

Départ de Ramillies voie! Après avoir longé la cabine du block 8 et être passé sous le pont de la chaussée reliant Petit-Rosière à Jauche, nous laissons sur notre gauche la plaque tournante et la ligne 142 vers Tirlemont et nous obliquons légèrement vers la droite en direction d'Autre-Eglise. Ce point d'arrêt, fort proche de Ramillies, ne fut pas créé simultanément à la ligne mais il existait avec certitude en 1892 puisqu'à cette date, une demande pour obtenir l'ouverture d'une gare marchandises fut refusée. Selon le ministère des chemins de fer, des Postes et des Télégraphes de l'époque, cette transformation aurait occasionné des dépenses disproportionnées par rapport aux éventuelles recettes. Finalement, la progression du trafic marchandises fut telle qu'elle justifia l'ouverture d'une rudimentaire cour aux marchandises desservie par une seule voie accessible par rebroussement dans les deux directions. Elle fut notamment utilisée par M. Royer pour le transport de charbon ainsi que pour le chargement de betteraves en saison.

La petite halte fut toujours dépendante de Ramillies, et n'intervint jamais dans la circulation des convois. Les mouvements desservant la cour devaient donc s'effectuer en concordance d'informations avec évidemment Ramillies, mais également Jauche où la protection devait également être assurée. Le bâtiment des recettes fut rapidement déserté par les services de la SNCB et loué à un particulier tandis que le trafic local était déjà abandonné à la fin des années cinquante. Les installations de la cour aux marchandises furent démantelées vers 1962 mais, actuellement, le bâtiment de gare présente toujours un fort bel aspect, très peu différent de celui qu'il arborait à sa construction, il y a une petite centaine d'années.

Les boissons

Les apéritifs

Apéritif "maison": 6€
(crème de sureau et mousseux)
Coupe de cava: 6,00€
Apérol Spritz: 8,00€
Picon amer vin blanc : 8,00€
Kirr: 5,00€
Gancia: 5,00€
Ricard: 5,00€
Martini blanc: 5,00€
Martini rouge: 5,00€
Porto blanc: 5,00€
Porto rouge: 5,00€
Pineau des Charentes blanc: 5,00€
Pineau des Charentes rouge: 5,00€

Les apéritifs

Gin Bombay : 6,00€
Gin de Rochehaut + tonic: 10,00€
Pisang: 5,00€
Safari: 5,00€
Campari: 5,00€
Passoa: 5,00€
Malibu: 5,00€
Batida: 5,00€
Get 27: 5,00€
Apéritif NA: 5,00€
Crodino spritz NA : 7,00€

Supplément soft: +2,50€

Les bières au fût

Jupiler : 2,50€

+ Sélection du moment

Renseignez-vous auprès de notre personnel

Les bières blondes

Saint-Feuillien blonde: 4,50€

St-Hubertus: 4,50€

Cornet: 4,50€

Duvel: 4,50€

Leffe : 4,00€

Super des Fagnes: 4,50€

Saint Monon: 4,50€

Houppé: 4,50€

Rochehaut IPA : 4,50€

Les bières blondes

Bonsecours: 4,50€

Chouffe: 4,50€

Chouffe houblon : 4,50€

Delirium Tremens: 4,50€

Omer: 4,50€

Triple Karmeliet: 4,50€

Carlsberg: 3,50€

Bertinchamps triple (50cl): 6,00€

Les bières 0%

Leffe : 4,00€

Carlsberg : 3,50€

Liefmans fruitesse : 3,50€

Les bières ambrées

St-Hubertus: 4,50€

Kwack: 4,50€

Borgia: 4,50€

Rochehaut : 4,50€

Les bières brunes

Maredsous: 4,50€

Leffe brune: 4,00€

Les blanches

Hoegaarden blanche: 3,50€

Hoegaarden rosée: 3,50€

Chouffe blanche : 4,50€

Les bières fruitées

Lindemans kriek: 3,50€

Lindemans pêche: 3,50€

Lindemans framboise: 3,50€

Leffe ruby: 4,00€

Rochehaut fruits rouges : 4,50€

Liefmans fruitesse : 3,50€

Les trappistes

Chimay blanche: 4,50€

Chimay bleue: 4,80€

Chimay rouge : 4,50€

Oval: 4,80€

Rochefort 8°/10°: 4,50€/4,80€

Westmalle triple: 4,80€

Les boissons chaudes

Café: 2,50€

Petit café: 2,50€

Double espresso : 4,00€

Décaféiné: 2,50€

Petit décaféiné: 2,50€

Cappuccino chantilly: 3,00€

Lait chaud espresso: 3,00€

Chocolat chaud: 3,00€

Chocolat viennois: 3,50€

Thé: 3,00€

Les boissons chaudes alcoolisées

Irish coffee: 9,00€

Italian coffee: 9,00€

French coffee: 9,00€

Les softs

Canada Dry: 3,00€

Coca-Cola: 2,50€

Coca-Cola zéro: 2,50€

Fanta orange: 2,50€

Spa citron: 2,50€

Sanpellegrino Aranciata rossa : 3,00€

Red Bull: 4,00€

Lipton Ice-Tea: 3,00€

Lipton Ice-Tea pêche: 3,00€

Lipton Ice-Tea green: 3,00€

Cécémel: 3,00€

Les softs

Schweppes tonic: 3,00€

Schweppes agrumes: 3,00€

Schweppes Pink: 3,00€

Eau plate ou gazeuse 25cl: 2,30€

Eau plate ou gazeuse 50cl: 4,50€

Eau plate ou gazeuse 1l: 8,00€

Looza orange: 3,00€

Looza ananas: 3,00€

Looza pomme-cerise: 3,00€

Looza tomate: 3,00€

Looza ACE: 3,00€

Les alcools

J&B: 6,00€

Johnnie Walker red: 6,00€

Jameson: 7,00€

Jack Daniels: 7,00€

Bacardi blanc: 6,00€

Bacardi Brun: 7,00€

Havana Brun: 7,00€

Vodka blanche: 6,00€

Vodka rouge: 6,00€

Amaretto: 7,00€

Coïntreau: 7,00€

Limoncello: 7,00€

Baileys: 7,00€

Chartreuse verte : 8,00€

Les alcools

Grappa: 7,00€

Tequila: 6,00€

Sambucca: 7,00€

Poire cognac: 7,00€

Calvados: 7,00€

Cognac: 7,00€

Armagnac: 7,00€

Grand-Marnier: 7,00€

Poire: 8,00€

Framboïse: 8,00€

Eau de Villée: 8,00€

Prune: 8,00€

supplément soft: +2,50€ Red bull +3,50€

Le Menu

A partager ou pas...

Planche apéro : 13,00€

Planche de calamars et sa sauce tartare : 12,00€

Planche de mini croquettes et tapas : 15,50€

Nos entrées

Les scampis à l'ail ou ail crème : 16,00€

Les scampis "maison" : 16,50€

(Ail, tomate, crème, estragon, légèrement relevé)

Le carpaccio de bœuf à l'italienne: 15,00€

Les entrées servies en plat : +5,00€

Supplément frites, croquettes ou gratin : + 3,50 €

Les croquettes au fromage "maison": 14,00€/7€ la pièce

Les croquettes aux crevettes grises "maison": 16,00€/8€ la pièce

Le duo de croquettes "maison": 15,00€

Nos plats

Le pavé de bœuf BBB : 23,00 €

L'entrecôte de bœuf irlandaise: 27,00 €

Les côtes d'agneau grillées au beurre d'ail : 25,00 €

Le filet pur de bœuf BBB : 30,00 €

L'onglet de bœuf BBB : 22,00€

Les accompagnements "maison" au choix : frites, croquettes ou gratin dauphinois.

Les sauces "maison" en supplément : béarnaise, poivre concassé, archiduc, roquefort ou échalotes : 3,00€

La brochette de volaille et ses sauces froides maison : 19,00 €

La brochette de bœuf et ses sauces froides maison : 21,00 €

Nos plats

La plancha de poisson (saumon, cabillaud et scampis) : 26,00 €

L'escalope de veau gratinée du moment: 26,00 €

La cassolette de rognons de veau sauce moutarde et estragon : 21,00 €

Le Cheeseburger : 17,50 €

L'américain préparé : 17,50 €

Le tartare de bœuf coupé au couteau : 22,00€

Le spaghetti bolognaise : 14,00 €

Les accompagnements "maison" au choix : frites, croquettes ou gratin dauphinois.

Les plats «enfants»

Plat + une boule de glace : 13,50 €

Le spaghetti bolognaise

Le pavé de bœuf, frites

Le steak haché, compote, frites

En fonction du marché la composition de nos assiettes peut varier légèrement.

Nos douceurs « maison »

La mousse au chocolat : 8,00 €

Le tiramisu aux spéculoos : 8,00 €

La crème brûlée : 8,00 €

Le café gourmand : 10,00 €

L'irish gourmand : 17,00€

Les glaces artisanales

La dame blanche : 9,00 €

3 boules vanille, chocolat chaud maison et chantilly

La dame noire : 9,00 €

3 boules chocolat, chocolat chaud maison et chantilly

La coupe colonel : 9,00 €

2 boules citron, vodka

Le café glacé : 9,00 €

2 boules moka, expresso et chantilly

La brésilienne : 9,00 €

2 boules moka, 1 boule vanille, chantilly, caramel et noisette

Supplément chantilly:

0,50€

Supplément chocolat

chaud: 1,00€

2,50€/boule

Parfums de glace: chocolat,
vanille, moka et fraise

Parfums de sorbet: citron et
framboise