

ULTIMATE

OPEN FROM MON > FRI 7:30 SAT 8:30 SUN 9:30

TILL SUN > THU 0:30 FRI & SAT 1:00

GROUP RESERVATION : + 32 (2) 513 48 84

FOOD NON STOP

WWW.ULTIMATEATOME.BE



BRUNCHS

WEEKEND : 10:00 > 16:00
& jours fériés / feestdagen / public holidays

21,9 €

CAVEMAN

Bagel, boulette de viande, bacon, beans, potatoes, pancake, fruits de saison, muesli, yaourt, confiture, miel, sirop de Liège, boisson*
Bagel, gehaktbal, bacon, bonen, potatoes, pancakes, fruit van het seizoen, muesli, yogurt, jam, honing, Luikse Stroop, drank* / Bagel, meatball, bacon, beans, potatoes, pancakes, seasonal fruit, muesli, yogurt, jam, honey, Sirop de Liège, beverage*

SURFBOY

Bagel, saumon fumé, cream cheese, légumes grillés, lentilles, crudités, potatoes, pancake, fruits exotiques, demi pamplemousse, muesli, yaourt, confiture, miel, boisson*
Bagel, gerookte zalm, gegrilde groenten, linzen, rauwkost, potatoes, exotische vruchten, halve pampelmoes, muesli, yogurt, jam, honing, drank* / Bagel, smoked salmon, grilled vegetables, lentils, raw vegetables, potatoes, pancakes, exotic fruit, half grapefruit, muesli, yogurt, jam, honey, beverage*

CHICKADEE

Petits pains aux raisins, pancetta, fromage de chèvre, potatoes, salade fraîcheur, pancake, fruits de saison, demi pamplemousse, fruits secs, muesli, yaourt, confiture, miel, boisson*
Krentenbollen, pancetta, geitenkaas, sla, pancakes, fruit van het seizoen, halve pampelmoes, gedroogd fruit, muesli, yogurt, jam, honing, drank* / Raisin buns, pancetta, goat cheese, salad, pancakes, seasonal fruit, half grapefruit, muesli, yogurt, jam, honey, beverage*

ROOTS

Toasts, œufs brouillés ou au plat, légumes grillés, lentilles, potatoes, pancake, fromage de chèvre, cheddar, fruits de saison, muesli, yaourt, confiture, miel, boisson*
Toasts, roerei of spiegelei, gegrilde groenten, linzen, potatoes, pancakes, geitenkaas, cheddar, fruit van het seizoen, muesli, yogurt, jam, honing, drank* / Toasts, scrambled or fried eggs, grilled vegetables, lentils, potatoes, pancakes, goat cheese, cheddar, seasonal fruit, muesli, yogurt, jam, honey, beverage*

* 1 boisson chaude / café frappé ou smoothie

* 1 warme drank / ijskoffie of smoothie

* 1 hot beverage / ice coffee or smoothie

RESERVATION GROUPE
www.ultimeatome.be



PETITS-DÉJEUNERS ONTBIJTEN / BREAKFASTS

Ouverture / Opening > 12:00

PETIT-DÉJEUNER CONTINENTAL

1 boisson chaude + 1 jus d'agrumes pressé au choix
1 viennoiserie ou pain maison

6,9

PETIT-DÉJEUNER CLASSIQUE

1 boisson chaude + 1 jus d'agrumes pressé au choix
Oeufs au choix sur le plat / omelette / brouillés

9,9

GRAND PETIT-DÉJEUNER

1 boisson chaude + 1 jus d'agrumes pressé au choix
Oeufs au choix sur le plat / omelette / brouillés
Yaourt, muesli, fruits frais
1 pancake ou 1 crêpe

13,9

Suppléments

Lard / Champignons / Fromage / Tomates / Viennoiseries
Omelette / Oeufs sur le plat / Oeufs Brouillés

2

5



CAFE GOURMAND Trio de desserts maison

9

DESSERT DU JOUR + BOISSON CHAUDE

6,5

CRÊPES + BOISSON CHAUDE

Sucre 5,5

Confiture 6

Mikado 7,5

GAUFRE DE BRUXELLES BRUSSELE WAFEL / BRUSSELS WAFEL

Chantilly + chocolat 6

+ fraises (en saison) 7,5

MILKSHAKES


Vanille, chocolat, café, speculoos

5,5

Banane, framboise, fruits rouges, fraise (en saison)

6,5

EAUX / JUS DE FRUITS / SMOOTHIES

EAUX	BRU		L	1/2	1/4
SPA pétillante / plate naturelle			5		2
Bru légèrement pétillante / plate naturelle			5,5	3,7	2,2
Vittel			-	-	2,7
San Pellegrino			-	-	2,7
Perrier			-	-	2,7

SIROPS

Grenadine, menthe					0,5
Cassis, pêche, violette, fraise (Giffard)					0,8

JUS

Orange / Ananas / Pamplemousse / Tropical					3
Pomme / Pêche / Tomate / Pomme - Cerise					3
Multivitaminé ACE					3

JUS DE FRUITS / LEGUMES pressés maison

Orange ou / of / or Citron ou / of / or Pamplemousse					3,5
ou combinaison de 2					3,8
Jus créole mangue, banane, kiwi					4,5
Jus de framboise					4,5
Jus de fraises					4,5
Carotte-pomme-orange ou combinaison					4,5
Carotte-pomme-gingembre					4,5

SMOOTHIES

HANK orange - pomme - banane					4,5
JOHNJOHN orange - citron - kiwi					4,5
DEE (en saison) orange - fraise - menthe fraîche					4,5
STAN orange - carotte - gingembre					4,5
ULTIME composition de 3 ingrédients (base orange ou pomme)					4,8
framboise, menthe, kiwi, pamplemousse, banane, fraise, carotte ,gingembre					


BOISSONS NATURELLES

Thé glacé maison (en saison) citron ou pêche					3
Bionade gingembre-orange 33cl					3,5

EN-CAS SNACKS

Portion de fromage Portie kaas / Cheese serving					4
Portion d'olives Portie olijven / Olives serving					4
Portion de chorizo Portie chorizo / Chorizo serving					4
Portion mixte, olives, chorizo et fromage Gemengde portie, olijven,					6
chorizo en kaas / Mixed serving, olives, chorizo and cheese					9,5
Assiette de 3 fromages d'Abbaye Orval, Vieux Bruges, Chimay					5
Apéro frites / Potatoes					7
Apéro frites de patate douce					8
Tapas végété houmous à la betterave, houmous, tapenade d'olive, tomates confites, caviar d'aubergines et pain libanais					9,5

BOISSONS CHAUDES HOT

Café 					2,5
Expresso					2
Expresso macchiato (avec mousse de lait)					2,2
Double expresso					3,5
Ristretto					2,2
Irish (+ whisky) / French (+ cognac) / Italian (+ amaretto) Coffee					7,5
Café frappé lait, sucre de canne, glace pilée					3,5
Cappuccino chantilly / italien mousse de lait					3
Café Milano sirop de noisette et vanille					3,9
Lait russe					3
Grand lait russe					3,8
Décaféiné					2,5
Chocolat chaud maison					3,5
Chococcino					3,5
Cécémel					2,5
Lait de soja					2,5
Lait miel					2,5
Vin chaud					4
Grog rhum blanc, thé noir de Chine, citron pressé, miel					7,5
Jus pomme cannelle chaud					3

THÉS/INFUSIONS sélectionnés par la Maison du Thé (depuis 1897)

Thé Chunmee vert Bio					3,5
Thé vert parfumé au jasmin					3,5
Thé vert Bio à la menthe fraîche					3
Thé Earl Grey					3
Nature / citron / miel / orange					3
Thé maison mélange Ceylan, Chine, Pointe de Jasmin					3
Thé russe lait chaud, thé noir de Chine					3
Thé noir Nilgiri Tigerhill Bio					3,5
Indian Chai					3,5

INFUSIONS

Camomille / Verveine / Tilleul / Gingembre / Rooibos / Fruits noirs					3
Infusion hivernale (en saison)					3

SOFTS

Spa citron / orange					2,2
Coca-Cola / Light / Zéro					2,5
Fanta citron / orange					2,5
Sprite					2,5
Canada dry					2,5
Gini					2,5
Schweppes tonic / agrumes					2,5
Orangina					2,5
Cécémel					2,5
Ice Tea / pêche / green					2,5
Red Bull					3,9



PAS D'ALCOOL < 11H

PRESSE QUOTIDIENNE

APERITIFS / MOUSSEUX / CHAMPAGNE

VIN MOUSSEUX & CHAMPAGNE

PROSECCO	75 cl	32	20 cl	11
Di Conegliano Brut Carpenne 11% vol.				
CAVA	75 cl	27	Flûte	5,5
Damia Brut Selección especial "1637" 11,5% vol.				
DEUTZ "BRUT CLASSIC"	75 cl	59	37,5 cl	35

Kir pêche / violette / cassis	3,5
Kir Royal pêche / violette / cassis	6
Half & Half	5
Cidre blanc pommes 4,5°	33cl
Porto rouge ou blanc	4
Martini Bianco - Rosso - Rosato	4
Martini Royale	5,5
Pineau des Charentes	4
Campari	4
Batida de coco	4
Pisang Ambon	4
Ricard	3,5
Aperol Spritz	7



COCKTAILS

Mojito / Mojito fraise	7,5
Rhum blanc, citron vert, sucre de canne, menthe, eau gazeuse	
Virgin Mojito	4,5
Citron vert, sucre de canne, menthe, Canada dry	
Caipirinha	7,5
Cachaça, citron vert, sucre de canne, eau gazeuse	
Cuba Libre	7,5
Rhum brun, citron vert, sucre de canne, coca-cola	
Daiquiri	7,5
Rhum blanc, citron vert, sucre de canne, eau gazeuse	
Margarita framboise / créole / fraise	7,5
Tequila, Triple sec, citron vert, sucre de canne, véritable jus de framboise / créole	
Bloody Mary	7,5
Vodka, jus de tomate	
Gin fizz	8
Gin, jus de citron vert frais, sucre de canne, soda	
Moscow Mule	8,5
Vodka, ginger beer, citron vert, sucre de canne	
Basil splash	8,5
Gin, triple sec, basilic, citron vert, sucre de canne	

ALCOOLS

Vodka Eristoff	5cl	7
Vodka Ketel One	5cl	8
Whisky William Lawson's	5cl	7
Whisky J Walker Red Label	5cl	7
Whisky J&B	5cl	7
Whisky Glenfiddish	5cl	9
Jack Daniels	5cl	7
Bulleit Bourbon	5cl	7
Bourbon Four Roses	5cl	7
Gin Bombay	5cl	7
Gin Tanqueray	5cl	9
Gin Hendrick's	5cl	10
Poire Williams	5cl	8
Ricard	5cl	3,5
Rhum Bacardi	5cl	6
Rhum Barcari GD réserve	5cl	8
Rhum Captain Morgan	5cl	7
Rhum Trois Rivières	5cl	7
Tequila	5cl	7
Jägermeister	5cl	7

Accompagnement

Red Bull, Fever tree 3 / Jus de fruits frais 2 / Soft 1,5

DIGESTIFS

Cointreau	6
Calvados	7
Baileys	6
Amaretto	6
Armagnac	7
Grappa	6
Cognac Martell xxx	7
Sambucca	6
Grand Marnier	6
Limoncello	6

NOTRE SÉLECTION DE VINS WIJN / WINE

VINS MAISON

Rouge : Nero d'Avola	Rosé : Rosato del Veneto	Blanc : Chardonnay Veneto
Verre 3,5	Quart 6	Demi 11
		Litre 19

VINS DU MOIS SÉLECTIONNÉS PAR LA MAISON

Verre 5,5	Quart 9,5	Demi 17	VOIR TABLEAU NOIR
			Bouteille 24

VINS BLANCS

		Bouteille	1/2L	1/4L	Verre
Alsace	Pinot Blanc - Domaine Seltz Fernand et Fils - issu de raisins Bio - 12,5% vol.	28	19	10	5,5
Bourgogne	Chablis - William Fèvre 100% Chardonnay	36	27	14	8
Loire	Pouilly-Fumé - Jonathan Pabiot - Bio	36	27	14	8
100% Sauvignon - 12,5% vol. Sec, à la fois fruité et floral, légèrement fumé. Minéral en finale. Belle complexité.					
Pays d'Oc	Charmille Blanc - Domaine de Malavieille - Bio	24	17	9	5,5
40% Chardonnay - 40% Sauvignon - 20% Chenin & Viognier - 14% vol. Gras, ample et riche. Vin sec mais très savoureux avec une grande longueur					
Bordeaux	Château Mémoires - Jean-François & Béa Ménard - Bio	24	17	9	5,5
100% Sauvignon - 12,5% vol. Vin sec et fruité, désaltérant par excellence grâce à ses parfums typiques de bourgeons de cassis					
Chili	Chardonnay Araucano - Bodega Lurton	24	17	9	5,5
100% Chardonnay - 13,5% vol.					
Italie	Gavi (La Raia) Bio	24	17	9	5,5
Piémont	100% Cortese - 12% vol. Sec et étonnant par la diversité de ses parfums de fleurs blanches, de pêche et de lime. Minéral en finale				

VINS ROSÉS

France	Domaine Montrose Pays d'Oc 50% Grenache - 50% Carignan - 13,5% vol.	24	17	9	5,5
---------------	--	----	----	---	-----

VINS ROUGES

Alsace	Pinot Noir - Domaine Seltz Fernand et Fils (servi frais) - issu de raisins Bio 13% vol.	24	17	9	5,5
Beaujolais	Brouilly "Château de la Pierre" - Loron et Fils (servi frais) 100% Gamay - 13% vol.	24	17	9	5,5
Rhône	Crozes Hermitage "Les Launes" - Delas Frères 100% Syrah - 14% vol.	35	25	14	7,5
Bordeaux	Les piliers de Maison Blanche (Montagne-St-Emilion) Bio	35	25	14	7,5
65% Merlot & 35% Cabernet Franc - 14% vol. Vin ample et généreux en saveurs fruitées enrobées dans un très joli boisé empyreumatique					
Bordeaux Supérieur	Château Couronneau - Christophe Piat - Bio	24	17	9	5,5
100% Merlot - 13,5% vol. Tout sur le fruit... groseilles, cassis. Tanins veloutés, souples et fondus					
Loire	Saumur rouge «La Pierre Frite» (Dom du Pas Saint-Martin) Bio (servi frais) 100% Cabernet Franc - 13,5% vol.	24	17	9	5,5
Vin fruité et épicé. Très puissant mais aussi très « frais » grâce à sa belle acidité.					
Languedoc	Montplaisir du Domaine Costes-Cirgues - Béatrice Althoff - Bio	24	17	9	5,5
et sans soufre 60% Carignan - 40% Merlot - 13,5% vol. Etonnant de saveurs (cannelle, grenade, fenouil, thé noir, noyau d'abricots) - très « désaltérant » grâce à l'absence de soufre.					
Italie Sicile	Kerasos Nero d'Avola - Valdibella - Bio	24	17	9	5,5
100% Nero d'Avola - 13,5% vol. Tout sur les parfums de petits fruits rouges (groseilles, framboises) avec des tanins très fins et souples					
Portugal Algarve	Monte do Além - Vincianne Van Nieuwenhuysse - Bio	24	17	9	5,5
35% Cabernet Sauvignon - 35% Merlot et 30% d'Aragonez et de Petit Verdot - 14% vol. Très opulent, gourmand (chocolat noir, cassis, noisette, violette) avec un boisé bien présent mais très séduisant					
Argentine	Malbec Salentein Barrel 100% Malbec - 14% vol.	29	21	11	6,5
Chili	Carménère Araucano - Bodega Lurton 100% Carménère - 14% vol.	24	17	9	5,5

BEERS

BIÈRES AU FÛT

	25cl	33 cl	50cl
Maes 5,2°	2,5	3,2	4,5
Tango ou Mazout	2,8	3,6	-
Grimbergen Blonde 6,7°	-	3,9	6
Grimbergen Double 6,5°	-	3,9	6
Blanche de Bruges 4,8°	3	-	5,5
Mort Subite Kriek Lambic 4,3°	3,5	-	6,5
Ciney Blonde 7°	3,5	-	6,5
Affligem Blonde 6,8°	-	3,9	6

PILS-LAGER

Desperados 5,9°	33cl	3,5
Maes Radler Citron 2°	25cl	2,8
Maes Radler Pamplemousse 2°	25cl	2,8
De Koninck Ambrée 5°	25cl	2,9
Carlsberg Blonde 5,5°	25cl	2,9
Spéciale Palm 5,4°	25cl	2,9
Vedett Blonde 5,2°	33cl	3,5
Vedett IPA Blonde 6°	33cl	3,9
Corona Blonde 4,6°	25cl	3,9
Martins Pale Ale 6,3°	33cl	3,9

BIÈRES SANS ALCOOL

Maes 0,0%	25cl	2,5
Palm NA 0,25°	25cl	2,5
Carlsberg ZERO%	25cl	2,9

SCOTCH - STOUT

Gordon's Scotch Brune 8°	33cl	4,2
Guinness Brune 8°	33cl	4,2

VIEILLES BRUNES (West-Vlanderen)

Rodenbach 5,2°	25cl	2,9
Rodenbach Grand Cru 6°	33cl	4,5
Bourgogne des Flandres 5°	25cl	3,9
Duchesse de Bourgogne 6,2°	25cl	3,9

GUEUZE

Mort Subite Oude Kriek Lambic 6,5°	37,5cl	4,5
Mort Subite Gueuze Lambic 4,5°	25cl	2,9
Mort Subite Oude Gueuze 7°	37,5cl	4,5
Cassis Lindemans 3,5°	25cl	3
Pêche Timmermans 4°	25cl	3
Faro Timmermans 4°	37,5cl	4,3
Framboise Boon 5°	25cl	3

BIÈRES D'ABBAYE

Affligem Triple 9°

Elue meilleure Triple d'Europe
Arôme intense de banane avec une note fraîche d'agrumes. Ronde en bouche avec des touches de fruits à noyaux et d'agrumes accentuées par la refermentation en bouteille. Fin de bouche équilibrée, finement amère



30cl 4,5

Affligem Double 6,8°

Nez épicié et complexe, suivi d'une bouche légèrement maltée. La refermentation en bouteille fait sortir les notes d'anis étoilé et de biscuits au caramel, évoluant vers une finale fraîche et épicée.



30cl 4,5

Grimbergen Tripel 9°

33cl 4,5

St-Idesbald Blonde 6,5° / Brune 8°

33cl 4,5

St-Bernardus Brune 8° / Triple Blonde 8°

33cl 4,5

Maredsous Brune 8°

33cl 4,5

Watou Kappitel Prior Ambrée 9°

33cl 4,5

Corsendonck Pater Brune 7,3° / Agnus Blonde 7,5°

33cl 4,5

Witkap Stimulo Blonde 6° / Triple Blonde 7,5°

33cl 4,5

Saint Martin Blonde 7° / Brune 8°

33cl 4,5

Tongerlo Blonde 6°

33cl 4,5

Vainqueur 2014 World Beer Awards

La Ramée Blonde 7,5°

33cl 4,5

BIÈRES TRAPPISTES

Orval Ambrée 6,2°

33cl 5,5

Rochefort 6

33cl 4,5

Rochefort 8 Brune 9,2° / 10 Brune 11,3°

33cl 4,5

Chimay Bleue Brune 9°

33cl 4,5

Chimay Blanche Triple Blonde 8°

33cl 4,5

Chimay Rouge Brune 7°

33cl 4,5

Westmalle Triple 9,5°

33cl 4,5

BIÈRES EN GRANDES BOUTEILLES

Gueuze Lindemans 4,5°

75cl 11

Kriek Lindemans 3,5°

75cl 11

Framboise Lindemans 2,5°

75cl 11

Faro Lindemans 4,2°

75cl 11

Chouffe Blonde 8°

75cl 11

Chimay Grande Réserve 9°

75cl 12,5

Chimay Rouge Brune 7°

75cl 11

Saint-Feuillien Blonde 7,5°

75cl 11

Moinette 8,5°

75cl 11

Omer Blonde 8°

75cl 11

BIÈRES BELGES ARTISANALES

Judas Blonde 8,5°

33cl 4,5

Hapkin Blonde 8,5°

33cl 4,5

Grand Cru Hoegaarden Blonde 8,5°

33cl 4,5

Hoegaarden Rosée 3°

25cl 3,5

Omer Blonde 8°

33cl 4,5

Bon Secours Blonde ou Brune 8°

33cl 4,5

Hommelbier (Watou) Blonde 7,5°

25cl 3,5

Gauloise Triple Blonde 9,7°

33cl 4,5

Bush (Pipaix) Ambrée 12°

33cl 4,5

Quintine Blonde/Ambrée (Ellezelles) 8°

33cl 4,5

Piraat Blonde (Erdveld) 10,5°

33cl 4,5

Gulden Draak Brune 10,5°

33cl 4,5

Cuvée des Troils Blonde 7°

25cl 3,5

La Belgoo Blonde 4 céréales 6,6°

33cl 4,5

Duvel Blonde 8,5°

33cl 4,5

Duvel Triple Hop 9,5°

33cl 4,5

Charles Quint Rouge 8,5°

33cl 4,5

Satan Gold Blonde 8°

33cl 4,5

Delirium Tremens Blonde 8,5°

33cl 4,5

Brigand Blonde 9°

33cl 4,5

Kwak Ambrée 8,4°

33cl 4,5

Carolus d'Or Brune 8,5°

33cl 4,5

Fruit Défendu Ambrée 8,5°

33cl 4,5

Bersalis Triple 9,5°

33cl 4,5

Chouffe Blonde 8,5°

33cl 4,5

Moinette II (Tourpes) Blonde 8°

33cl 4,5

St-Feuillien Blonde (Le Roelix) 7,5°

33cl 4,5

Karmeliet Tripel Blonde 8,4°

33cl 4,5

Leeuwse Schutter Blonde 6,2°

33cl 4,5

Hopus Blonde 8,3°

33cl 4,5

Barbar Blonde 8°

33cl 4,5

Big Nose Triple Blonde 9°

33cl 5,5

Taras Boulba Blonde 4,5°

33cl 4,5

Zinnebir Blonde dorée 6°

33cl 4,5

Jambes-de-Bois 8°

33cl 4,5

Papegaei Blonde 8°

33cl 4,5

Valdieu Blonde 6° / Triple 9°

33cl 4,5

Troubadour Magma Belgische Triple IPA 9°

33cl 4,5

BIÈRES BELGES ARTISANALES BIO

Brunehaut Blanche 5° (Sans Gluten)

33cl 4,5

Brunehaut Blonde 6,5° (Sans Gluten)

33cl 4,5

Brunehaut Ambrée 6,5° (Sans Gluten)

33cl 4,5

Brunehaut Triple 8° (Sans Gluten)

33cl 4,5

Moinette Bio Blonde 7,5°

33cl 4,5

RESERVATION GROUPE
www.ultimeatome.be



BIÈRES DU MOIS ET DE SAISON
VOIR TABLEAU NOIR



PRESSE QUOTIDIENNE



SALADES ETCETERA...
SALADES ETCETERA...
SALADS ETCETERA...

- Soupe du jour Dagsoep / Soup of the day 6,5
- Croquettes aux crevettes maison Zelfgemaakte garnalen croquettes / Homemade shrimps croquette 15,5
- Toast cannibale Toast cannibale / Toast with tartar steak 8,5
- Cassolette de scampi - à l'ail / diavolo 13,5
cassolette van scampi's - met look / diavolo
Shrimps cassolette - with garlic / diavolo
- Carpaccio de boeuf sur lit de roquette et copeaux de parmesan 13,5
Carpaccio van rundvlees met parmezaanschilders
Beef carpaccio with parmesan shavings
- Tomate mozzarella di bufala au basilic 12
Tomaat mozzarella di bufala en basilicum
Tomato and mozzarella di bufala salad with basil
- Salade de chèvre chaud, tapenade d'olives noires, tomates séchées et pignon de pin Salade van geroosterde geitenkaas, zwarte olijf tapenade, gedroogdetomaten en pijnboompitten / Roasted goat cheese salad, tapenade of black olives, dried tomatoes and pine nuts 13,5
- Assiette italienne (jambon de Parme, mozzarella di bufala, roquette, légumes grillés, pignons de pin et parmesan) 16
Italiaanse salade (Parma ham, mozzarella di bufala, rucola, gegrilde groenten, pijnboompitten en parmezaan)
Italian salad (Parma ham, mozzarella di bufala, rucola, grilled vegetables, pine nuts and parmesan)
- Tartare de saumon frais et fumé - crème aigrelette 14
Verse en gerookte zalm tartare zure room
Fresh and smoked salmon tartare - sour cream
- Assiette libanaise- humus, caviar d'aubergines, Tzatziki-merguez, falafel, pain libanais Libanese plaat- humus, merguez, aubergine kaviaar, tzatziki falafel, libanese brood / Lebanese plate- humus, merguez, mashed eggplant, tzatziki, falafel, lebanese bread 15
- version végétarienne (sans merguez) 13,5
- Salade César façon Ultime Caesarsalade / Caesar salad 13
Salade de poulet grillé au curry léger Gegrilde kip salade met lichte curry / Grilled chicken salad with light curry sauce 13

PASTA & RISOTTO

- Spaghetti carbonara 12
- Spaghetti bolognese 10,5
- Penne au coulis de tomates, basilic et parmesan 10,5
Penne met verse tomatencoulis, basilic en parmezaan
Penne with fresh tomato coulis, basil and parmesan
- Linguine au pesto de champignons des bois et chèvre frais 14
Linguine met pesto van bospaddestoelen en verse geiten kaas
Linguine with mushroom pesto and fresh goat cheese
- Risotto légumes, champignons, tartufata 14
Linguine met pesto van bospaddestoelen en verse geiten kaas
Linguine with mushroom pesto and fresh goat cheese
- = végétarien / vegetarisch / vegetarian

PIZZAS

- **MARGHERITA** 9,5
Mozzarella, coulis de tomates, basilic
Mozzarella, tomatensaus, basilicum
Mozzarella, tomato saus, basil
- **L'ULTIME** 13,5
Mozzarella, Tomates, jambon de Parme, aubergines & courgettes grillées, roquette, parmesan, basilic, olives noires
Mozzarella, tomaten, Parma ham, gegrilde aubergine en courgette, rucola, parmezaan, basilicum, zwarte olijven
Mozzarella, tomatoes, Parma ham, grilled eggplant and zucchini, arugula, parmesan, basil, black olives
- **LA BONIFACE** 11,5
Mozzarella, tomates, jambon cuit, champignons, artichauts, asperges thaï Mozzarella, tomaten, ham, paddestoelen, artisjokken, Thaise asperges / Mozzarella, tomatoes, ham, mushrooms, artichokes, Thai asparagus
- **LA VÉGÉ** 12,5
Mozzarella, tomates, champignons, artichauts, aubergines, courgettes & poivrons grillés, basilic, olives noires
Mozzarella, tomaten, paddestoelen, artisjokken, gegrilde aubergine, courgette en paprika, zwarte olijven
Mozzarella, tomatoes, mushroom, artichokes, grilled eggplants, zucchinis and peppers, black olives
- **LA PIQUANTE** 12,5
Mozzarella, tomates, chorizo, roquette, basilic, piment vert, huile piquante, olives noires Mozzarella, tomaten, chorizo, rucola, basilicum, groene chilipepper, gekruide olie, zwarte olijven / Mozzarella, tomatoes, chorizo, arugula, basil, green pepper, hot oil, black olives
- **LA SCAMPI AIL** 14,5
Mozzarella, Tomates, scampis, ail doux, olives noires, roquette
Mozzarella, tomaten, scampis, knoflook, zwarte olijven, rucola
Mozzarella, tomatoes, scampis, garlic, black olives, arugula
- **LA CARPACCIO** 13,5
Tomates, mozzarella, basilic, olives noires, carpaccio de boeuf, roquette, parmesan Tomaten, mozzarella, basilicum, zwarte olijven, rundscarpaccio, rucola, parmesan / Tomatoes, mozzarella, basil, black olives, beef carpaccio, arugula, parmesan
- **LA CHÈVRE FRAIS ET BACON** 14
Tomates, chèvre, bacon, champignons, olives noires, mozzarella
Tomaten, geitenkaas, bacon, paddestoelen, zwarte olijven, mozzarella
Tomatoes, goat cheese, bacon, mushrooms, black olives, mozzarella
- SUPPLEMENTS : 1,5
Jambon / Chèvre frais / Champignons / Courgettes / Aubergines / Poivrons / Roquette / Parmesan

MENU ENFANTS KIDS 0 > 13 ANS

- 1 SOFT + 1 PLAT + 1 DESSERT 11
Poulet compote / Poisson pané + frites
Spaghetti bolognese / Jambon fromage
Pizza margherita kid
Coupe glacée 1 boule - vanille / chocolat / spéculoos ou crêpe au sucre

Suppléments : Scampis 6 / Poulet 4 / Fromage de chèvre frais 4

MOULES MOSSELEN / MUSSELS & FRITES

selon arrivage

Marinières Mariniere / Mariniere	21
Vin blanc Witte wijn / White wine	22
Ail et crème Met knoflook en room / With garlic and cream	23

VIANDES VLEES / MEAT

- Entrecôte irlandaise grillée, pommes frites, beurre maître d'hôtel
ierse entrecote en frietjes Hofmeesterboter
Irish rib steak and french fries with flavored butter 21
- Steak de bœuf grillé irlandais, pommes frites, beurre maître d'hôtel
ierse Gegrilde biefstuk met frietjes, Hofmeesterboter
Irish Grilled steak with french fries with flavored butter 16

SAUCES SAUZEN / SAUCES

Poivre vert / Béarnaise / Archiduc / Moutarde / Mayonnaise maison 2,5

- Filet américain garni, préparé ou nature **Bereide of niet steak tartaar / Rawsteak tartar seasoned or un seasoned** 13,5
- Carbonade de bœuf à la Grimbergen, pommes frites **Rundskarbonaden met Grimbergen en frietjes / Grimbergen beef stew with french fries** 14
- Boulets à la liégeoise déglacé à la Chimay, frites et mayonnaise maison
"Boulets à la liégeoise" geblust met Chimay, frietjes met
huisgemaakte mayonnaise / Meatballs "à la liégeoise" deglazed with
Chimay beer, belgian fries, homemade mayonnaise 14
- Suprême de volaille Archiduc, pommes frites **Kippenwit met Archiducsauc / Chicken breast with mushrooms** 13,5
- Tajine de poulet Bio aux olives et citrons confits **Kip tajine met olijven en gekonfijte citroen / Chicken tajine with olives and preserved lemons** 14,5
- Jambonneau rôti à la moutarde de Meaux, salade et pommes frites
Geroosterd Hammetje met Meaux mosterdsaus, sla en frieten / Roasted
Pork Shank with french Meaux mustard sauce, salad and french fries 17,5

POISSONS VIS / FISH

- Filet de dorade, risotto aux asperges vertes et champignons
Breamfilets en risotto met groene asperges en champignons
Filets of sea bream, risotto with green asparagus and mushrooms 16,5
- Pavé de saumon grillé, légumes sautés, riz **Gegrilde zalm, gewokte groenten, rijst / Grilled salmon steak, sautéed vegetables, rice** 17

ACCOMPAGNEMENTS BEGELEIDING / SIDE

Frites, riz, pâtes, potatoes Frieten, rijst, pasta, potatoes French fries, rice, pasta, potatoes	2
Pommes de terre vapeur, sautées ou croquettes Gestoomde of gebakken aardappelen, kroketten / Steamed, sautéed or croquettes	2,5
Frites de patates douces Zoete aardappelen / Sweet potatoes	3
Pain libanais / wraps	2
Risotto de légumes Groenten risotto / Vegetable Risotto	3
Salade Sla / Salad	3

ALLERGEN

info sur demande / op aanvraag / on request

BIG BURGER ULTIME Salade & Frites

Burger 100% beef*	13,5
Beef bacon burger*	13,5
Chicken burger*	12,5
Veggie burger*	12,5

*Accompagnement Begeleiding / side:

Cheddar, oignons frites, salade, tomate, cornichons, sauce du chef, frites

Le Burger poivre et salade (100% bœuf, sauce au poivre, cheddar, cornichons, oignon rouge et salade) 100% rundvlees, pepersaus, cheddar, augurken, rode ui en sla / 100% beef, pepper sauce, cheddar, gherkin, red onion and salad 14,5

Le Burger au Crottin de Chavignol et pancetta grillée (100% bœuf, chèvre frais, pancetta grillée, cornichon, oignon rouge, salade) 100% rundvlees, verse geitenkaas, gegrilde pancetta, augurken, rode ui en ijsberg sla 100% beef, fresh goat cheese, grilled pancetta, gherkin, red onion and iceberg salad 14,5

DESSERTS DESSERTEN / DESSERTS

L'« Ultime » Cheesecake au spéculoos, coulis de fruits rouges
Tiramisu comme à Venise, crème d'Advocaat, Amaretto
Gâteau au chocolat, crème anglaise
Tarte tatin chaude, glace vanille
Crème brûlée
Mousse au chocolat
Tarte citron meringuée, coulis de fruits rouges
Yaourt Bio

CRÊPES PANNEKOEKEN / PANCAKES

Sucre 4 Confiture 4,5 Mikado 6
Supplément chantilly / chocolat chaud / caramel /
coulis de fruits rouges / crème anglaise
Supplément 1 boule de glace

GLACES IJS / ICE CREAM

Dame Blanche / Dame Noire / Brésilienne
Banana Split / Café Glacé / Parfait spéculoos
Palette de sorbets citron, mangue, cassis

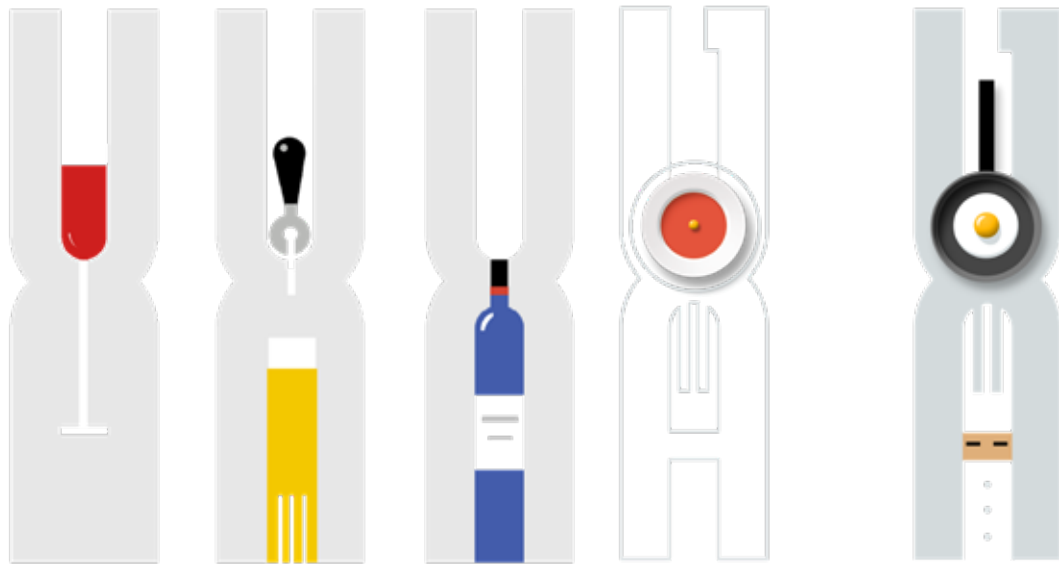
CAFE GOURMAND Trio de desserts maison

Faits maison PAIN complet, farine Bio

ET DESSERTS

Pain complet 900 gr à emporter (coupé/non coupé) 3,5
Tarte à emporter 28

Service & TVA inclus / Dienst & BTW inbegrepen / Service & VAT included



WWW.ULTIMEATOME.BE