

BRASSERIE DE LA DIGUE

Place de la Digue 43 - 6000 Charleroi
071 / 31 77 27

 brasserie de la digue

—
OUVERT
TOUS LES JOURS
RESTAURATION NON-STOP
DE 12H À 23H

DEMANDEZ NOS SUGGESTIONS !



Nos salades

Salade Caesar salade mixte, dés de blanc de poulet, tomates cerises, tomates séchées, olives noires, vinaigrette « maison », œuf dur, copeaux de parmesan, pignons de pin, câprons	16,50
Salade niçoise salade mixte, thon, tomates cerises, tomates séchées, oignons, anchois, olives, p-d-t, œuf dur, câpres, huile d'olive	16,50
Salade de scampi salade mixte, scampi poêlés, chorizo grillé, tomates cerises, oignons, vinaigrette « maison »	17,00
Salade Caprese salade mixte, tomates cerises, mozzarella di bufala, olives noires, copeaux de parmesan, huile d'olive	16,50
Salade végétarienne salade mixte, tomates cerises, olives, carottes, œuf dur, fromage du jour, copeaux de parmesan, pignons de pin, p-d-t, huile d'olive	16,50
Salade aux lardons salade mixte, p-d-t, vinaigrette « maison », œuf poché, lardons fumés	16,50
Salade de chèvre salade mixte, fromage de chèvre, noix, miel, dés de pomme, copeaux de parmesan, tomates cerises, vinaigrette « maison »	17,00
Salade de saumon fumé salade mixte, saumon fumé, tomates cerises, vinaigrette « maison »	17,00
Tomate crevettes grises salade mixte, œuf dur, vinaigrette « maison », citron, mayonnaise « maison », frites	20,00

Burgers

Carolo pain noir charbon végétal, viande hachée minute pur bœuf (220 gr), tomates, oignons frits, oignons, fromage, sauce Dallas	19,50
Le classique viande hachée minute pur bœuf (220gr), tomates, fromage, oignons, sauce « Giant »	17,50
L'italiano viande hachée minute pur bœuf (220gr), purée basilic, tomates, parmesan, oignons, mozzarella di bufala	18,50
Brasserie viande hachée minute pur bœuf (220gr), fromage, jambon, tomates, cornichons, oignons, sauce ketchup-moutarde	18,50
Le Prestige viande hachée minute pur bœuf (220gr), fromage, jambon, tomates, cornichons, oignons, foie gras, sauce ketchup-moutarde	19,50
Saumon saumon, tomates, oignons, sauce tartare	22,50
Poulet Poulet, oignons, tomates, fromage, cornichons, sauce Brasil	16,50

Tous nos burgers sont accompagnés de salade mixte, de frites et mayonnaise « maison ».

Croques

Croque-monsieur triple jambon, fromage	11,00
Croque-madame triple jambon, fromage avec un œuf sur le plat	12,00
Croque « La Digue » triple fromage, jambon gratiné	12,50

Tous nos croques sont accompagnés de salade et de crudités.

Nos entrées

Croquettes de fromage « maison » salade mixte	16,00
Croquettes de crevettes grises « maison » salade mixte	18,00
Mixte de croquettes fromage et crevettes « maison » salade mixte	17,00
Assiette de San Daniel (jambon de parme) Accompagné de melon en saison	18,00 20,00
Assiette de saumon fumé salade mixte, oignons, câpres, tomates, vinaigrette « maison » et toast grillé	20,00

Pour les végétariens

Salade végétarienne salade mixte, tomates cerises, olives, carottes, œuf dur, fromage du jour, copeaux de parmesan, pignons de pin, p-d-t, huile d'olive	16,50
Orecchiette aux légumes (pâtes)	18,00
Cannelloni épinard et ricotta	20,00
Burger végétarien galette végétarienne, tomates, oignons, fromage, sauce ketchup-moutarde	18,50

Nos plats

Cabillaud homardine salade mixte	24,50
Pavé de bœuf ± 250gr salade mixte	23,50
Entrecôte charolaise salade mixte	26,00
Arrosticini (7 petites brochettes de brebis) salade mixte	20,00
½ Poulet rôti maison salade mixte ou compote de pommes	16,50
½ Poulet sauce à la blanche de Charleroi salade mixte ou compote de pommes	18,00
Tartare de bœuf minute 220gr au choix à préparer ou préparé salade mixte	19,00
Tartare toscan de bœuf haché minute 220gr huile d'olive, basilic, olives noires, câpres, pignons de pin, parmesan et copeaux de Pecorino, tomates séchées, oignons et salade mixte	19,50
Boulettes sauce tomate	16,50
Vol au vent	16,50
Cuisse de lapin à la Leffe	17,50
Chicon au gratin en saison	18,50
Onglet à l'échalote à base de vin rouge et échalotes	25,50
Porchetta grillée salade mixte	22,00

Nos pâtes

Spighe à la truffe	18,50
Spaghetti carbonara	17,50
Penne 4 fromages	16,50
Orecchiette à la saucisse fenouil sauce tomatée	18,00
Spaghetti al polpette sauce tomate, petites boulettes	17,00
Penne scampi	20,00

Tous nos plats sont accompagnés de frites, mayonnaise « maison » ou de p-d-t nature ou de croquettes ou de pâtes.

Plats enfants

Le dessert est offert par la maison :
1 boule de glace « maison » au choix.

Blanc ou cuisse de poulet compote de pommes, frites	11,00
Boulette sauce tomate, frites	11,00
Pâtes al polpette	11,00
Pâtes jambon et fromage	11,00

Burgers

Le classique viande hachée minute pur bœuf (100gr), tomates, fromage, oignons, frites, sauce « Giant »	11,00
L'italiano viande hachée minute pur bœuf (100gr), purée basilic, tomates, parmesan, oignons, mozzarella di bufala, frites	11,00
Brasserie viande hachée minute pur bœuf (100gr), fromage, jambon, tomates, cornichons, oignons, frites, sauce ketchup-moutarde	11,00

Les suppléments et accompagnements

Frites	3,00
Croquettes	3,00
Salade mixte	3,00
Poêlée de légumes	5,50
Pommes de terre nature	3,00
Pâtes	3,50
Supplément sauces	4,00

Nos desserts

faits « maison »	€
Tiramisu Le classique L'Oréo Spéculoos	8,50 8,50 8,50
Affogato 1 boule de glace vanille, petit café, raisins macérés dans le Marsala, San Marzano	8,50
Mousse au chocolat	8,50
Moelleux au chocolat	8,50
Crème brûlée	8,50
Cannolo pâte biscuitée, tapissée de chocolat et fourrée de ricotta (uniquement le week-end - en quantité limitée))	4,50
Salade de fruits frais nature	7,50
Salade de fruits frais avec 1 boule de glace vanille + chantilly	9,00

Les salades de fruits sont servies d'avril à septembre.

Coupes de glace « maison »

Dame blanche 4 boules de glace vanille, crème fraîche, chocolat chaud	9,00
Dame blanche junior 2 boules crème fraîche	7,00
Dame noire 4 boules de glace chocolat, crème fraîche, chocolat chaud	9,00
Dame noire junior 2 boules crème fraîche	7,00
Brésilienne 4 boules (2 de vanille et 2 de moka), sauce caramel, crème fraîche, et granulés	9,00
Brésilienne junior 2 boules crème fraîche	7,00
Café Liégeois 1 boule de glace vanille et 1 de moka, caramel, café, crème fraîche et granulés	9,00

1 boule	2,50
2 boules	5,00

Choix des parfums à demander à nos collaborateurs/trices.

Crêpes

faites « maison » et à la minute	€
Sucre blanc	8,50
Cassonade	8,50
Nutella	8,50
Mikado 2 boules de glace vanille, chocolat chaud, crème fraîche	9,50
Comédie française 2 boules de glace vanille flambées	9,50
Sibérienne 2 boules de glace vanille, sauce caramel, crème fraîche et granulés	9,50

Toutes les sauces, coulis, chocolat, caramel, glaces sont fabriquées « maison » ainsi que nos sorbets sont élaborés à partir de fruits frais.

Gaufres

Sucre blanc	7,00
Chantilly	7,50
Nutella	7,50
Mikado	9,00
Fruits frais chantilly en saison	9,00

Pendant les beaux jours, les tables en terrasse sont prioritairement réservées aux clients qui désirent manger.
Merci pour votre compréhension.

Vous êtes allergique à un aliment ?
Pour toute information concernant les allergènes présents dans nos menus, veuillez vous adresser à nos collaborateurs/trices.
Attention, la composition d'un plat est susceptible de varier, renseignez-vous !

Les boissons 

Bières au fût

De la Brasserie Dubuisson

Cuvée des Trolls 7° / 25 cl	4,00
Bush Blonde 10,5° / 33 cl	6,00
Bush Ambrée 12° / 33 cl	6,00
Bush de Noël 12° / 33 cl. (en saison)	6,00

De la brasserie Ab-Inbev

Stella Artois 5,2° / 25 cl	2,50
Stella Artois 5,2° / 33 cl	3,00
Leffe Blonde 6,6° / 33 cl	5,00
Leffe Brune 6,5° / 33 cl.	5,00
Leffe de Noël 6,6° / 33 cl. (en saison)	6,00

Bières en bouteille

De la brasserie Dubuisson

Surfine 6,5° / 33 cl	6,00
Pêche Mel Bush 8,5° / 33 cl.	6,00
Fram Bush 8,5° / 33 cl.	6,00

Bières en bouteille

Leffe 0,0° / 33 cl	5,00
Blanche de Charleroi 5,0° / 33 cl.	6,00
Blanche de Hoegaarden 4,9° / 25 cl	5,00
Blanche de Hoegaarden Rosée 3,0° / 25 cl	5,00
Carlsberg 5,5° / 25 cl	5,00
Rodenbach 5,2° / 25 cl.	5,00
Gueuze Mort Subite 4,5° / 37,5 cl	6,00
Kriek Belle-Vue 4,1° / 25 cl	5,00
Framboise Premium 2,8° / 25 cl	5,00
Duvel 8,5° / 33 cl	6,00
Trappiste de Chimay Bleue 9,0° / 33 cl	6,00
Trappiste de Chimay Triple 8,0° / 33 cl	6,00
Leffe Ruby 5,0° / 33 cl	6,00
Triple Karmeliet 8,4° / 33 cl	7,00

Eaux et Limonades

Coca-cola	3,00
Coca-cola light	3,00
Coca-cola zéro	3,00
Fanta orange.	3,00
Sprite	3,00
Fuze Tea pétillant	3,50
Fuze Tea pêche	3,50
Tonic	3,50
Agrumes	3,50
Perrier	3,50
Bitter Lemon.	3,50
Canada dry.	3,50
Chaufontaine (rouge, bleu) 25 cl	3,00
Chaufontaine (rouge, bleu et vert) 50 cl	5,00
Chadfontaine (rouge, bleu) 1L	8,50
Redbull	4,00

Sirop menthe, grenadine, citron, violette	0,50
---	------

Nos jus de fruits frais

Orange 25 cl	5,00
--------------	------

Nos jus de fruits en bouteille

Minute Maid pomme	3,50
Minute Maid pomme-cerise	3,50
Minute Maid multivitamines	3,50
Looza Tropical	3,50
Looza Ananas.	3,50

Nos thés chauds « Pure Leaf »

Earl Grey (thé corsé rehaussé par une note de bergamote)	3,00
--	------

Thé noir aux fruits rouges (thé noir de qualité, une explosion de fruits juteux et une fraîche et acidulée d’hibiscus)	3,00
--	------

Camomille (arôme pure et doux de la camomille)	3,00
--	------

Menthe poivrée (goût frais et vivifiant de menthe poivrée)	3,00
--	------

Thé vert au jasmin (thé vert parfumé à l’arôme délicat de fleur de jasmin)	3,00
--	------

Infusion pomme et cannelle	3,00
----------------------------	------

Nos cafés

Petit café	3,00
Grand café	3,00
Décaféiné	3,00
Cappuccino (mousse de lait)	4,00
Café viennois (chantilly)	4,00
Latte macchiato nature	5,00
Latte macchiato aromatisé (caramel ou noisette).	5,50
Cécémel chaud nature	3,50
Cécémel chaud avec chantilly.	4,00

Sélection Rhums

Rhum Trois Rivières 40°	10,00
Rhum The Demon’s Share 40°	12,00
Rhum Don Papa 40°	12,00
Rhum Diplomatico 40°	14,00
Rhum Zacapa 40°	15,00

Vins choisis par la maison

Vin rouge - Vin rosé - Vin blanc

Le verre 12 cl	4,00
Le 1/4	7,50
Le 1/2	15,00
Le litre.	26,00

Apéritifs et les bulles

Aperol Spritz	
Prosecco, tranche d’orange	8,50
Campari Spritz	10,00
Limoncello Spritz	10,00
Crodino (apéritif sans alcool)	4,00

Prosecco brut (le verre)	6,50
Prosecco brut 75 cl (la bouteille).	32,00
Prosecco brut rosé (le verre)	7,50
Prosecco brut rosé 75 cl (la bouteille)	35,00
Porto blanc / rouge	6,50
Pineau des Charentes	6,50
Martini blanc / rouge	6,50
Martini Royal blanc / rosato	8,50
Batida de coco	6,50
Malibu.	6,50
Pisang Ambon	6,50
Funny Pisang	6,50
Campari nature	6,50
Gancia	6,50
Picon amer.	6,50
Picon vin blanc	7,50
Sangria blanche / rouge 14° (avec fruits et en saison)	10,00
Passoa	6,50
Vodka Melon	6,50
Kir vin blanc (le verre)	6,50
Kir Royal (le verre)	11,50
Champagne (le verre).	10,00

Alcools

Vodka Blanche 37,5°	7,50
Vodka Rouge 21°	7,50
Rhum Brun 40°	7,50
Rhum Blanc 37,5°	7,50
Gin Bombay 42°	7,50
Gin Tanqueray 47,3°	9,00
Gin Hendrickx 41,4°	9,00
Tequila 40°	7,50
Ricard	7,50
Cointreau 40°	7,50
Grand Marnier 40°	7,50
Baileys 17°	7,50
Calvados Père Magloire 40°	7,50
Cognac Bisquit 40°	7,50

Nos accompagnements avec vos apéritifs et alcools	€
Coca-cola, Tonic, Perrier, jus d’orange, jus d’ananas	2,50
Red Bull	3,00

Whiskies / Bourbon

Whisky Johnnie Walker Label Rouge	7,50
Whisky Johnnie Walker Label Noir	8,00
Chivas Régal 12 ans d’âge	8,00
Whisky Oban 14 ans d’âge	14,00
Jack Daniel Honey 35°	7,50
Jack Daniel	7,50
J&B	7,50

Digestifs

Cynar 16,5°	6,50
Averna 29°	7,50
Amaretto 28°	7,50
Limoncello	7,50
Vecchio Amaro del Capo 35°	7,50
Sambucca 40°	7,50

Grappa sélection « maison »

Grappa di Sangiovese 40°	7,50
Grappa Barrique Limousin 42,5° (Luigi Francoli)	7,50
Grappa Strav. Reciotto di Amarone 45° (Franceschini)	10,00
Liqueur de miel à base de Grappa 38° (Zia Mina)	7,50
Grappa di Erbaluce 41,5° blanche (Sorsi di Luce)	7,50

Cocktails internationaux

Mojito (Rhum, menthe fraîche, citron vert, sucre de canne, eau pétillante)	9,00
Mojito fraise (Rhum, purée de fraise, menthe fraîche, citron vert)	9,50

Mojito Prestige (Rhum Selection, menthe fraîche, citron vert, sucre de canne, eau pétillante)	10,00
---	-------

Mojito Impérial (Rhum Selection, menthe fraîche, citron vert, sucre de canne, champagne)	10,00
--	-------

Daiquiri (Rhum brun, sucre de canne, jus de citron vert)	9,00
--	------

Daiquiri fraise (Rhum brun, jus de citron vert, purée de fraise)	9,50
--	------

Daiquiri Prestige (Rhum Selection, sucre de canne, jus de citron vert)	10,00
--	-------

Caipirinha (citon vert, sucre de canne, cachaca)	9,00
--	------

Margarita (Cointreau, sucre de canne, téquila, jus de citron vert)	9,00
--	------

Margarita fraise (Cointreau, téquila, jus de citron vert, coulis de fraise)	9,50
---	------

Piña Colada (Rhum, Batida, jus d’ananas)	9,00
--	------

Cuba Libre (Rhum, jus de citron vert, coca cola)	9,00
--	------

Negroni (Campari, Martini rouge, gin)	10,00
---------------------------------------	-------

Cocktails secs

Orgasme (Sirop de violette, vodka, champagne).	10,00
TGV (Téquila, gin, vodka).	10,00
TNT (7 alcools différents).	10,00

Cocktails sucrés

Alchimiste (sirop de violette, passoa, liqueur de banane, vodka rouge, tropical).	9,00
Doudou (liqueur de banane, vodka melon, pomme-cerise et violette)	9,00
Le Pacifique (passoa, liqueur de banane, malibu, jus d’orange)	9,00
Sex on the beach (crème framboise, vodka melon, jus de pomme cerise, jus d’ananas)	9,00
Mirage (cassis, vodka rouge, redbull, champagne)	9,00
Chanel (vodka melon, vodka rouge, liqueur de pêche, jus de fraise, orange)	9,00
Tequila Sunrise (tequila, jus d’orange, grenadine)	9,00

Cocktails sans alcool

Mojito (citron vert, sucre de canne, eau pétillante, menthe fraîche)	7,00
Mojito fraise (citron vert, eau pétillante, purée de fraise, menthe fraîche)	8,00
Le punch à la fraise (coulis de fraise, Bitter Lemon, jus d’orange)	7,00
Fleur de Lys (jus de fraise, jus tropical, jus d’orange, sirop de citron)	7,00

Boissons chaudes alcoolisées

Irish Coffee (Whisky).	9,00
French Coffee (Cognac).	9,00
Baileys Coffee	9,00
Italiano Coffee (Amaretto)	9,00
Vin chaud (en saison)	5,50

Champagnes

Champagne Vrancken Brut 75 cl	55,00
-------------------------------	-------

À grignoter

Assiette d’olives	7,00
Assiette de fromages.	7,00
Assiette mixte (charcuterie, fromage)	8,50
Assiette de La Digue (assortiment de charcuteries, olives, fromages et toast)	15,00