

SERVIS TOUTE LA JOURNÉE

## L'apéro sympa

COMPOSEZ VOTRE PLANCHE  
4 CHOIX : 19 € • 6 : 25 € • 8 : 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

### CALAMAR À LA ROMANA

Roman-style squid

In Romeinse stijl gebakken inktvis

### YAKITORI

## A partager

NACHOS CHEDDAR, SALSA,  
JALAPEÑOS 15 €

BITTERBALLEN & MOUTARDE (8 PC) 12 €

CAMEMBERT AU FOUR, SIROP DE LIÈGE,  
PAIN DE CAMPAGNE 16 €

Baked Camembert, Liège syrup, country bread

Gebakken Camembert, Luikse siroop,  
boerenbrood

POLPETTES « COME LA NONA » (6 PC),  
SAUCE ARRABBIATA LÉGÈREMENT  
RELEVÉE 18 €

Polpettes "come la nona" (6 pcs), slightly spicy  
arrabbiata sauce

Polpettes "come la nona" (6 stuks), licht pittige  
arrabbiata saus

CROQUETTE DE JAMBON IBÉRIQUE,  
MAYONNAISE FUMÉE PIQUANTE (8 PC) 16 €

Iberian ham croquette, spicy smoked mayonnaise

Iberische ham kroket, pittige gerookte mayonaise

TORTILLAS MAISON, CRÈME DE CHORIZO 18 €

Homemade tortillas, chorizo cream

Huisgemaakte tortillas, chorizo crème

FEUILLETÉ D'ESCARGOTS SAMBRE  
ET MEUSE 17 €

Puff pastry with escargots Sambre et Meuse

Bladerdeeg met slakken Sambre et Meuse

PLANCHE TRIO DE TAPAS SCAMPIS  
PIQUANTS, PATATAS BRAVAS,  
EMPANADAS DE CHORIZO 26 €

Trio of tapas platter : Spicy scampi, patatas  
bravas, chorizo empanadas

Trio van tapas plank : Pittige scampi, patatas  
bravas, chorizo empanadas

# L'entrepôt

DINE & LOUNGE

by Bruno Greco

## MENU KIDS

1 APÉRO SANS ALCOOL  
+ 1 PLAT AU CHOIX  
+ 1 DESSERT GLACÉ  
• 20€ •

1 non-alcoholic aperitif  
+ 1 choice of main course + 1 ice cream dessert  
1 alcoholvrije aperitief  
+ 1 hoofdgerecht naar keuze + 1 ijsdessert

Spaghetti bolognaise

Boulette à la liégeoise, salade, frites

Liège-style meatball, salad, fries

Luikse bal, salade, frieten

Vol au vent, salade, frites

Vol-au-vent, salad, fries

Vol-au-vent, salade, frieten

Poisson pané, légumes, pommes de terre

Breaded fish, vegetables, potatoes

Gepaneerde vis, groenten, aardappelen

Une allergie / intolérance ?

Signalez-le à votre serveurur

An allergy / intolerance?

Report it to your waiter

Een allergie / intolerantie?

Rapporteer het aan je server

## 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, grissin, 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



## LE COIN FRAÎCHEUR

TARTARE À L'ITALIENNE / ROQUETTE,  
TOMATES CONFITES, CÂPRES 24 €

Italian tartare / Arugula, sun-dried tomatoes, capers  
Italiaanse tartaar / Rucola, zongedroogde tomaten,  
kappertjes

SALADE BRÉSILIENNE / AVOCAT,  
ARTICHAUT, POULET FRIT, ÉMULSION LIME 19 €

Brazilian salad / Avocado, artichoke, fried chicken,  
lime emulsion

Braziliaanse salade / Avocado, artisjok, gefrituurde  
kip, limoenemulsie

TEPPANYAKI DE POULET ET LÉGUMES  
CROQUANTS 21 €

Chicken teppanyaki with crunchy vegetables  
Chicken teppanyaki met krokante groenten

CARPACCIO DE BŒUF / ARÔME  
DE TRUFFE, COPEAUX DE FOIE GRAS,  
PARMESAN AOP 24 €

Beef carpaccio / Truffle aromas, shavings  
of foie gras, AOP parmesan

Runder carpaccio / Truffel aroma's, schaafsel  
van foie gras, AOP Parmezaan

PINZZA ROMANA / JAMBON DE PARME,  
ARTICHAUT, TOMATES SÉCHÉES 17 €

Pinzza Romana / Parma ham, artichoke, sun-dried  
tomatoes

Pinzza Romana / Parmaham, artisjok, zongedroogde  
tomaten

THON ROUGE MI-CUIT / GINGEMBRE,  
CEBETTE, RÉDUCTION FRAMBOISE-SOJA 26 €

Semi-cooked tuna / Ginger, spring onion,  
raspberry-soya reduction

Half-gekookte tonijn / Gember, lente-ui, frambozen-  
soja reductie

## LES TRADITIONNELS

### 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 MADAME 16 €

**BOULETTES À LA LIÉGEOISE 1 PIÈCE : 15 €**  
**FRITES, SALADE 2 PIÈCES : 19 €**  
Liège-style meatballs, fries, salad – 2 pieces  
Liège-stijl gehaktballen, frietjes, salade

### BOUCHÉE À LA REINE AUX PLEUROTTES / FRITES, SALADE 24 €

Queen's bite with oyster mushrooms / Fries, salad  
Koningin's hapje met oesterzwammen / Frietjes, salade

### VÉRITABLE ESCALOPE DE VEAU PANÉE À LA MILANAISE / SPAGHETTI, SAUCE PIZZAÏOLA 29 €

The real veal escalope panée à la milanaise / Spaghetti, pizzaiola sauce  
De echte kalfsschnitzel à la milanaise / Spaghetti, pizzaiola saus

### FOCACCIA COMME UN PANINI / JAMBON DE PARME, PESTO ROUGE, ROQUETTE, TOMATES SÉCHÉES 17 €

Focaccia like a panini / Parma ham, red pesto, arugula, sun-dried tomatoes  
Focaccia als een panini / Parmaham, rode pesto, rucola, zongedroogde tomaten

## PÂTES

### SPAGHETTI AL RAGÙ (PORC/BOEUF) & LÉGUMES 19 €

Pork/beef & vegetables  
Varkensvlees / rundvlees & groenten

### PENNE AMATRICIANA / GUANCIALE, TOMATES, PECORINO, PERSIL PLAT, PIMENT 21 €

Guanciale, tomatoes, pecorino, flat parsley, chili  
Guanciale, tomaten, pecorino, platte peterselie, chili

### SPAGHETTI SCAMPIS ET ÉCREVISSES BISQUÉES 23 €

Spaghetti with scampi and bisque crayfish  
Spaghetti met scampi en bisque van kreeft

### PENNE CACIO E PEPE / PECORINO, POIVRE DU MOULIN, CRÈME LÉGÈRE 17 €

Pecorino, freshly ground pepper, light cream  
Pecorino, versgemalen peper, lichte room



Gluten-vrije pasta beschikbaar

Gluten-free pasta available

Possibilité de pâtes sans gluten

## MENU DU CHEF 3 services à 49 €

(entrée, plat & dessert)  
3-course menu at 49 € (Starter, main course & dessert)  
3-gangenmenu voor 49 € (Voorgerecht, hoofdgerecht & dessert)

### CARPACCIO DE BŒUF / ARÔMES DE TRUFFE, COPEAUX DE FOIE GRAS, PARMESAN AOP

Beef carpaccio / Truffle aromas, shavings of foie gras, AOP parmesan  
Runder carpaccio / Truffel aroma's, schaafsel van foie gras, AOP Parmezaan

OU / OR / OF

### BURRATA SAUCE TOSCANE, CHIPS DE PARMESAN, FOCACCIA

Burrata with Tuscan sauce, parmesan chips, focaccia  
Burrata met Toscaanse saus, parmezaanchips, focaccia

### CŒUR DE SAUMON, PURÉE DE PATATE DOUCE, ÉMULSION DE PETITS POIS

Salmon heart, sweet potato purée, pea emulsion  
Zalmhart, zoete aardappelpuree, erwtenzau

OU / OR / OF

### MILLE-FEUILLE D'AGNEAU, AUBERGINES CONFITES, JUS AU ROMARIN

Lamb mille-feuille, candied eggplant, rosemary jus  
Lamsmillefeuille, gekonfijte aubergine, rozemarijnjus

### PASSION YUZU ET SHIZO

Passion fruit, yuzu, and shiso  
Passievrucht, yuzu en shiso

OU / OR / OF

### LE QUATUOR DE NOS FROMAGES

Our selection of four cheeses  
Onze selectie van vier kazen



## 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, café, banane, fraise

**Sorbet :** citron, passion, orange, mangue

**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, coffee, banana, strawberry

**Sorbet:** lemon, passion fruit, orange, mango

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

#### Keuze uit:

**IJs:** vanille, chocolade, stracciatella, koffie, banaan, aardbei

**Sorbet:** citroen, passievrucht, sinaasappel, mango

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

## DESSERTS

**TARTE AU RIZ DE VERVIERS** 11 €  
Verviers rice tart  
Rijstvlaai uit Verviers



**DUO DE CRÊPES MAISON  
ET SES ACCOMPAGNEMENTS** 11 €  
Duo of homemade crêpes with toppings  
Duo van zelfgemaakte crêpes met bijgerechten

**DAME BLANCHE / CHOCOLAT CHAUD,  
CHANTILLY** 11 €  
The white lady (hot chocolate, whipped cream)  
De dame blanche (warme chocolade, slagroom)

**BRÉSILIENNE / VANILLE & MOKA** 11 €  
The Brazilian (vanilla and mocha)  
De Braziliaanse (vanille en mokka)

**PASSION YUZU ET SHIZO** 14 €  
Passion fruit, yuzu, and shiso  
Passievrucht, yuzu en shiso

**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

**BISCUIT GOURMAND PISTACHE** 15 €  
Pistachio gourmet biscuit  
Pistache gourmet koekje

**CRÈME BRÛLÉE AU SPÉCULOOS** 13 €

**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) – 15 €  
Selectie van regionale kazen (4 soorten) – 15 €

**IRISH COFFEE - ITALIAN COFFEE -  
FRENCH COFFEE** 13 €

## PLATS VÉGÉTARIENS

**CURRY DE LÉGUMES  
ET SON RIZ GOURMAND** 18 €  
Vegetable curry with its gourmet rice  
Groentencurry met zijn gourmetrijst

**VOL-AU-VENT QUORN** 19 €

**RISOTTO D'ASPERGES** 23 €  
Asparagus risotto  
Asperge risotto

## SUGGESTIONS ASPERGES

**CRÈME D'ASPERGES, HUILE DE CRESSON** 14 €  
Asparagus cream, cress oil  
Aspergecrème, cressonolie

**LES TRADITIONNELLES À LA FLAMANDE**  
ENTRÉE 17 € / PLAT 26 €

The traditional Flemish style

De traditionele Vlaamse stijl

**ASPERGES MOUSSELINE ET SAUMON NORVÉGIEN**  
ENTRÉE 21 € / PLAT 29 €

Mousseline asparagus and Norwegian salmon

Mousseline-asperges en Noorse zalm

**ASPERGES À LA PLANCHA, PARME, RÉDUCTION  
BALSAMIQUE** ENTRÉE 17 € / PLAT 28 €

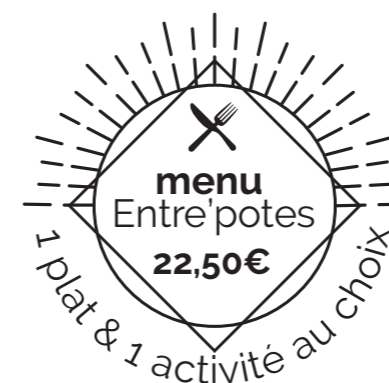
Grilled asparagus, parma ham, balsamic reduction

Gegrilde asperges, parmaham, balsamico-reductie

**RISOTTO D'ASPERGES ET CREVETTES GRISES**  
ENTRÉE 22 € / PLAT 29 €

Asparagus risotto and grey shrimp

Asperge risotto en grijze garnalen



- > 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**

## POISSONS

### SOLE FAÇON MEUNIÈRE / BEURRE, PERSIL, CITRON, POMMES DE TERRE VAPEUR, LÉGUMES CHAUDS 44 €

Sole meunière style / Butter, parsley, lemon, steamed potatoes, hot vegetables

Tarbot à la meunière / Boter, peterselie, citroen, gestoomde aardappelen, warme groenten

### CŒUR DE SAUMON, PURÉE DE PATATES DOUCES, ÉMULSION DE PETITS POIS 29 €

Salmon heart, sweet potato purée, pea emulsion  
Zalmhart, zoete aardappelpuree, erwtensaus

### HOMARD GRILLÉ (ENTIER) À LA PLANCHA, BEURRE D'AIL ET ANETH, ACCOMPAGNÉ DE SON ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE À L'HUILE VIERGE 55 €

Grilled lobster (whole) on the plancha, garlic and dill butter, served with mashed potatoes in virgin oil

Gegrilde kreeft (heel) op de plancha, knoflook-en dilleboter, geserveerd met aardappelpuree in virgin olie

### GAMBAS GÉANTES (DÉCORTIQUÉES) À LA PLANCHA, SUR RISOTTO AUX ASPERGES VERTES 33 €

Giant prawns (peeled) on the plancha, served with green asparagus risotto

Reuzengarnalen (gepeld) op de plancha, geserveerd met groene asperge risotto

## BURGERS

### L'ENTREPÔT / PAIN BRIOCHÉ, STEAK HACHÉ DE BŒUF, TOMATES, CHEDDAR, ŒUF SUR LE PLAT, SAUCE BBQ, SALADE, FRITES 24 €

Brioche bun, ground beef patty, tomatoes, cheddar, fried egg, BBQ sauce, salad, fries

Briochebrood, gehaktbiefburger, tomaten, cheddar, gebakken ei, BBQ-saus, salade, friet

### BURGER PEPPER / PAIN BRIOCHÉ, BŒUF, MAYONNAISE SRIRACHA / CHEDDAR / POTATOES 23 €

Burger Pepper (brioche bun, halal beef, sriracha mayonnaise, Cheddar, potatoes)

De Pepper Burger (briochebrood, halal rundvlees, Cheddar, potatoes, sriracha mayonaise)

### VÉGÉ ♻️ / HAMBURGER DE LÉGUMES, CRÈME AVOCAT MAISON, FRITES DE PATATES DOUCES 24 €

Veggie (vegetable burger, homemade avocado cream, sweet potato fries)

Veggie (groenteburger, huisgemaakte avocado crème, zoete aardappelfriet)

### FISH BURGER / POISSON PANÉ, PAIN BRIOCHÉ, TARTARE MAISON, ROUELLE D'OIGNONS ROUGES, FRITES 24 €

Fish Burger (breaded fish, brioche bun, homemade tartare, red onion ring, fries)

Fish Burger (gepaneerde vis, briochebrood, huisgemaakte tartaar, rode ui ringen, friet)

## POUR LES CARNIVORES

### CÔTE À L'OS (POUR 2 COUVERTS) ET SES ACCOMPAGNEMENTS 79 €

Bone-in rib (for 2 servings) with its sides

T-bone steak (voor 2 personen) met bijgerechten

### FILET PUR SUR PIERRE, PURÉE DE LÉGUMES, SAUCE AU CHOIX ET BEURRE MAÎTRE D'HÔTEL 38 €

Filet mignon on a stone, vegetable puree, 1 sauce of your choice, and maître d'hôtel butter

Filet mignon op steen, groentepuree, 1 saus naar keuze en maître d'hôtel boter

### PAVÉ DE BŒUF, FRITES, SALADE, SAUCE AU CHOIX 32 €

Beef steak, fries, salad, sauces of your choice

Biefstuk, frieten, salade, sauzen naar keuze

### LA VÉRITABLE CARBONNADE DE JOUE DE BŒUF À LA FLAMANDE, GROSSES FRITES 29 €

The real Flemish beef cheek stew, large fries

De echte Vlaamse runderschenkstoof, grote frieten

### SUPRÊME DE PINTADEAU, SAUCE BISQUÉE, ET POLENTA 27 €

Supreme of guinea fowl, bisque sauce, and polenta

Supreme van parelhoen, bisque saus en polenta

### MI-CUIT DE TACHE NOIRE SUR LIT DE ROQUETTE ET PARMESAN HUILE DE TRUFFE 33 €

Half-cooked Irish black spots, on a bed of arugula and parmesan, truffle oil

Halfgaar Ierse zwarte vlekken, op een bed van rucola en Parmezaanse kaas, truffelolie

### MILLE-FEUILLE D'AGNEAU ET AUBERGINES, GRENAILLES CONFITES AU ROMARIN, JUS AU POIVRON 29 €

Lamb and eggplant mille-feuille, rosemary confit baby potatoes, pepper jus

Mille-feuille van lam en aubergine, rozemarijngekonfijte krielaardappelen, paprikajus

*Sauce au choix : 3 poivres, champignon-crème, béarnaise, roquefort, bordelaise*

*Choice of sauces: Three pepper, mushroom-cream, Béarnaise, Roquefort, Bordelaise*

*Keuze uit sauzen: Drie peper, champignon-room, Béarnaise, Roquefort, Bordelaise*

## NOUVEAU! ROTISSERIE

### DEMI-POULET FERMIER RÔTI 20 €

Half-roast farm chicken • Compote, fries, salad  
Halve geroosterde boerderijkip • Compote, frietjes, salade

### TOUS LES JEUDIS, VENDREDIS ET SAMEDIS SOIR ET DIMANCHES MIDI, DEMANDEZ AU SERVEUR LES SUGGESTIONS

Every Thursday, Friday, and Saturday evening & Sunday lunch, ask the server for suggestions.

Elke donderdag-, vrijdag- en zaterdagavond & zondagmiddag, vraag de ober naar de suggesties.

• Vraag naar ons Rotisserie-gerecht als suggestie •

