

Aperitifs Aperitifs

Aperol Spritz	9.50€
Campari	6.50€
Batida	5.00€
Malibu	5.00 €
Pisang	5.00€
Martini Rouge / Blanc Red / White	6.50€
Baileys	6.50€
Picon vin Blanc white wine	7.00€
Pineau des Charentes	5.50 €
Kir	6.00€
Kir Royal	10.50€
Porto Rouge / Blanc Red / White	6.50€
Ricard	6.50€
Cava	6.00€ / 35.00€
Champagne	
Taittinger Blanc / White	13.00€ / 90.00€

Bieres Beers

AU FUT ON TAP

Maes 33cl	5.00€
St Hubertus 33cl	5.00€
Blonde / Blanche / Ambre	
St Hubertus 50cl	6.50€
Blonde / Blanche / Ambre	

EN BOUTEILLE IN BOTTLE

Chimay Bleue	5.00€
Duvel	5.00€
Trappistes Rochefort 10	5.50€
Orval	6.00€
Kasteel rouge	4.50€
Bloemke IPA	4.50€
Westmalle Tripel	5.00€
St Hubertus Tripel	5.00€
Carlsberg 0%	3.50€
Carlsberg	3.50€
Mort Subite Kriek	4.00€
Cidre	5.50€
Desperados	3.50€

02 415 98 89

www.jechalet.be

SUIVEZ-NOUS

FOLLOW US

Softs

Coca-Cola / Zero	3.00€
Fanta Orange	3.00€
Ice Tea / Green / Pêche/Peach	3.00€
Sprite	3.00€
Schwepes Agrumes/ Tonic	3.50€
Parrier	3.00€
Red Bull	6.00€
Spa 1/4 plate still / pétillante sparkling	3.00€
Spa 1/2 plate still / pétillante sparkling	5.50€
Laoz Jus Juices	3.50€
orange / pamplemousse / pêche/ pomme	
pomme carise / ananas/ tomate	
orange / grapefruit / peach / apple	
cherry apple / pineapple / tomato	
Bionina bio	4.00€
Jus pressé orange / citron	6.00€
Freshly squeezed juice orange / lemon	



Spécialité grillade au feu de bois
Speciality wood-fired grill

Ouvert du mardi au vendredi à partir de 10h00 à 23h00.
Week-end jusqu'à minuit. Fermé le lundi
Open from Tuesday to Friday from 10.00am to 11pm.
Weekends until midnight. Closed on Monday

Cocktails avec alcool Cocktails with alcohol

Mojito	9.00€
Mojito fraise Strawberry mojito	9.00€
Caipirinha	8.00€
Tequila Sunrise	12.00€
Tequila, jus d'orange et grenadine	
Tequila, orange juice and grenadine	
Blue Lagoon	11.00€
Vodka, Curaçao Bleu et jus de citron vert	
Vodka Blue Curaçao and lime juice	
Cosmopolitan	10.00€
Vodka, Cointreau et grenadine	
Vodka, Cointreau and grenadine	
Cocktail du Chalet	12.50€
Gin Gordon, Aperol, Batida de coco, cranberry	
et zeste de citron jaune et vert	
Gin Gordon, Aperol, coconut baido, cranberry	
and lemon and lime zest	
Negroni	12.00€
Campari, Martini rouge, Gin et zeste d'orange	
Campari, Red Martini, Gin and orange zest	

Cocktails sans alcool Non-alcoholic Cocktails

Mojito	6.50€
Cocktail du Chalet	6.50€
Jus d'ananas, jus du fruit de la passion,	
Jus de citron vert et grenadine	
Pineapple juice, passion fruit juice,	
Lime juice and grenadine	
Rio	6.50€
Jus d'orange, jus de citron vert, limonade	
et grenadine	
orange juice, lime juice, lemonade and grenadine	
Pink Margarita	6.50€
Jus de citron, jus de cranberry	
et zeste de citron	
lemon juice, cranberry juice and lemon zest	
Belle Luna	6.50€
Jus d'ananas, jus d'orange,	
Jus de citron vert et sirop de fraise	
pineapple juice, orange juice,	
lime juice and strawberry syrup	

Alcools Alcohols

Bacardi	6.50€
Bacardi Reserva	7.00€
Jack Daniels	8.00€
Johnnie Walker Red	7.00€
Johnnie Walker Black	8.00€
Chivas Regal	8.50€
Gin Gordon's	6.50€
Gin Bastard Rosé	7.00€
Gin Bombay Sapphire Blue	7.50€
Gin Hendrick's	9.00€
Gin Bulldog	8.00€
Vodka	6.50€
J&B	7.00€

Digestifs Digestive

Amaretto	6.50€
Cointreau	6.50€
Sambuca	6.50€
Grappa	6.50€
Limoncillo	6.50€
Grand Marnier	9.00€
Calvados	9.00€
Cognac Courvoisier	10.00€

Boissons chaudes Hot drinks

Café Coffee	3.00€
Expresso Espresso	2.50€
Thé au choix Choice of tea	3.00€
Cappuccino crème fraîche et mousse de lait	3.50€
Cappuccino with fresh cream and milk foam	
Lait Russe	3.50€
Cécémel	3.00€
Irish Coffee	9.50€
Irish Italiano	9.50€
French Coffee	9.50€

Nos entrées Our starters

Jambon Serrano	14.50€
Serrano ham	
Plancha du Châlet, assiette de fromages	19.50€
Châlet board, cheese platter	
Carpaccio de bœuf à l'huile de truffe	16.50€
Beef carpaccio with truffle oil	
Croquettes de fromage fait maison	17.50€
Homemade cheese croquettes	
Croquettes crevettes fait maison	18.50€
Homemade prawn croquettes	
Soupe du jour	8.00€
Soup of the day	
Scampi 6 pièces Scampi 6 pieces	16.50€
à l'ail, diabolique, maison grillé, diabolique, homemade	
Feta gratinée	14.50€
Feta cheese au gratin	
Feta à l'huile d'olive et origan	8.50€
Feta cheese with olive oil and oregano	
Duo Tzatziki / Tarama Duo Tzatziki / Tarama	8.50€
Mezze pour 1	18.00€
Mezze pour 2	34.00€
Mezze pour 3	50.00€
Mezze pour 4	66.00€
Poulpe en entrée Octopus starter	16.00€
Feuille de vigne citronnée maison	14.50€
Homemade lemon vine leaf	
Tyroplitakia Feuilleté de fromage	14.00€
Tyroplitakia (Cheese puff pastry)	

Nos salades Our salads

Salade César	17.50€
Cesar salad	
Salade Grecque	14.50€
Greek salad	
Salade chèvre chaud	18.00€
Warm goat's cheese salad	

Pour les allergènes : Demandez conseil à notre personnel
For allergens: Ask our staff for advice



Nos pâtes Our pastas

Spaghetti bolognaise	14.50€
Spaghetti bolognese	
Tagliatelles aux scampis épinards	19.50€
Tagliatelle with scampi and spinach	
Risotto aux champignons	20.00€
Risotto with mushrooms	
Moussaka	22.50€
Moussaka	

Nos spécialités Belge Our Belgian speciality

Carbonade Flamande	22.00€
Flamish carbonade	
Boulettes sauce tomate	20.00€
Meatballs with tomato sauce	
Boulettes Liégeoise	20.00€
Liège meatballs	

PLAT DU JOUR
DISH OF THE DAY
18,50€
Lundi à vendredi
Monday to Friday

Nos plats enfants Our children's dishes

Bolognaise enfant	8.00€
Children's Bolognese	
Chicken nugget	9.00€
Chicken nugget	
Boulette sauce tomate enfants	9.50€
Children's meatball with tomato sauce	

Tous nos plats sont accompagné
d'une salade et d'un féculent pâtes grec,
frites, purée et pomme de terre au four riz
et croquettes de pommes de terres

All our dishes are accompanied
by a salad and a starch: Greek pasta,
chips, mashed and jacket potatoes,
rice and potato croquettes

Nos burgers Our burgers

Burger black Angus	18.50€
Black Angus burger	
Entrecôtes argentine	36.00€
Argentinian rib steak	
Filet pur argentin	34.50€
Pure Argentinian filet	

Nos côtes à l'os

Our ribs on the bone

Côtes à l'os 500 gr irlandaise	38.00 €
Irish ribs on the bone 500g	
Côtes à l'os nature belge -/ 1 kilo	75.00 €
Belgian ribs on the bone -/ 1 kilo	
Tonahawk -/ 1 kilo	80.00 €
Tonahawk -/ 1 kilo	

Nos viandes Our meats

Brochette d'agneau	32.00€
Lamb brochette	
Brochette de poulet	19.50€
Chicken brochette	
Brochette de bœuf	22.50€
Beef brochette	
Côtes d'agneau	32.00€
Lamb chops	
Filet mignon Belge	32.50€
Belgian filet mignon	
Pavé Irlandais	24.50€
Irish steak	
Gyros de poulet	22.50€
Chicken gyros	
Gyros de porc	18.50€
Pork gyros	
Petit os grillé	26.50€
Grilled small bone	
Jarrets d'agneau	28.50€
Lamb shanks	
Carré d'agneau 1 pièce	34.00€
Rack of lamb 1 piece	
Coquelets	17.50€
Cockerets	

N'hésitez pas à réserver une table
de notre restaurant
Don't hesitate to book a table at our restaurant

Nos poissons Our fish

Domade grillée Grilled sea bream	28.50€
Filet de mer grillé Grilled sea bass fillet	28.00€
Saumon grillé Grilled salmon	26.50€
Tartare de saumon frais	24.00€
Fresh salmon tartar	
Trio de solette Trio of solelet	26.50€
Sole	prix du jour price of the day
Sole	
Gambas poilés à l'ail 5 pièces	24.50€
Gambas cooked in garlic	
Gambas géante grillée 2 pièces	26.50€
accompagné de sa sauce cocktail 3 pièces	32.50€
Grilled giant gambas with cocktail sauce	
Poulpe grillé Grilled octopus	26.00€
Colomers frit Friesquid	18.50€

Nos suppléments Our supplements

Sauce poivre vert Green pepper sauce	3.50€
Sauce poivre concassée	3.50€
Crushed pepper sauce	
Sauce archiduc	3.50€
Sauce viande Meat sauce	3.50€
Sauce roquefort Roquefort cheese sauce	3.50€
Sauce béarnaise Bearnaise sauce	3.50€
Assortiment de légumes	6.50€
Assorted vegetables	

Nos desserts Our desserts

Mouelleux au chocolat Chocolate Mousse	8.00€
Crème brûlée Crème brûlée	8.00€
Tiramisu au spéculoos Speculoos Tiramisu	8.00€
Mousse au chocolat au Côte d'Or	9.50€
Chocolate mousse with Côte d'Or	
Dame Blanche	8.00€
Sorbet citron Lemon sorbet	8.00€
Brésilienne Brazilian	8.00€
Crêpes au sucre Pancakes with sugar	7.00€
Crêpe gourmande Gourmet pancakes	12.50€
Dessert du jour grec	9.00€
Greek dessert of the day	