

Nos Entrées Froides

Carpaccio de bœuf à l'italienne	17,50€
Saumon fumé et ses toasts	18,50€
Anti pasta	14,00€
<i>(speck, parme, mozza, olives, artichaut, tomates séchées)</i>	
Tomate aux crevettes	Prix du jour

Nos entrées chaudes

Scampi crème à l'ail	15,50€
Scampi piquant	15,50€
Scampi curry thaï	15,50€
Croquette de crevettes 1 pce...	8,50€
Croquette de crevettes 2 pces.	17,50€
Fondu au fromage 1 pce	7,00€
Fondu au fromage 2 pces	14,00€

Nos Pâtes

Spaghetti bolognese	14,50€
Spaghetti jambon fromage	14,50€
Linguine arriabiata	15,00€
<i>(tomate, ail, origan, piquant)</i>	
Linguine aux 2 saumons	17,00€
<i>(sauce crustacé)</i>	
Linguine aux scampis	18,00€
<i>(ail, pesto, tomate, courgette)</i>	
Linguine végétarien	15,00€
<i>(aubergine, courgette, artichaut, tomate séchée, curry)</i>	
Linguine volaille curry thaï	18,00€
Linguine maison à la ricotta	16,00€

Nos Classiques

Boulettes sauce tomate ou liégeoise.....	15,00€
Vol au vent	18,50€
Hamburger du chef.....	18,50€

Pour Nos Bouts d'Choux

Spaghetti bolo ou jambon fromage.....	10,00€
Boulette sauce tomate	10,00€
Nuggets de volaille.....	10,00€
Burger de bœuf bout d'chou	10,00€

Nos Poissons

Duo de solettes	19,50€
Tomates crevettes grises	Prix du jour
Tataki de saumon garniture maison.....	23,50€

Nos Viandes

Tartare de bœuf à l'italienne	18,50€
Américain préparé façon 5 sens	18,50€
Filet mignon de bœuf	19,00€
Filet mignon de bœuf en croûte de poivre	24,00€
Filet mignon simple face	23,00€
<i>(cuit unilatéral, persil moutarde, échalotte)</i>	
Entrecôte de bœuf (350 gr)	24,50€
Tagliata de bœuf vinaigre balsamique.....	22,50€
Blanc de volaille sauce estragon	18,50€
Rognon de vœu baugé	24,00€
<i>(sauce moutarde à l'ancienne)</i>	
Escalope milanaise et ses pâtes..	17,00€
Escalope valdostana	19,00€
<i>(crème tomate, mozza, lard)</i>	
Osso bucco	23,00€
Sauce au choix :	3,50€
<i>Poivre vert – Poivre concassé - Archiduc</i>	
<i>Béarnaise - Choron – Estragon - Roquefort</i>	

Nos Salades

Calypso	18,00€
<i>(saumon fumé, scampi frit, crevette, saumon mariné, vinaigrette sésame)</i>	
Italienne	18,00€
<i>(jambon de Parme, speck, mozza, tomate séchée, parmesan, artichaut, huile d'olive, basilic)</i>	
César	16,00€
<i>(volaille, parmesan, croutons, œuf dur, vinaigrette césar)</i>	
Biquette	16,00€
<i>(chèvre chaud, lard italien, pomme, roquette, vinaigrette sésame)</i>	

Nos Desserts et Nos Glaces

Glaces : par boule	2,50€
<i>Vanille, moka, chocolat, spéculoos, fraise</i>	
Sorbets :	2,80€
<i>Citron, framboise, passion</i>	
Milkshake :	6,50€
<i>Vanille, moka, chocolat, spéculoos, fraise</i>	
Dame blanche	8,50€
Dame noire	8,50€
Brésilienne	8,50€
Waleska	8,50€
Tiramisu	8,50€
Mousse au chocolat	8,50€
Café liégeois	8,50€
Crème brûlée	8,50€
Le colonel	8,50€

Nos Bulles

Champagne « Tradition » Domaine Gruet (75cl)	60,00€
Champagne Michel Rocourt blanc de blanc (75cl)	65,00€
Cava l'ANAE (75cl)	30,00€

Nos Vins Blancs

Touraine sauvignon	29,00€
<i>Loire - domaine Octave</i>	
Viognier gourmand.....	32,00€
<i>Vallée du Rhône – Michel Gassier</i>	
Côtes de Gascogne.....	24,00€
<i>Sud-Ouest - domaine Ferret</i>	
Clos Perdiz	27,00€
<i>Chili, Chardonnay viognier</i>	
Les Peyrautins	26,00€
<i>Languedoc – Chardonnay IGP</i>	
Pinot Gris H. Obermeyer.....	36,00€
<i>Alsace (37,5cl)</i>	21,00€
Moulin de Gassac	25,00€
<i>Languedoc - Mas Dumas</i>	
Pouilly Fumé « Villa Paulus »	51,00€
<i>Loire</i>	
Sancerre blanc «Terre de Maimbray».....	51,00€
<i>Loire (37,5cl)</i>	
Bourgogne Chardonnay	27,00€
<i>Domaine Sarin Coquard</i>	
Saint Veran	40,00€
<i>Bourgogne – Domaine des Gerbeaux.....</i>	25,00€

Nos Vins Rosés

La nuit tous les chats sont gris ... <i>Vallée du Rhône</i>	25,00€
R de Ramatuelle	26,00€
<i>Côte de Provence</i>	
Moulin de Gassac	32,00€
<i>Languedoc-mas Dumas</i>	

Nos Vins Rouges Frais

Saint Nicolas de Bourgueil	35,00€
<i>Loire - Domaine Frédéric Mabileau (37.5cl)</i>	21,00€
Saumur Champigny Bio	35,00€
<i>Loire – Château de Villeneuve</i>	
Pinot noir H. Obermeyer.....	33,00€
<i>Alsace</i>	
Sancerre rouge «Terre de Maimbray »	51,00€
<i>Loire (37.5cl)</i>	27,00€

Nos Vins Rouges

Carignan Vieilles Vignes Roqueterre.....	26,00€
<i>Languedoc</i>	
Domaine des Nymphes	28,00€
<i>Côtes du Rhône – Meyer et fils</i>	
Un air de Réméjeanne Bio	36,00€
<i>Côtes du Rhône</i>	
Crozes-Hermitage « Beaumont » <i>Rhône</i>	48,00€
Vacqueyras « Pavane »	45,00€
<i>Rhône Domaine la Bastide St Vincent</i>	
Bourgogne Pinot Noir	40,00€
<i>Domaine Sarin-Coquard</i>	
Hautes-Côtes de Beaune Bio.....	61,00€
<i>Bourgogne - F. Chevrot</i>	
Château Penin « Tradition »	29,00€
<i>Bordeau supérieur - P.Carteyron</i>	
Château Haut - Colombier Bio	35,00€
<i>Côtes de Bordeaux - Blayes (37,50cl)</i>	20,00€
Château Roc de Calon « Daylis »	35,00€
<i>Montagne Saint-Emilion</i>	
Château Patache d'Aux.....	46,00€
<i>Cru Bourgeois Médoc (37,50cl)</i>	25,00€
Château Petit Bocq	58,00€
<i>St Estèphe Cru Bourgeois (37,50cl)</i>	34,00€
Château la Valière La tour de By..	44,00€
<i>Médoc Cru Bourgeois</i>	

Château Tour de Calens	36,00€
<i>Bordeau</i>	
Château de la Commanderie	53,00€
<i>Lalande de Pomerol (37,50cl)</i>	
L de la Louvière	60,00€
<i>Pessac-Léognan</i>	
Nero d'Avola Il Passoverdi Bio	36,00€
<i>Italie, Sicile, Zabù</i>	
Primitivo Il Pumo	32,00€
<i>Italie, Pouilles, San Marzano</i>	
El Aromo Carmenere Private	
Reserve.....	33,00€
<i>Chili</i>	

Nos Vins Maison	
Blanc (Chardonnay)	21,00€
Rouge (Syrah)	21,00€
Rosé (Cinsault)	21,00€
Verre : 3,80€	
le 1/4, 7,20€	
le 1/2, 14,40€	

digestif	
Amaretto	8,00€
Armagnac	8,00€
Bailey's	8,00€
Calvados	8,00€
Chivas	10,00€
Cognac	8,00€
Cointreau	8,00€
Eau de vie :	8,00€
— Framboise	8,00€
— Poire	8,00€
— Mirabelle	8,00€
— De Villée	8,00€
glenfiddich	10,00€
Grand-Marnier	8,00€
Grappa	
Limoncello	8,00€
Mandarine napoléon	8,00€
Marc de Gewurztraminer	8,00€
	8,00€
Poire-cognac	8,00€
Poire-Magnac	8,00€
Sambuca	8,00€
Vielle prune	8,00€



Taverne – Restaurant : Les 5 Sens, situé à Wavre, vous propose une cuisine de brasserie variée au quotidien !

Ouvert mardi – dimanche de 12h00 à 14h30 et le soir de 18h à 22h30. Lundi fermé

Nos Apéritifs

Apéritif maison.....	9.00€
Coupe de Cava	8.50€
Coupe de Champagne.....	10.00€
Kir.....	6.00€
Kir Royal.....	10.50€
Picon vin blanc.....	8.00€
Campari.....	6.00€
Martini rouge ou blanc	5.00€
Porto rouge ou blanc	6.00€
Pineau des Charentes.....	6.00€
Muscat de Rivesaltes.....	5.50€
Ricard.....	7.50€
Spritz.....	9.00€
Whisky, Gin, Bacardi, Vodka.....	8.00€
Cocktail sans alcool.....	6.00€
Bitter amer.....	6.00€
Mojito, Pina colada.....	10.00€
Accompagnement: soft ou jus...	1.50€

Nos Bières

NOS BIERES AU FUT	
Jupiler 25 cl.....	2,80€
Jupiler 50 cl.....	5,60€
Leffe blonde.....	3,80€
Récolte.....	3,20€
NOS BIERES EN BOUTEILLE	
Duvel.....	4,50€
Chimay bleu.....	4,10€
Waterloo blonde / brune.....	4,10€
Liefmans Kriek brut.....	4,30€
Liefmans fruitesse	4,10€
Framboise Lindemans	4,00€
Carlsberg.....	3,20€
Triple karmeliet	4,30€
Chouffe.....	4,30€
Triple d'Anvers	4,30€
Triple Westmalle	4,30€
Jupiler zéro	2,80€
Corona	4,00€

Nos Softs

Coca cola / zéro	2,80€	Agrume nordique	2,80€
Fanta-Sprite	2,80€	Fuse tea / pêche	3,00€
Chaudfontaine 1/2	4,50€	Minute maid	3,50€
plate - semi pétillante		<i>Orange, pomme,</i>	
Chaudfontaine 1/4	2,80€	<i>pamplemousse, pomme-cerise,</i>	
plate - semi pétillante		<i>tomate</i>	
Tonic nordique	2,80€	Red Bull.....	4,00€

Nos Boissons Chaudes

Café	3,00€	<u>Thé</u> : vert, menthe, noir, Earl grey.	2,80€
Décaféiné	3,00€	<u>Infusion</u> : spearmint, oriental	3,50€
Cappuccino	3,30€	apple, rooibos	
Cappuccino Italien	3,30€	Irish coffee.....	9,00€
Lait Russe.....	3,20€	French, Italian, lady's, Belgium	9,00€
		coffee	



Taverne – Restaurant : Les 5 Sens, situé à Wavre, vous propose une cuisine de brasserie variée au quotidien !

Ouvert mardi – dimanche de 12h00 à 14h30 et le soir de 18h à 22h30. Lundi fermé