



O ' M A D

R e s t a u r a n t - B a r

BIENVENUE



O ' M A D

R e s t a u r a n t - B a r

NOS BOISSONS

NOS BOISSONS

NOS SOFTS

Coca-Cola/Zéro	3€
Fanta orange	3€
Sprite	3,20€
Fuze Tea Pêche	3,20€
Fuze Tea Citron Pétillant	3,20€
Liégeois	3€
Minute Maid Multi Vitamine/Orange/Pomme-Cerise/Tomate	3,20€
Schweppes Tonic/Agrumes	3€
Canada Dry	3,20€
Chaudfontaine Plate 25cl	3€
Chaudfontaine Pétillante 25cl	3€
Chaudfontaine Plate 1L	9€
Chaudfontaine Pétillante 1L	9€
Perrier 25cl	3,20€
San Pellegrino 50cl	6,50€
Acqua Panna 50cl	6,50€

NOS BOISSONS

NOS APERITIFS

Apéritif maison	7€
Averna	6€
Batida de Coco	6€
Campari	6€
Cynar	6€
Gancia	6€
Get 27	6€
Kir	6€
Kir Royal	9€
Maître Pierre	6€
Martini Blanc/Rouge	6€
Passoa	6€
Picon	5€
Picon vin blanc	5,50€
Pineau des Charentes	5€
Pisang orange	6€
Porto Blanc/Rouge	5€
Prosecco	6,50€
Ricard	6€
Safari	6€
Aperol Spritz	8,50€

NOS APERITIFS

SANS ALCOOL

Crodino Biondo	4,50€
Crodino Rosso	4,50€
Appeltiser	6€
Pisang orange	6€
Martini	6€

NOS COCKTAILS

Mojito	9€
Mojito Fraise	9€
Cocktail O'Mad	12€
<i>(Rossini, Prosecco, garnis de fraise)</i>	

NOS BOISSONS

NOS BOISSONS

CHAUDES

Café	3€
Expresso	3€
Décaféiné	3,20€
Cappuccino	4€
Thé au choix	3€
Irish Coffee Jameson	10€
Italian Coffee Amaretto	10€
French Coffee Calvados	10€

NOS VINS AU VERRE

Vin Rouge Graves de Vayres	6€
Vin Blanc Graves de Vayres	6€
Vin rosé Gris marin Sable de Camargue	6€
Vin Blanc moelleux La Croisade	6€

NOS DIGESTIFS

Poire Williams	9€
Mirabelle	9€
Eau de vie	9€
Eau de vie Framboise	9€
Grappa	9€
Grappa au miel	9€
Sambuca	9€
Limoncello	6€

NOS BOISSONS

NOS ALCOOLS

Amaretto	6,50€
Bacardi Blanc/Brun	6€
Baileys	6,50€
Blanc	4,50€
Cointreau	7€
Cognac Biscuit	8€
Calvados	8€
Chivas Regal	9€
Grand Marnier	8€
Havana	6€
J&B	6€
Jack Daniel's	7€
Jhonnie Walker	6€
Tequila	6€
Vodka Blanche/Rouge	6€
Vecchia Romagna	8€
Martini Bellini	7,50€
Martini Rossini	7,50€

NOS BIERES

Blanche de Bruges	4,50€
Carlsberg	3,60€
Carlserbg Zéro	3,80€
Pêcheresse	4,50€
Orval	6€
Leffe Blonde/Brune	5€
Triple Karmeliet	5,50€
Rocheport 10	6€
Scotch CTS	3,50€
Duvel	6€
Desperados	5€
Corona	5€

NOS BIERES AU FUT

Battin	3€
Kriek	3,50€



O ' M A D

R e s t a u r a n t - B a r

NOTRE MENU

Tous nos plats sont accompagnés:
de frites fraîches, croquettes maison, linguini aglio e olio,
gratin dauphinois (+2,50€)

Sauces froides: mayonnaise, tartare, cocktail, ketchup

Sauces chaudes: poivre crème, champignons crème,
bleu, estragon, béarnaise (+3,50€)

R e s t a u r a n t - B a r

NOS ENTREES

NOS ENTREES FROIDES

Carpaccio de bœuf "Holstein" <i>(Huile d'olive vierge et vieux parmesan)</i>	17€
Saumon fumé sur toast	18€
Tartare de boeuf "Charolais" à l'italienne truffé	18€
Planche de salaisons ou fromages (2 pers.)	22€

NOS ENTREES CHAUDES

Cassiolette de scampis "Black tiger" <i>(Beurre ail/crème ail)</i>	17€
Cassiolette de scampis "O'Mad" <i>(Tomate épicée)</i>	17€
Véritable fondue parmesan <i>(Maison)</i>	16€
Croquettes de crevettes grises et son coulis	21€
Calamars grillés à la romaine	16€

NOS VIANDES

NOS VIANDES

Pavé de bœuf "Bleue des Prés" (+-280gr)	28€
Brochette de bœuf (+-280gr) et ses 2 sauces	27€
Tartare à l'italienne <i>(Coupé au couteau)</i>	28€
Tagliata de boeuf <i>(Tomates confites, crème balsamique, copeaux de parmesan)</i>	34€
Entrecôte "Charolaise" 2pers. (+-700gr)	78€
Filet pur "Limousin" (+-280gr)	39€
Côtes d'agneau	39€
Escalope de veau	27€
Escalope de veau parmigiana <i>(Sauce tomate, aubergine, jambon de parme, parmesan, mozzarella)</i>	34€
Magret de canard à l'orange	32€
Emincé de volaille à l'estragon	21€

NOS BURGERS

Le Tradition <i>(Viande Charolaise, salade, tomate, cornichon, cheddar, sauce giant)</i>	22 €
Le Fermier <i>(Volaille, salade, tomate, cornichon, cheddar, sauce cocktail)</i>	22€
L'Américain <i>(Viande Charolaise, oignon confits, brie, sauce poivre)</i>	28€

NOS POISSONS ET CRUSTACES

NOS POISSONS ET CRUSTACES

Sole façon "meunière "	Prix selon le marché
Saumon, crème ciboulette et ses légumes de saison	24€
Dos de cabillaud à la florentine	29€
Les six gambas et son accompagnement	26€
Brochette de scampis grillés	21€

EN SAISON

Moules marinières	Prix selon le marché
Moules (<i>Vin blanc, crème ail, estragon</i>)	Prix selon le marché

NOTRE CÔTÉ ITALIEN

NOS PLATS

Linguini aux vongoles	27€
Penne aux 4 fromages <i>(Gorgonzola, parmesan, taleggio, mascarpone)</i>	19€
Paccheri à la truffe et San Daniele	28€
Penne d'al nono <i>(Polpettes de viande et tomates)</i>	18€
Escalope milanaise	27€
Escalope parmigiana <i>(Sauce tomate, aubergine, jambon de parme, parmesan, mozzarella)</i>	34€

Restaurant - Bar

NOS DESSERTS

NOS GLACES

9€

Dame blanche

Dame noire

Brésilienne

Coupe fraise (+3€)
(En saison)

Palette de sorbets
(3 sorbets + coulis)

NOS DOUCEURS

Café liégeois "O'Mad"

11€

Fondant au chocolat

9€

Colonel à la Belvédère

11€

Tiramisu à la crème d'Amaretto

9€

Crème brûlée

9€

Mousse au chocolat

9€



O ' M A D

R e s t a u r a n t - B a r

Chers clients,

Les informations sur les allergènes présents dans les plats sont à votre disposition sur simple sollicitation auprès d'un membre du personnel.