



Mit Freude empfängt Sie die Baraque de Friture  
seit 1981 in einem außergewöhnlichen und  
herzlichen Ambiente.

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit beim  
Probieren unserer Gerichte, die mit  
Qualitätsprodukten aus unserer Region  
zubereitet werden.

Menu languages : FR / NL / EN / DE  
[www.restaurantbaraquefriture.be](http://www.restaurantbaraquefriture.be)  
wifi password : baraquefriture



## *Aperitifs & Alkohole*

Aperitif 0%	4,90€
Kir / Kir royal	6,50€ / 9,00€
Crémant	12,00€
Pineau des Charentes	5,50€
Picon (Wein/Bier)	7,50€ / 8,90€
Martini bianco	5,50€
Roter Portwein	5,50€
Campari orange	6,90€
Aperol Spritz / Hugo	8,90€
Gin Tonic	9,90€
Cocktail des Moments	9,90€
Whisky	7,90€
Wilder Himbeerschnaps	8,80€

## *Apero Time*

Aperitif Platte (Wurst, Käse, Oliven, Chips)	19,50€
Portion lokale Wurst « collier d'Ardennes »	7,50€
Portion Würfel-käse von Orval	6,50€
Portion Premium-Oliven	4,50€
Chips paprika	3,00€

# Bier

## VOM FASS

Jupiler 25cl / 33cl / 50cl	3,30€ / 3,90€ / 5,90€
Vieille Salme	5,90€
Leffe blonde	5,90€
Chouffe	5,90€
Bier je nach Saison	5,50€

## IN DER FLASCHE

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€

# Wein

## HAUSWEIN: WEISS / ROSÉ / ROT

*Cuvée Antoine Joseph Pardon*

Glas	3,90€
Karaffe (¼ / ½)	7,50€/14,00€

## WEISS

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

## ROSÉ

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

## ROT


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€

# Getränke

## KALTE

Stilles oder Sprudelwasser, (25 / 50 cl)	2,50€/3,60€
Pepsi, Pepsi Max, Limonade orange ( <i>glas 40/50 cl</i> )	3,60€/4,50€
Ice Tea	4,50€
Ice tea (Pfirsich /Green)	3,00€
Schweppes Tonic	3,30€
Schweppes Agrume	3,30€
Gini	2,90€
Canada Dry	3,00€
Tropico	2,90€
Jus de fruits : Apfel / Orange	4,50€
Oasis	3,90€
Red Bull	4,20€
Cécémel	3,00€

## CHAUDES

Kaffee / Espresso	3,10€
Déca 	3,20€
Cappuccino	3,90€
Lait Russe	4,20€
Heisse Schokolade	4,00€
Thé : natur, Pfefferminze, Kamille, Grüner Tee, Zitronen- oder Eglentine	3,00€

## Hauptgerichte

Rind Hochrippe Natur/Soße *	35,90€ / 39,10€
Steak Natur/Soße *	23,90€ / 28,10€
Hausgemachte Frikadelle in Soße (1 St/2 St)	12,90€ / 15,90€
Hausgemachtes Pastetchen Ardennen-Huhn	18,90€
Carbonnade (Schmorfleischeintopf)	15,90€
Filet américain (rohes Fleisch / Tartaar)	19,90€
1/2 Hähnchen Ardennen-Huhn Mais	18,90€
Currywurst (1pc. / 2pc.)	12,90€ / 16,90€
BBQ-Spieß mit Soße * (1St. / 2St.)	13,90€ / 20,90€
Spaghetti / Lasagne	12,90€ / 16,90€

Alle unsere Gerichte sind mit Pommes, Bratkartoffeln oder Kroketten serviert ausser Spaghetti / Lasagne

### \* WARMER SOßEN

Pfeffer, Pilze, Béarnaise, Zigeuner

## Kinderteller (- 10 Jahre)

Hausgemachte Frikadelle in Soße, Pommes	9,90€
Hausgemachtes Pastetchen, Pommes	10,90€
Frikadelle, Pommes	7,90€
Chickies, Pommes	9,90€

# Burgers

## RINDFLEISCHBURGER MENÜ VON DER GRILLPLATTE

(POMMES + Soße)

**Classic, 100 gr \*** 12,70€

**Cheesy, 100 gr \*** 13,80€

\*( Gurken, frische Zwiebeln, Ketchup)

**Belgo, 100 gr \*\*** 14,80€

**Giant, 2 x 100 gr \*\*** 18,40€

**Big Giant, 2 x 150 gr \*\*** 20,80€

\*\* (Chesterkäse, Salat, Tomate, frische Zwiebeln, Gurken, Giant-Soße)

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

(Chesterkäse, Salat, Tomate, frische Zwiebeln, Bacon, Pfeffersauce)

## 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 ohne Beilagen**

**-4,60€**

## Frühstück

<b>Ardenner-Platte</b>	25,50€
(Salat, Kochschinken, Salami, Ardennenschinken, Fleischpastete, Altbrot)	
<b>Spiegelei mit Speck, Altbrot</b>	11,90€
<i>Extra Speck oder Ei</i>	2,00€
<b>Omelette natur</b> 	7,50€
<b>Baguette "Friture" (Omelette und Speck)</b>	10,90€
<b>Croissant normal oder Schoko-Croissant</b>	2,90€

## Salate

<b>Gemischter Salat</b> 	6,90€
(Salat, Tomaten, Weißkohl, Möhren, Mais, Rote Bete, Salatgurke)	
<b>Russische Eier</b> 	15,90€
(2 Eier und Gemüse, Salat, Tomaten, Weißkohl, Möhren, Mais, Salatgurke, rote Bete)	
<b>César</b>	17,90€
(marinierte Hähnchenbrust, Eisbergsalat, Croutons, Parmesan, Cocktailtomaten, César-Vinaigrette)	



## *Pommes*

Klein	3,90€
Groß	4,90€

## *Soßen*

<b>KALTE</b>	1,60€
--------------	-------

Mayonnaise	Tartare	USA	Knoblauch	Yopie
Andalouse	Brasil	Senf	Giant	BBQ
Ketchup	Samourai	Toscane	Bicky	Sûß-sauer
Curry-Ketchup	Cocktail	3 Pfeffer		Riche

<b>WARME</b>	3,20€
--------------	-------

Pfeffer	Chasseur	Curry-Ketchup
Pilze	Tomate	Carbonnade
Béarnaise	Zigeuner	Saté

## *Mitraillettes*

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

## Snacks

Frikandel	3,00€
Frikandel XXL	5,50€
Frikandel Spezial	3,90€
Viandel	3,30€
Cervelas	3,60€
Mexicanos	4,00€
Hausgemachte Frikadelle (Fleischbulette)	3,80€
Kip-Korn	3,60€
Chickies	5,70€
Mini-Loempia 	5,20€
Käsekrokette 	4,00€
Fleischkrokette	3,20€
Zwiebel-Spieß	5,90€
Ardennen-Spieß	5,30€
Truthahn-Spieß	6,10€
Crisly-Spieß	6,50€

## Belegte Brote

American (rohes Fleisch / Tartar)	9,50€
Dagobert	8,00€
Schinken	7,50€
Käse 	6,00€
Hähnchen-Curry	7,70€
Thunfischmayo	8,50€
Fraiture (omelette, bacon)	10,90€

## *Desserts*

---

Schokoladen-Mousse	5,90€
Tiramisu	6,90€
Crème brûlée	4,90€
Apfelkuchen	3,90€
Brasilianischer Kuchen	5,50€
SchwartzwälderKirsch	6,90€
2 Pfannkuchen mit Zucker	4,90€
Waffel mit Zucker	4,50€
Dame Blanche	9,70€
Brésilienne	9,70€
1 Kugel Eis nach Wahl	2,50€
Extra Schlagsahne	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





