

SERVIS TOUTE LA JOURNÉE

L'apéro sympa

Composez votre planche
4 choix : 19€ • 6 choix : 25€ • 8 choix : 29€

Create your board
Stel zelf je plank samen

Bitterballen

Croquettes de jalapeños 🌱

Jalapeño Croquettes
Jalapeño kroketten

Tempuras de scampis

Shrimp tempura
Scampi tempura

Mini croquettes de fromage 🌱

Mini Cheese Croquette
Kaaskroket

Poulet croquant

Crispy Chicken
Krokante kip

Rouleaux de printemps frits 🌱

Fried spring rolls
Gefrituurde loempia's

Sticks frits de mozzarella 🌱

Fried Mozzarella Sticks
Mozzarellasticks

Gyoza aux crevettes et légumes

Shrimp & vegetable gyoza
Garnalen & groente gyoza,

Calamar à la Romana

Roman-style squid
In Romeinse stijl gebakken inktvis

A partager

Nachos et ses deux sauces

Salsa-cheddar, jalapeños
Tex-Mex nachos, cheddar, jalapeños, salsa
Tex-Mex nacho's, cheddar, jalapeños, salsa

Planche trio de scampis

Tempura, diable, basilic
Trio scampi platter: tempura, diable, basil
Trio scampi plank: tempura, diable, basilicum

Planche dips et grissini 🌱

Houmous, tapenade, crème de pesto
Dips and grissini platter: hummus, tapenade, pesto cream
Plank met dips en grissini: hummus, tapenade, pestocrème

Reblochon chaud, pain grillé 🌱

Hot reblochon, toasted bread
Warme reblochon, geroosterd brood

Pinsa raclette

Crème fraîche, fines pommes de terre, reblochon, lardons
Raclette pinsa: crème fraîche, thin potatoes, reblochon, bacon
Raclette pinsa: crème fraîche, dunne aardappelen, reblochon, spek

Bitterballen & moutarde (8 pc)

€

16

19

17

18

17

14

Une allergie, intolérance ?

Signalez-le à votre serveur

An allergy, intolerance?
Report it to your waiter

Een allergie, intolerantie?
Rapporteer het aan je server

L'entrepôt

DINE & LOUNGE

by Bruno Greco

POUR BIEN COMMENCER

Sélection de salaisons italiennes préparée minute • 29 €

*Jambon de Parme affiné 24 mois découpé à la Berkel, cacciatore
salame del nonno, olives, grissini, tomates confites à l'huile*

**Selection of freshly
prepared Italian cured meats**
*24-month aged Parma ham sliced with a Berkel, cacciatore
salami, del nonno, olives, grissini, sun-dried tomatoes in oil*

**Selectie van vers bereide
Italiaanse charcuterie**
*24 maanden gerijpte Parmaham gesneden met een Berkel,
cacciatore salami, del nonno, olijven, grissini, zongedroogde
tomaten in olie*

Berkel

SALADES & TARTINES

€

Club sandwich 22

*Pain, salade, œuf poêlé, bacon, escalope de poulet,
tomates, mayonnaise, fromage, frites*

*Bread, lettuce, fried egg, bacon, chicken escalope,
tomatoes, mayonnaise, cheese, fries*

*Brood, sla, gebakken ei, bacon, kipfilet, tomaten,
mayonaise, kaas, frietjes*

Croque-monsieur ou/or/of madame 16

Tartine grillée cannibale, & salade gourmande 21

*Grilled "cannibal" tartine, gourmet salad
Gegrilde "cannibal" tartine, gourmet salade*

Salade toscane 21

*Mesclun, artichaut, parmesan, mozzarella,
caramel balsamique, jambon de Parme*

*Tuscan salad: mesclun, artichoke,
parmesan, mozzarella, balsamic caramel, Parma ham*

*Toscaanse salade: mesclun, artisjok, parmezaan,
mozzarella, balsamico caramel, Parmaham*

Carpaccio de bœuf 22

Bœuf, champignons, parmesan, huile vierge

*Beef carpaccio: beef, mushrooms,
parmesan, virgin olive oil*

*Rundercarpaccio: rundvlees, champignons,
parmezaan, extra vierge olijfolie*

Salade océane 23

*Mesclun, saumon et truite fumés, scampis,
émulsion citron vert*

*Ocean salad: mesclun, smoked salmon
and trout, scampi, lime emulsion*

*Oceaan salade: mesclun, gerookte zalm
en forel, scampi, limoen emulsie*

Glutenvrije
pasta
beschikbaar

Gluten-
free pasta
available

Possibilité
de pâtes
sans gluten

PÂTES & RISOTTO

Spaghetti al ragù (porc/boeuf)
& légumes

Pork/beef & vegetables

Varkensvlees, rundvlees & groenten

Spaghetti vongole

Écrevisses, sauce Nantua

Spaghetti vongole, crayfish, Nantua sauce

Spaghetti vongole, rivierkreeftjes, Nantua saus

Risotto aux scampis et chorizo

Risotto with scampi and chorizo

Risotto met scampi en chorizo

Penne aux chicons, lardons, porto

Penne with Belgian endives, bacon, port wine

Penne met witloof, spek, port

Penne Jekoko

Volaille, scampis, crème tomate, légumes

Jekoko penne: chicken, scampi, tomato cream, vegetables

Jekoko penne : kip, scampi, tomatenroom, groenten

€

19

24

25

19

23

BURGERS

Accompagné de frites maison et d'une salade mixte

Served with homemade fries and a mixed salad

*Geserveerd met huisgemaakte frieten
en een gemengde salade*

€

25

L'Entrepôt

Pain brioché, steak haché de bœuf, tomates, cheddar, œuf sur le plat, sauce bbq

beef, egg, cheddar, barbecue sauce

rundvlees, ei, cheddar, barbecuesaus

Raclette

Bœuf, fromage à raclette,

oignons chauds caramélisés, lard

Beef, raclette cheese, caramelized onions, bacon

Rundvlees, raclettekaas, gekarameliseerde ui, spek

Fish

Poisson pané, tartare maison, patates douces

Breaded fish, homemade tartar, sweet potatoes

Gepaneerde vis, huisgemaakte tartaar, zoete aardappelen

24

*Burger
de la semaine*

Du lundi au vendredi, de 12h à 14h
Burger, frites, salade

21€



- > une entrée au **cinéma Pathé** de Verviers valable 1 an
- > 8€ de réduction chez **la Traversée, Dao Verviers & Forestia**
- > une entrée chez **Unlimit à Verviers** (séance découverte)
- > une entrée à La Chocolaterie **Darcis**
- > une séance chez **Miami Sun**

VÉGÉTARIENS

Velouté de chicons
et pleurotes, noisettes torréfiées 
*Belgian endive and oyster mushroom velouté,
toasted hazelnuts*
*Witloof en oesterzwammen velouté,
geroosterde hazelnoten*

Curry de légumes, polenta grillée 
Vegetable curry, grilled polenta
Groentencurry, gegrilde polenta

Risotto à la crème de brocoli 
Broccoli cream risotto
Risotto met broccolicrème

Burger végétarien 
*Steak de Korn, guacamole, tomates, salade,
patates douces*
*Vegetarian burger (Korn steak, guacamole,
tomatoes, salad, sweet potatoes)*
*Vegetarische burger (Korn steak, guacamole,
tomaten, salade, zoete aardappelen)*

SPÉCIALITÉS BELGES

€

Boulettes à la liégeoise ou napolitaine,
frites, salade 1 pièce : 16€ • 2 pièces : 21
*Homemade meatballs Liège-style or Neapolitan style,
fries, salad (1 or 2 pieces)*

€ *Huisgemaakte balletjes Luikse wijze of Napolitaanse stijl,
frietjes, salade (1 of 2 stuks)*

15 Vol-au-vent maison, frites,
salade de chicons 25
Homemade vol-au-vent, fries, endive salad
Huisgemaakte vol-au-vent, frieten, witloof salade

18 Carbonnade de bœuf à la Guinness 28
Servie en cocotte, frites, salade verte, mayonnaise
*Guinness beef stew served in a casserole,
fries, green salad, mayonnaise*
*Guinness rundstoofpot geserveerd in een cocotte,
frieten, groene salade, mayonaise*

19 Américain maison, frites, salade 24
Homemade steak tartare, fries, salad
Huisgemaakte steak tartaar, frieten, salade

MENU KIDS • 20€

1 apéro sans alcool
+ 1 plat au choix
Spaghetti bolognaise
ou boulettes à la liégeoise, compote, frites
ou mini vol au vent, salade, frites
ou poisson pané, salade, frites
+ 1 dessert glacé

1 non-alcoholic aperitif + 1 choice of main course

Spaghetti bolognaise
or Liège-style meatballs, applesauce, fries
or mini vol-au-vent, salad, fries
or breaded fish, salad, fries
+ 1 ice cream dessert

1 alcoholvrije aperitief + 1 hoofdgerecht naar keuze

Spaghetti bolognaise
of Luikse balletjes, appelmoes, frieten
of mini vol-au-vent, salade, frieten
of gepaneerde vis, salade, frieten
+ 1 ijsdessert

POISSONS & CRUSTACÉS

€

Dos de cabillaud façon acqua pazza, 33
Tomates cerises, brunoise de légumes, vin blanc
Cod back "acqua pazza" style, cherry tomatoes,
vegetable brunoise, white wine

Kabeljauw "acqua pazza" stijl, kerstomaten, groente
brunoise, witte wijn

Gambas grillées, raviole 34
de Saint-Jacques, beurre blanc safrané

Grilled gambas, scallop ravioli, saffron beurre blanc

Gegrilde garnalen, sint-jakobsvruchten ravioli, saffraan
beurre blanc

Belle sole meunière 48

Légumes, pommes de terre nature

Meunière sole, vegetables, boiled potatoes

Sole meunière, groenten, gekookte aardappelen

Gratin de poissons à la florentine, 28
purée maison au beurre

Florentine fish gratin, homemade
butter mashed potatoes

Visgratin Florentine, huisgemaakte
aardappelpuree met boter



POUR LES CARNIVORES

€

Filet pur sur pierre & légumes chauds 39

Filet pur on stone, hot vegetables

Filet pur op steen, warme groenten

Pavé de bœuf, frites, salade 32

Beef steak, sauce of choice, fries, salad

Rundvlees steak, saus naar keuze, frieten, salade

Suprême de volaille jaune fermière,
émulsion aux morilles, grenailles 29

*Free-range chicken supreme,
morel mushroom emulsion, baby potatoes*

*Vrije-uitloope kip supreme,
moreljie emulsie, krielaardappelen*

Escalope panée à la parmigiana,
pâtes fraîches, aubergines 29

Breaded parmigiana escalope, fresh pasta, eggplant

*Gepaneerde parmigiana escalope, verse pasta,
aubergine*

Souris d'agneau en cuisson lente,
réduction miel-thym,
millefeuille de pommes de terre 34

*Slow-cooked lamb shank, honey-thyme reduction,
potato millefeuille*

*Langzaam gegaarde lamsbout, honing-tijm reductie,
aardappel millefeuille*

Onglet de bœuf à l'échalote,
légumes chauds, gratin dauphinois 31

*Beef onglet with shallots, hot vegetables,
gratin dauphinois*

*Onglet van rund met sjalotten, warme groenten,
gratin dauphinois*

*Sauce au choix : 3 poivres, champignon-crème,
béarnaise, roquefort, bordelaise, beurre maître d'hôtel*

*Choice of sauces: Three pepper, mushroom-cream,
Béarnaise, Roquefort, Bordelaise, Maître d'hôtel butter*

*Keuze uit sauzen: Drie peper, champignon-room,
Béarnaise, Roquefort, Bordelaise, Maître d'hôtel boter*

RÔTISSERIE

Tous les jeudis, vendredis
et samedis soir et dimanches midi,
Every Thursday, Friday, and Saturday evening
& Sunday lunch

Elke donderdag-, vrijdag- en zaterdagavond
& zondagmiddag

€

Demi-poulet rôti 21

Frites, compote, salade de chicons

Half roasted chicken, fries, applesauce,

Belgian endive salad

*Half geroosterde kip, frieten, appelmoes,
witloof salade*

Rôti de porc laqué au miel et thym 25

Pommes de terre sautées, brocolis au sésame

*Honey and thyme glazed pork roast,
sautéed potatoes, sesame broccoli*

*Honing-tijm geglazuurde varkensgebraad,
gebakken aardappelen, sesam broccoli*



BAR À GLACES

CHOIX DE PARFUM, 1 BOULE • 3€

Choice of flavor, 1 scoop • *Keuze van smaak, 1 bol*

Servi avec crème fraîche

Geserveerd met zure room • Geserveerd met zure room

Au choix :

Glace : vanille, chocolat, stracciatella, banane, fraise, cannelle

Sorbet : citron, passion, framboise, mangue, poire

Topping, 1 choix • 1€ : sauce chocolat, caramel beurre salé, coulis de fraises, croustillant de cookies, mangue et son coulis

Choice of:

Ice cream: Vanilla, chocolate, stracciatella, banana, strawberry, cinnamon

Sorbet: lemon, passion fruit, raspberry, mango, pear

Topping, 1 choice – 1€: chocolate sauce, salted caramel sauce, strawberry coulis, cookie crumble, mango and its coulis

Keuze uit:

IJs: vanille, chocolade, stracciatella, banaan, aardbei, kaneel

Sorbet: citroen, passievrucht, framboos, mango, peer

Topping, 1 keuze – 1€: chocoladesaus, karamel met gezouten boter, aardbeien coulis, koekjeskrumels, mango en zijn coulis

LES COUPES GLAÇÉES

€

Dame blanche, chocolat chaud, chantilly 11
The dame blanche, hot chocolate, whipped cream
De dame blanche, warme chocolade, slagroom

Brésilienne, vanille & moka 11
The Brazilian, vanilla and mocha
De Braziliaanse, vanille en mokka

Coupe aux noix de pécan, sirop d'érable 12
Pecan nut cup, maple syrup
Pecannoten coupe, ahornsiroop

DESSERTS

€

Duo de crêpes maison
et ses accompagnements 10

Duo of homemade pancakes with accompaniments

Duo van huisgemaakte pannenkoeken met bijgerechten

Assiette tout chocolat 12
Duo de mousses, croquant, brownies...

All chocolate plate (mousse duo, crunch, brownies...)

Alles chocolade bord (mousse duo, krokant, brownies...)

Croquant de Saint-Marcellin,
réduction miel-thym 12
Dark chocolate fondant, custard, whipped cream

Donkere chocolade fondant, crème anglaise, slagroom

Tarte au riz de Verviers 11

Verviers rice tart

Rijstvlaai uit Verviers

Vaution servi tiède, glace cannelle 11
Warm vaution, cinnamon ice cream

Warme vaution, kaneelijs

Poire Belle-Hélène 2.0 14
Pear Belle-Hélène 2.0

Peer Belle-Hélène 2.0

Fondant au chocolat noir, glace vanille,
crème anglaise, chantilly 13

Dark chocolate fondant,

custard, vanilla ice cream whipped cream

Donkere chocolade fondant, vanille-ijs,
custard, slagroom

Assortiment sucré à partager
(pour 2 pers.) 24

The sweet assortment to share (for 2 servings)

Het zoete assortiment om te delen (voor 2 pers.)

Sélection de fromages régionaux
(4 sortes) 15

Regional cheese selection (4 varieties)

Selectie van regionale kazen (4 soorten)

Irish coffee - Italian coffee -
French coffee 14



MENU DU CHEF

3 services à 51€

(entrée, plat & dessert)

3-course menu at 51€ (Starter, main course & dessert)

3-gangenmenu voor 51€ (Voorgerecht, hoofdgerecht & dessert)

.....
Velouté de chicons, pleurotes, noisettes torréfiées 

Belgian endive and oyster mushroom velouté, toasted hazelnuts

Witloof en oesterzwammen velouté, geroosterde hazelnoten

ou, **or**, of

Risotto aux scampis et chorizo, huile d'herbes 

Risotto with scampi and chorizo, herb oil

Risotto met scampi en chorizo, kruidenolie

ou, **or**, of

Carpaccio de bœuf

Bœuf, champignons, parmesan, huile vierge

Beef carpaccio: beef, mushrooms, parmesan, virgin olive oil

Rundercarpaccio: rundvlees, champignons, parmezaan, extra vierge olijfolie

.....
Suprême de volaille jaune fermière, émulsion aux morilles, grenailles

Free-range chicken supreme, morel emulsion, baby potatoes

Vrije-uitloope kip supreme, morielje emulsie, krielaardappelen

ou, **or**, of

Cabillaud façon acqua pazza, pommes de terre nature

Cod "acqua pazza" style, boiled potatoes

Kabeljauw "acqua pazza" stijl, gekookte aardappelen

ou, **or**, of

Curry de légumes, polenta grillée 

Vegetable curry, grilled polenta

Groentencurry, gegrilde polenta

.....
Croquant de Saint-Marcellin, réduction miel-thym

Saint-Marcellin crunch, honey-thyme reduction

Saint-Marcellin krokant, honing-tijm reductie

ou, **or**, of

Fondant au chocolat, douceur glacée

Chocolate fondant, iced dessert

Chocolade fondant, ijsdessert

ou, **or**, of

Poire Belle-Hélène 2.0

Pear Belle-Hélène 2.0

Peer Belle-Hélène 2.0
