

NOA food menu

LES ENTRÉES

SCAMPIS DU CHEF . 6 pièces	18 50
SCAMPIS À L'AIL . 6 pièces	18 50
SCAMPIS DIABOLIQUE . 6 pièces	18 50
SAUMON FUMÉ ET SA GARNITURE	20 00
CROQUETTE DE CREVETTES MAISON . 1 pièce	9 00
CROQUETTES DE CREVETTES MAISON . 2 pièces	17 50
CROQUETTE DE FROMAGE MAISON . 1 pièce	8 50
CROQUETTES DE FROMAGE MAISON . 2 pièces	16 50
DUO DE CROQUETTES DE FROMAGE ET CREVETTES	17 00
FOIE GRAS ET SA TRANCHE DE BRIOCHE	24 00
CARPACCIO DE BŒUF AVEC PARMESAN & ROQUETTE	21 00

LES SALADES

SALADE TOSCANE . roquette, tomates, mozzarella, jambon de parme, copeaux de parmesan, basilic frais, huile d'olive et balsamique	20 00
POMMES CURRY . filet de poulet, pommes poêlées au curry	20 00
SALADE NIÇOISE . steak de thon rouge, olives, poivrons, anchois, œufs, oignons, haricots verts	29 50
SALADE DE SAUMON FUMÉ . fromage de chèvre chaud, miel et pignons de pin	23 50
NOA SPECIAL . foie gras, saumon fumé, scampis, vinaigrette de framboise et échalotes	29 00
SALADE CESAER . blanc de poulet, croûtons, parmesan, et vinaigrette aux fines herbes	19 50
SALADE CESAER DE SCAMPIS . croûtons, parmesan, vinaigrette aux fines herbes	23 50

LES PÂTES

PENNE COURGETTE ET FROMAGE DE CHÈVRE CHAUD	21 00
PENNE AUX TOMATES FRAÎCHES, TOMATES SÉCHÉES, BASILIQUE ET PARMESAN	19 50
LINGUINE AUX SCAMPIS ET CURRY DOUX	26 00
LINGUINE AUX SCAMPIS, TOMATES SÉCHÉES ET ÉPINARDS FRAIS	26 00
LINGUINE AUX DEUX SAUMONS ET SAUCE CRÈME CIBOULETTE	25 50
PENNE ALL'ARRABIATA	19 50
PENNE CARBONARA	20 00
PENNE ST-ANNE . poulet et légumes frais	22 50
PÂTES VÉGÉTARIENNES . légumes frais, huile d'olive et parmesan	21 00

LES VIANDES

STEAK	21 00
FILET PUR	28 50
ANGUS BEEF	32 50
TAGLIATA DE BŒUF . roquette, parmesan, huile d'olive et pommes de terre rissolées	28 50
PAIN DE VIANDE GRAND-MÈRE . pommes de terre rissolées	21 50
POULET FAÇON NOA . sauce tomate, champignons, estragon et pastis	21 50
CÔTELETTES D'AGNEAU DE NOUVELLE-ZÉLANDE SAUCE AU VIN ROUGE ET THYM ET LÉGUMES FRAIS	32 00
BOULETTES SAUCE TOMATE	19 50
JAMBONNEAU À LA MOUTARDE . en saison	24 00

SAUCES: BÉARNAISE . POIVRE VERT . ARCHIDUC . ROQUEFORT	3 00
---	-------------

SALADE MIXTE	3 50
---------------------	-------------

LES CLASSIQUES ITALIENS

ESCALOPE DE POULET À L'ITALIENNE ET LINGUINE . caviar d'aubergine, tomates, mozzarella et parmesan gratiné	26 00
PICCATA LOMBARDA ET LINGUINE . viande de veau avec sa sauce au vin blanc et citron	29 50
SALTIMBOCCA ET LINGUINE . viande de veau avec jambon italien, sauce à base de sauge et vin blanc	30 00

LES POISSONS

DOS DE CABILLAUD À L'OSTENDAISE	29 50
DOS DE CABILLAUD NOA . <i>sauce moutarde et lardons</i>	29 50
PAVÉ DE SAUMON BÉARNAISE	25 00
PAVÉ DE SAUMON AU MIEL, CITRON VERT ET SA POÊLÉE DE LÉGUMES	25 00
TAGLIATA DE THON ROUGE ET SA POÊLÉE DE LÉGUMES	29 50
SCAMPIS . DU CHEF <i>sauce tomate, estragon et pastis</i> .	29 00
AIL . DIABOLIQUE <i>sauce tomate aux poivrons rouges</i> . 10 pièces	

Tous nos plats sont servis avec frites, croquettes, pâtes ou pommes de terre rissolées.

LES TARTARES

AMÉRICAIN FRITES	21 50
TARTARE DE SAUMON, POMMES ET ANETH	26 50
TARTARE À L'ITALIENNE . <i>viande de bœuf, huile d'olive, parmesan et basilic</i>	22 50
TARTARE DE THON ROUGE	28 50
TARTARE D'AVOCAT, TRANCHE DE SAUMON FUMÉ ET CREVETTES GRISES	27 50
TARTARE DE BŒUF ET FOIE GRAS . <i>huile de truffe</i>	28 50

KIDS

PENNE SAUCE TOMATE	12 00
PENNE CARBONARA	12 00
BOULETTES SAUCE TOMATE	12 00
NUGGETS DE POULET ET FRITES	12 00

SUPPLÉMENT FRITES, PÂTES, CROQUETTES, POMMES DE TERRE RISSOLÉES ET SAUCES **3 00**

SUPPLÉMENT MAYONNAISE/KETCHUP **0 60**
SUPPLÉMENT LÉGUMES CHAUDS **6 00**

Tous nos plats sont également à emporter.

NOA drinks menu

LES APÉRITIFS

VIRGIN MOJITO	7 50
APEROL SPRITZ 0.0%	7 50
MARTINI FLOREALE & TONIC . <i>sans alcool</i>	7 50
APÉRITIF MAISON MOJITO À LA KRIEK LINDEMANS	10 00
MOJITO	9 50
CUBA LIBRE	9 50
NOA DA BAHIA . <i>caipiriniha + jus d'ananas</i>	11 50
CAIPIRINHA . <i>cachaça + citron vert + sucre de canne</i>	9 50
APEROL SPRITZ	9 50
MARTINI ROYALE . BIANCO . ROSATO	9 50
LILLET & TONIC	8 00
LA VITA E BELLA . <i>martini blanc & fentimans limonade à la rose</i>	9 00
RUM & TONIC . <i>aged rum avec mediterranean tonic</i>	13 00
PORTO . ROUGE . BLANC	6 50
MARTINI . ROUGE . BLANC . FIERO	7 00
SHERRY	6 50
CAMPARI	7 00
MALIBU	7 00
PISANG	7 00
RICARD	7 00
KIRR	6 00
KIRR ROYAL	11 50
PICON VIN BLANC	6 50
PINEAU	6 00
VODKA ERISTOFF	7 50
BACARDI RESERVA	7 50
WHISKY JACK DANIEL'S	7 50
WHISKY J&B	7 50
SUPLÉMENT SOFT	2 50

LES GINS

HENDRICK'S	13 00
MARE	14 00
LINDEMANS . CLEAR . RED	13 00

LES BIÈRES

JUPILER 25cl	3 40
CARLSBERG 0.0% 25cl	3 50
CARLSBERG 25cl	3 50
VEDETT 33cl	4 50
WITTE VAN HOEGAARDEN 25cl	3 50
LEFFE BLONDE . BRUNE 33cl	4 50
DUVEL 33cl	4 50
KRIEK LINDEMANS 25cl	3 50
GEUZE LINDEMANS CUVÉE RENÉ 37,5cl	8 00
WESTMALLE DUBBEL 33cl	5 50
WESTMALLE TRIPEL 33cl	5 50
ORVAL 33cl	6 00
CHIMAY BLEU 33cl	5 00
KARMELIET 33cl	5 50
BELGOO BLOEMEKEI 33cl	4 50

LES BULLES

CAVA	6 50
BOUTEILLE DE CAVA	35 00
CHAMPAGNE AUTRÉAU	11 50
CHAMPAGNE AUTRÉAU 1ER CRU RÉSERVE 75cl	68 00

LES SOFTS

COCA	3 40
COCA ZERO	3 40
FANTA	3 40
SPRITE	3 40
ICE TEA	3 50
ICE TEA GREEN	3 50
FUZE TEA PEACH HIBISCUS	3 50
BLISS TONIC	3 40
EAU PLATE . EAU GAZEUSE . 33cl	3 00
EAU PLATE . EAU GAZEUSE . 75cl	5 00
SAN PELLEGRINO . 1/2l	6 50
LOOZA ORANGE	3 40
LOOZA POMME	3 40
LOOZA ANANAS	3 40
SUPPLÉMENT : GRENADINE	0 40

LES VINS MAISON

VERRE	5 00
1/4 LITRE	9 50
1/2 LITRE	18 00
BOUTEILLE	22 50