



It is with pleasure that since 1981 the Baraque de Friture welcomes you in an exceptional and warm setting.

We wish you a good appetite while tasting our dishes prepared with quality products from our region.

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



## *Aperitifs & Alcools*

Aperitif 0%	4,90€
Kir / Kir royal	6,50€ / 9,00€
Crémant	12,00€
Pineau des Charentes	5,50€
Picon (wine/beer)	7,50€ / 8,90€
Martini bianco	5,50€
Porto red	5,50€
Campari orange	6,90€
Aperol Spritz / Hugo	8,90€
Gin Tonic	9,90€
Cocktail of the moment	9,90€
Whisky	7,90€
Wild Raspberry brandy	8,80€

## *Apero Time*

Aperitif plate (sausage, cheese, olives, chips)	19,50€
Portion of local sausage « collier d'Ardenne »	7,50€
Portion of Orval Abbey cheese	6,50€
Portion of premium olives	4,50€
Chips paprika	3,00€

## Beers

### TAP

Jupiler 25cl / 33cl / 50cl	3,30€ / 3,90€ / 5,90€
Vieille Salme	5,90€
Leffe blonde	5,90€
Chouffe	5,90€
Beer depending on season	5,50€

### IN BOTTLE

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€

## Wines

### HOUSE WINE: WHITE / ROSÉ / RED

*Cuvée Antoine Joseph Pardon*

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

### WHITE

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€

### RED


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€

## Drinks

### COLD

Still/sparkling water, (25 / 50 cl)	2,50€/3,60€
Pepsi, Pepsi Max, Limonade orange ( <i>glass 40/50 cl</i> )	3,60€/4,50€
Ice Tea	4,50€
Ice tea (peach/green)	3,00€
Schweppes Tonic	3,30€
Schweppes Agrume	3,30€
Gini	2,90€
Canada Dry	3,00€
Tropico	2,90€
Juice : orange / appel	4,50€
Oasis	3,90€
Red Bull	4,20€
Cécémel	3,00€

### WARM

Coffee / Espresso	3,10€
Déca 	3,20€
Cappuccino	3,90€
Russian milk	4,20€
Warm Chocolate	4,00€
Thee : nature, mint, camomille, green, citrus, rosehip	3,00€

## *Our Meal*

T-bone steak nature/sauced*	35,90€ / 39,10€
Steak nature/sauced*	23,90€ / 28,10€
Homemade meatball sauced (1pc. / 2pc.)	12,90€ / 15,90€
Homemade vol-au-vent Ardennes chicken	18,90€
Carbonnade flamande	15,90€
Filet américain (raw meat / tartar)	19,90€
½ Chicken Ardennes corn	18,90€
Currywurst (1pc. / 2pc.)	12,90€ / 16,90€
BBQ skewer sauced* (1pc. / 2pc.)	13,90€ / 20,90€
Spaghetti / Lasagne	12,90€ / 16,90€

All our dishes are served with fries, baked potatoes or croquettes with the exception of Spaghetti / Lasagne

### \* WARM SAUCES

Pepper, Mushroom, Béarnaise, Gypsy

## *Children dishes* \_\_\_\_\_ *(- 10 years)*

Meatball sauced, fries	9,90€
Vol au vent, fries	10,90€
Fricadelle, fries	7,90€
Chickies, fries	9,90€

# Burgers

## PURE BEEF BURGERS MENU "FROM THE PLANCHA" (FRIES + SAUCE)

<b>Classic, 100 gr *</b>	12,70€
<b>Cheesy, 100 gr *</b>	13,80€
*( gherkins, fresh onions, ketchup)	

<b>Belgo, 100 gr **</b>	14,80€
<b>Giant, 2 x 100 gr **</b>	18,40€
<b>Big Giant, 2 x 150 gr **</b>	20,80€
**( cheese, lettuce, tomato, fresh onions, gherkins, giant sauce)	

<b>Bacon, 150 gr / 300 gr</b>	18,00€ / 22,40€
(cheese, lettuce, tomato, fresh onions, bacon, pepper sauce)	

## TRADITIONAL HAMBURGER MENU (FRIES + SAUCE)

<b>Bicky *</b>	13,00€
<b>Bicky Cheesy *</b>	14,00€
*( lettuce, tomato, gherkins, fried onions, Bicky sauce)	

<b>Chicken **</b>	15,50€
-------------------	--------

**Fish \*\***


**Veggie \*\*** 

\*\* ( lettuce, tomato, cucumber, fresh onions, tartar sauce)



**Burger on its own**

**-4,60€**

## Breakfast

<b>Ardennaise plate</b>	25,50€
(lettuce, cooked ham, salami, Ardennes ham, pâté, brown bread)	
<b>Fried eggs with bacon, brown bread</b>	11,90€
<i>Extra bacon or egg</i>	2,00€
<b>Omelette nature</b> 	7,50€
<b>'Fraiture' baguette (omelette and bacon)</b>	10,90€
<b>Croissant or Croissant with choco-pastry</b>	2,90€

## Our Salads

<b>Mixed salad</b> 	6,90€
(lettuce, tomato, white cabbage, carrot, sweetcorn, beetroot, cucumber)	
<b>Russian eggs</b> 	15,90€
(2 Macedonian eggs, lettuce, tomato, white cabbage, carrot, sweetcorn, cucumber, beetroot)	
<b>Caesar</b>	17,90€
(marinated chicken breast, iceberg lettuce, croutons, parmesan, cherry tomatoes, Caesar vinaigrette)	



## *Portion of fries*

Small	3,90€
Large	4,90€

## *Sauces*

**COLD** 1,60€

Mayonnaise	Tartare	USA	garlic	Yopie
Andalouse	Brasil	Mustard	Giant	BBQ
Ketchup	Samourai	Toscane	Bicky	Sweet-Sour
Curry-Ketchup	Cocktail	3 Pepper		Riche

**WARM** 3,20€

Pepper	Chasseur	Curry-Ketchup
Mushroom	Tomato	Carbonnade
Béarnaise	Gypsy	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€
Homemade meatball	3,80€
Kip-Korn	3,60€
Chickies	5,70€
Mini-Loempia 	5,20€
Cheese croquette 	4,00€
Meat croquette	3,20€
Onion-skewer	5,90€
Ardennes-skewer	5,30€
Turkey-skewer	6,10€
Crisly-skewer	6,50€

## Sandwiches

American (raw meat / tartar)	9,50€
Dagobert	8,00€
Ham on the bone	7,50€
Cheese 	6,00€
Chicken curry	7,70€
Tuna-mayonnaise	8,50€
Fraiture (omelette, bacon)	10,90€

## *Desserts*

---

Chocolate mousse	5,90€
Tiramisu	6,90€
Crème brûlée	4,90€
Apple pie	3,90€
Bresilan pie	5,50€
Black Forest	6,90€
2 crêpes with sugar	4,90€
Waffle with sugar	4,50€
Dame Blanche	9,70€
Brésilienne	9,70€
1 scoop of ice cream (free choice)	2,50€
Extra Fresh cream	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





