers

MENU BURGERS PUR BŒUF « A LA PLANCHA »

(FRITES + SAUCE)

Classic, 100 gr * 12,70€

Cheesy, 100 gr * 13,80€

*(cornichons, oignons frais, ketchup)

Belgo, 100 gr ** 14,80€

Giant, 2 x 100 gr ** 18,40€

Big Giant, 2 x 150 gr ** 20,80€

** (chester, salade, tomate, oignons frais, cornichons, sauce géant)

Bacon, 150 gr / 300 gr 18,00€ / 22,40€

(chester, salade, tomate, oignons frais, bacon, sauce poivre)

MENU HAMBURGERS TRADITIONNELS

(FRITES + SAUCE)

Bicky * 13,00€

Bicky Cheesy * 14,00€

*(salade, tomates, cornichons, oignons frits, sauce Bicky)

Chicken ** 15,50€

Fish **

Veggie ** 

** (salade, tomates, concombres, oignons frais, sauce tartare)

Burger sans accompagnements

-4,60€

Petit-déjeuners

Planchette ardennaise	25,50€
(salade, jambon à l'os, salami, jambon d'Ardenne, pâté, fromage, sirop de Liège, pain gris à l'ancienne)	
La fameuse Fricassée, pain à l'ancienne	11,90€
<i>Supplément lard ou œuf bio</i>	<i>2,00€</i>
Omelette nature 	7,50€
Baguette "Friture" (omelette et bacon)	10,90€
Croissant ou pain au chocolat	2,90€

Nos Salades

Salade Mixte 	6,90€
(salade, tomates, chou blanc, carottes, maïs, betteraves, concombres)	
Œufs à la russe 	15,90€
(2 œufs à la macédoine, salade, tomates, chou blanc, carottes, maïs, concombres, betteraves)	
César	17,90€
(blanc de poulet mariné, salade Iceberg, croûtons, parmesan, tomates cerises, vinaigrette César)	

Frites

Petite	3,90€
Grande	4,90€

Sauces

FROIDES 1,60€

Mayonnaise	Tartare	USA	Aioli	Yopie
Andalouse	Brasil	Moutarde	Giant	BBQ
Ketchup	Samourai	Toscane	Bicky	Aigre-douce
Curry-Ketchup	Cocktail	Trois poivres		Riche

CHAUDES 3,20€

Poivre	Chasseur	Curry-Ketchup
Champignons	Tomate	Carbonnade
Béarnaise	Provençale	Saté

Mitraillettes

Fricadelle	10,00€
Hamburger	10,50€
Mexicanos	10,90€

Snacks

Fricadelle	3,00€
Fricadelle XXL	5,50€
Fricadelle spéciale	3,90€
Viandelle	3,30€
Cervelas	3,60€
Mexicanos	4,00€
Boulette artisanale	3,80€
Kip-Korn	3,60€
Chickies	5,70€
Mini-Loempia 	5,20€
Croquette de fromage 	4,00€
Croquette viande	3,20€
Brochette Oignons	5,90€
Brochette Ardennaise	5,30€
Brochette Dinde	6,10€
Brochette Crisly	6,50€

Sandwiches fait minute

Américain (viande crue / tartare)	9,50€
Dagobert	8,00€
Jambon à l'os	7,50€
Fromage 	6,00€
Poulet curry	7,70€
Thon-mayonnaise	8,50€
Friture (omelette, bacon)	10,90€

Les Desserts

Mousse au chocolat	5,90€
Tiramisu	6,90€
Crème brûlée	4,90€
Tarte aux pommes	3,90€
Tarte brésilienne	5,50€
Forêt Noire	6,90€
2 crêpes au sucre	4,90€
Gaufre au sucre	4,50€
Dame Blanche	9,70€
Brésilienne	9,70€
1 boule de glace au choix	2,50€
Supplément Chantilly	2,00€



Ouverture de la « Baraque de Friture »

Le vendredi 19 juin dernier, M. Defays, responsable de la chaîne « Belgofrit », a accueilli de nombreux invités à l'occasion de l'ouverture de son nouveau snack-friterie situé à la Baraque de Friture.

« La Baraque de Friture », tel est le nom qu'il a choisi pour ce nouvel espace de vente dont l'originalité réside dans l'association du « take out » et de la restauration assise.

Ainsi, vous aurez la possibilité de déguster sur place, dans un cadre agréable constitué de matières nobles (cèdre, pierres du pays), divers menus à des prix très attractifs (de 85 à 125 F pour les menus enfants) ou d'emporter le mets de votre choix.

Un assortiment varié de viande est proposé aux clients ainsi que d'excellentes frites préparées uniquement avec des pommes de terre fraîches. Le système self-service a été choisi pour satisfaire au mieux les exigences des visiteurs.

L'aménagement intérieur a été conçu pour accueillir 70 personnes. A l'extérieur, 100 pla-

ces seront également disponibles, de même qu'un vaste parking.

La Maison Belgofrit remercie l'équipe dynamique des différents corps de métier qui ont contribué à la réussite de « La Baraque de Friture ». Elle tient à adresser un merci tout spécial à la firme Rubbens d'Anvers qui a équipé le nouvel établissement d'une friteuse électronique très performante.

N. LALLEMANT



