



BIENVENUE

Bienvenue au Saint Hadelin, au cœur de Celles !

Après 15 ans d'expérience comme cuisinier privé du Duc d'Espagne, notre Chef met aujourd'hui son savoir-faire exceptionnel au service d'une cuisine de brasserie généreuse, authentique et réconfortante, une cuisine qui fera voyager vos papilles au rythme des produits du terroir.

Welkom bij Le Saint Hadelin, in het hart van Celles!

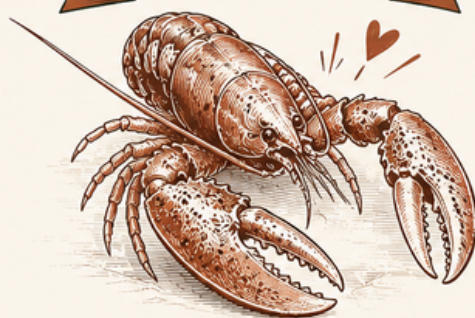
Na 15 jaar ervaring als privékok van de Hertog van Spanje, zet onze Chef zijn uitzonderlijke vakmanschap nu in voor een royale, authentieke en hartverwarmende brasseriekeuken — een keuken die uw smaakpapillen laat reizen op het ritme van lokale streekproducten.

BIENTÔT LE HOMARD ARRIVE!



À LA
TABLE DE L'ERMITE

Une création
TOUT EN DÉLICATESSE



2 AMBIANCES, 1 PASSION

À DÉCOUVRIR BIENTÔT DANS
VOS DEUX ÉTABLISSEMENTS,
À 30M SUR LA PLACE !

RÉSERVEZ VOTRE PLAISIR !



AU
SAINT HADELIN

Une interprétation
GOURMANDE & GÉNÉREUSE

*Le restaurant est ouvert du jeudi au dimanche: de 18h à 21h
et le lundi de 11h30 à 14h et de 18h à 20h30*

*Ons restaurant is geopend van donderdag tot zondag van 18uur tot 21uur
en maandag: van 11u30 tot 14uur en van 18uur tot 20u30*

Si vous êtes allergique ou intolérant à certaines denrées, signalez-le-nous.
Nous nous ferons un plaisir de vous renseigner sur la présence d'éventuel(s) allergène(s) dans nos produits/préparations.
La composition de nos produits, préparations peut varier d'un jour à l'autre.



CARTÉ

-NOS ENTREES-

La Planche apéritive du Chef (à partager pour 2 personnes)

33€

Une généreuse planche composée de charcuteries fines et d'amuse-bouches chauds et froids, variant au gré de l'inspiration du Chef.

Fricassée de champignons des bois

18€

Poêlée servie avec ses croûtons
croustillants et une gelée de cèpes
parfumée

Scampis du chef

Crème de bisque parfumée à l'ail et légèrement
relevée

En entrée:

5 pièces de "scampis 13/15"

22€

8 pièces de "scampis 13/15"

25€

Dentelle de saumon fumé

18€

Fines tranches de saumon fumé accompagnées
d'un mesclun croquant, julienne de pommes Granny
Smith, échalotes, pickles d'oignons rouges et
vinaigrette au kalamansi.

Croquettes de chèvre chaud

18€

Croquettes de fromage de chèvre fondant, servies sur
un lit de salade fraîche, vinaigrette miel-moutarde,
pickles d'oignons rouges et mélange de fruits secs.

-NOS PLATS-

Les Boulettes de veau

20€

Les incontournables boulettes de veau maison servies
avec une salade fraîche.

Sauce au choix :

Liégeoise / Champignons / Poivre vert / Sambre et Meuse

Le Pavé de saumon cuit au four

26€

Pavé de saumon délicatement cuit au four,
accompagné de légumes chauds du moment
et de sa sauce béarnaise faite minute.

Le Vol-au-vent de Coucou de Malines

22€

Le véritable vol-au-vent traditionnel au Coucou de
Malines, servi généreusement dans son feuilleté
avec une salade fraîche.

Scampis du chef

28€

Crème de bisque parfumée à l'ail et légèrement
relevée - 9 pièces de "scampis 13/15" avec une
salade fraîche

Le poivrons farci et quinoa méditerranéen

26€

Poivron doux farci et quinoa aux saveurs du sud
et petits légumes de saison



Le Carré de porc suédois basse température

Pour 2 personnes – Environ 30 minutes de cuisson

Pièce de minimum 600g

Salade incluse, cuisson du chef

À découper et partager vous-même.

1 sauce maison comprise :

Champignons / Poivre vert / Miel-moutarde /

Beurre maître d'hôtel / Béarnaise (faite minute)

48€

Obus de bœuf grillé

28€

Belle pièce de bœuf servie avec sa salade fraîche.

Sauces maison :

- Champignons*
- Poivre vert*
- Sambre et Meuse*
- Beurre maître d'hôtel*
- Béarnaise (faite minute)**

*supp. €3.50 **supp. €4.00

Pour tous nos plats, l'accompagnement est au choix :

Frites fraîches, Croquettes ou Purée maison

Supplément salade en accompagnement d'un plat : 2.50€

Possibilité d'un supplément de pain et de beurre: 3.50€

Possibilité d'un supplément de légumes chauds: 3.50€

Supplément frites maison en accompagnant d'un plat : 3.50€

Sauces mayonnaise maison et ketchup: 1.00€

Si vous êtes allergique ou intolérant à certaines denrées, signalez-le-nous.
Nous nous ferons un plaisir de vous renseigner sur la présence d'éventuel(s) allergène(s) dans nos produits/préparations.
La composition de nos produits, préparations peut varier d'un jour à l'autre.



C A R T E

-PLATS KIDS-

Réservés aux enfants jusqu'à 12 ans inclus

Steak enfant

14€

Frites maison comprises, sauce au choix (mayonnaise ou ketchup) salade sur demande

Brochette de poulet grillé

14€

Frites maison comprises, sauce au choix (mayonnaise ou ketchup), salade sur demande

La Boulette de Veau Maison

12€

Une belle boulette de veau, sauce au choix (Liégeoise, Champignons, Poivre ou Sambre et Meuse) et frites fraîches.

Tagliatelles jambon crème

12€

LE MENU DU PETIT VILLAGEOIS

Jusqu'à 12 ans

18,00 €

À chacun son menu au village !

1 MA BOISSON
Je choisis ma boisson !

♥

Eau
Coca-Cola / Coca-Cola Zero
Fanta
Looza Orange
Schweppes (Tonic ou Agrume)
Ice-Tea (Pêche ou Pétillant)
Bionina
(au choix parmi nos parfums)

2 MON PLAT
Je choisis mon plat !

♥

La Boulette de Veau Maison et frites fraîches.
Tagliatelles jambon crème.
Steak enfant et frites fraîches.
Brochette de poulet grillé et frites fraîches.

3 MON DESSERT
Je choisis mon dessert !

♥

La boule de glace au choix (Vanille, Fraise, Chocolat...) et ses pépites colorées.
La petite mousse au chocolat maison.

♥ MIAM, MIAM ! ♥
ON SE RÉGALE AU VILLAGE ! ♥

Les bonnes choses se partagent aussi avec les plus petits !

Supplément salade en accompagnement d'un plat : 2.50€

Possibilité d'un supplément de pain et de beurre: 3.50€

Possibilité d'un supplément de légumes chauds: 3.50€

Supplément frites maison en accompagnant d'un plat : 3.50€

Sauces mayonnaise maison et ketchup: 1.00€

Si vous êtes allergique ou intolérant à certaines denrées, signalez-le-nous.

Nous nous ferons un plaisir de vous renseigner sur la présence d'éventuel(s) allergène(s) dans nos produits/préparations.

La composition de nos produits, préparations peut varier d'un jour à l'autre.



CARTE



-NOS DESSERTS MAISON-

WOW

Nougatine glacée

14€

Parfait glacé au miel, éclats croquants de pistaches et d'amandes torréfiées, escorté d'un coulis acidulé de fruits rouge.



Moelleux au chocolat

14€

Accompagnement boule de glace
+/-13min. de temps de cuisson

Café ou thé gourmand

16€

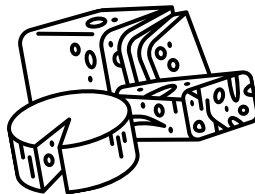
Déclinaison de douceurs du moment



L'Harmonie Choco-Framboise

14€

Mousse au chocolat noir (Chocolat de Callebaut n°811) et framboises fraîches, larmes de coulis acidulé et tuiles cacao croustillantes. Sauce crémeuse au chocolat blanc et rhum servie à part en saucière.



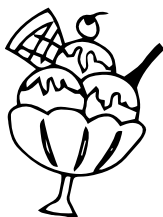
Assiette de fromage

Sélection de 3 fromages

16€

Sélection de 5 fromages

20€



Coupe de glace au choix

12€

Coupe dame blanche*

Coupe dame noire*

Coupe colonel

*Vrai chocolat fondu au fourneau à la minute
et crème chantilly maison

Boule de glace au choix

Saveurs :

Vanille de Madagascar

3,50€

Stracciatella

3,50€

Chocolat

3,50€

Caramel au beurre salé

3,50€

Pistache

4€

Spéculoos

3,50€

Moka

3,50€

Fraise

3,50€

Sorbet citron

3€

Sorbet Passion

3€

Supplément sauce chocolat : 1€

Supplément chantilly : 1€

Si vous êtes allergique ou intolérant à certaines denrées, signalez-le-nous.
Nous nous ferons un plaisir de vous renseigner sur la présence d'éventuel(s) allergène(s) dans nos produits/préparations.
La composition de nos produits, préparations peut varier d'un jour à l'autre.