RESTAURANT Le Sonégien

Chaussée de Mons, 12 à 7060 Soignies

Réservation par téléphone au 0470 51 30 69

lesonegien.7060@gmail.com

Zenchef

www.lesonegien.be

Le Sonégien

Jeudi, Vendredi et Dimanche de **12h à 14h**

Mercredi au samedi de **18h à 21h**

Fermé le lundi et mardi



Nos apéritifs

Le Sonégien	10€
Cava	8€
Apérol Spritz	9€
Limoncello Spritz	9€
Kir	8€
Kir Royal	9€
Martini Rouge / Blanc	7€
Pisang Orange	9€
Passoa Orange	9€
Ricard	7€
Campari Orange	9€
Vodka Orange	9€
Bacardi Coca	9€
Havana	9€
Havana Brun Coca	10€
Whisky Coca	9€
Gin Euthenia (Gin Belge)	8€
Picon Vin Blanc	7€
Picon Vin Blanc Spécial	9€
Pineau des Charentes	7€
Porto	7€
Supplément jus, tonic, soda	3€

Sans alcool

Pisang Orange	8€
Amaretto	6€
Gin 0%	6€

Vanden Borre

KITCHEN

SOIGNIES

La garantie du prix le plus bas tout compris

REJOIGNEZ-NOUS SUR FACEBOOK ! - CHAUSSÉE DU ROEULX 240, 7062 SOIGNIES - 067 70 06 40





Les softs et bières

Coca Cola / Zéro	3€
Fanta	3€
Tonic	3€
Ice-Tea Pêche / Pétillant	3€
Jus d'Orange	3€
Eau plate / Pétillante 1/4	3€
Eau plate / Pétillante 1/2	6€
Jupiler	3€
Duvel	5€
Triple Karmeliet	5€
Paix-Dieu	6€
Dominicains	4,5€
Orval	5€
Chimay Bleue	5€
Grand Cru	5€

Boissons chaudes

Café	3€
Expresso	3€
Cappuccino	4€
Thé Lipton	3€
Irish Coffee	8€
Italian Coffee	8€
French Coffee	8€

Les Digestifs

Amaretto	8€
Cognac	8€
Jack Daniel	8€
Cointreau	8€
Calvados	8€
Baileys	8€
Whisky du moment	10€







Nos entrées

Nos croquettes...

Croquette au Vieux Bruges	17.80€
Croquette aux crevettes	18.90€
Croquette de ris de veau et sa sauce forestière	18.90€
Croquette de scampis à l'ail et sa sauce homardine	17.90€

Et aussi...

Cuisses de grenouille à l'ail	17.90€
Nos scampis :	
• Diabolo	16.90€
• À l'ail	16.90€
• Crème limoncello	16.90€





Notre Burger Maison

Notre Burger Maison Angus beef, cheddar, sauce au poivre,...	23.90€

Nos Salades

Océane (selon arrivage)	24.00€
César	21.50€
Chèvre chaud	21.50€

MANOUVRIER
Family
AGENCE IMMOBILIERE

Trouvez le bien de vos rêves

Achat - Vente - Location - Syndic

Immobilière Family Manouvrier

Rue Léon Hachez 21 - 7060 Soignies

0471 74 79 69

Notre site

Menu Enfants

Pour nos petits gourmands

Plat + Dessert 14.90€

Nos plats au choix

Tenders de poulet
Accompagnés de frites & salade (ketchup ou mayonnaise)

Pâtes du Chef
Sauce crème au pesto doux & copeaux de parmesan

Steak, frites & salade
Servi avec frites dorées (ketchup ou mayonnaise)

Nos desserts au choix

Boule de glace vanille
La Grande classique, crémeuse et douce

Dame Blanche
Glace vanille avec coulis de chocolat chaud





Vins Maison

En pichet ¼ : 11€ • ½ : 20€ • Bouteille : 28€

Rouge · Blanc · Rosé





Vins Rouges

Bordeaux - Haut Médoc - Château Laride 39.90€
Cépages : Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Malbec, Merlot.
Vin puissant et élégant. Parfait pour une brochette ou des viandes rouges grillées.

Bordeaux - Saint-Emilion - Château Barberousse 44.00€
Cépages : Merlot, Cabernet Franc ½ 24.00€
Vin élégant aux notes de fruits rouges relevées par des touches épicées et légèrement boisées. Idéal avec des viandes grillées, une entrecôte ou une côte de boeuf.

Languedoc - Pic Saint-Loup - Domaine des Augustins 37.00€
Cépages : Syrah, Grenache, Mourvèdre
Un vin aux notes de fruits noirs, de garrigue et d'épices avec une bouche légèrement poivrée. Superbe sur une brochette, les viandes grillées ou marinées.

Loire - Saint-Nicolas de Bourgeuil - Domaine de la Cotelleraie 34.00€
Cépage : Cabernet Franc ½ 20.00€
Un vin frais, léger et digeste. Notes de fruits rouges croquants et de subtiles notes épicées. Parfait avec un risotto aux champignons ou avec une viande blanche.

Rhône - Domaine Jaboulet - Crozes-Hermitage - Les Jalets 45.00€
Cépage : Syrah
Vin élégant et expressif. Arômes de mûres et de cassis, de violette, et des notes fumées.
Boeuf grillé, magret de canard, viandes en sauce.

Italie - Pouilles - Tormaresca - Neprica 35.00€
Cépage : Primitivo
Vin généreux et solaire aux arômes de fruits noirs mûrs, de notes confiturées et épicées.
Idéal avec les viandes rouges grillées, les plats en sauce tomatée.

Italie - Pouilles - Roccamora Schola Sarmenti 37.00€
Cépage : Negroamaro
Vin ample, fruité et épicé. Très équilibré ! Idéal avec les viandes grillées, les viandes rouges.

DOCLOT FLORIAN
ENTRETIEN & AMÉNAGEMENT EXTÉRIEUR
0492/64.42.77
ETS FLORIAN DOCLOT
7060 SOIGNIES

Vins Rosés

Languedoc - Pays d'Oc - Domaine de l'Ostal 26.00€
Cépages : Grenache, Syrah, Cinsault

Vins Effervescents

Espagne - Cava Bach - Brut Nature 35.00€
Cépages : Macabeu, Xarello, Chardonnay, Pinot Noir

Champagne - Domaine Philippe Gonet - Brut Réserve 60.00€
Cépages : Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier







Vins Blancs

Languedoc - Saint Chinian - Petit Paradis 28.50€
Cépages : Grenache blanc, Marsanne, Vermentino
Ce vin est frais, élégant et floral. Il s'associe avec des salades ou des volailles à la crème.

Italie - Pouilles - Tormaresca - Chardonnay 35.00€
Cépage : Chardonnay
Blanc raffiné aux notes de pamplemousse, citron vert, fleurs de tilleul et acacia, avec une subtile minéralité. Accompagne à merveille le poisson grillé, pâtes aux fruits de mers, volailles fines.

Loire - Pouilly-Fumé - Domaine de Riaux - Cuvée Auguste - 2023 50.00€
Cépage : Viognier
Riche et aromatique aux notes d'abricot, de pêche, de fleurs blanches et d'une belle rondeur en bouche. Bel accord avec le poisson, la volaille crémée, la cuisine asiatique et les fromages doux.

Bourgogne - Meursault - Domaine Faiveley - 2023 84.00€
Cépage : Chardonnay
Un vin blanc riche et complexe, aux arômes de fruits blancs, de noisette et de vanille. Idéal avec des fruits de mer, des poissons fins ou des volailles en sauce crémée.









Nos suggestions du moment

Entrées

Ravioles aux Ris de veau et champignon, sa forestière (5 pièces)	21.00€
Carpaccio de Boeuf «Angus» et son huile de truffe blanche	18.00€
Toast forestier «Mélange de champignons», sa printanière	16.00€
Terrine de chevreuil, son toast et chutney aux figues	17.00€
Saint-Jacques snackées, beurre noisette, pommes granny smith	22.00€
Ris de veau snackés et sa sauce forestière	22.00€

Poissons

En fonction des arrivages et de la pêche du jour

Filet de Bar en croûte de Saint-Jacques Chapelure torréfiée au chimuchurri, pommes de terre, légumes de saison	28.00€
Cassolette de la mer en croûte Pomme de terre grenailles	25.00€



Nos suggestions du moment (suite)

Viandes

Frites et légumes chauds en accompagnements

Tartare du « Chef » (minute) Frite, salade	25.00€
Magret de canard et sa sauce au porto	27.00€
Tagliatta d'Angus Copeaux parmesan, tomates, roquette	27.00€
Steak « Black Angus», sa sauce au choix	29.00€
Pâtes du Chef Crème, pesto, roquette, jambon Serrano	24.00€
Brochette de boeuf, sauce au choix (+/- 300gr) Frite, salade	29.00€
Cuisse de canard confite « Sud-Ouest »	27.00€
Onglet et sa sauce à l'échalotte	27.00€
Entrecôte « Ecossaise » (+/- 300gr) « Extra »	30.00€
Steak de cheval et sa sauce à l'ail (+/- 300gr) (selon arrivage)	27.00€
Côte à l'Os « BBB » +/- 1,2 Kg (2 personnes) (selon arrivage)	85.00€
Jambonette (Porc) et sa sauce moutarde à l'ancienne	25.00€



Nos suggestions du moment (suite)

Dessert

Moelleux au chocolat et sa boule de glace	8.00€
Moelleux au chocolat et coeur caramel	8.00€
Tarte Tatin	8.00€
Pain Perdu et sa boule de glace	8.00€
Dame Blanche	8.00€

La carte énumérant les allergènes est disponible à la demande

BMTR
0470/65.54.01
Terrassement - Égouttage
Aménagement extérieur
Travaux Ferroviaires
Pelleteuse - Bull
Chargeuse à pneu - Etc...
171 Chaussée du Roeulx
7060 Frameries
maxymbastien@bmr-info.com

Chez Pépé et Nénène
Magasin de décoration - Articles cadeaux
Vêtements & Accessoires
Jeudi 15h30-18h30 • Vendredi 15h30 - 18h30
Samedi 10h-18h • Dimanche 10h-13h
Rue de la Motte, 2
7061 Thieusies
0477/33.00.35

Ce menu a été réalisé par la société DisingPlus.

Vous êtes indépendants et souhaitez avoir votre publicité présente via la prochaine édition ?

N'hésitez plus !

Contactez-nous au 086/87 50 01
Dising Plus
www.DisingPlus.be

Votre agence spécialisée pour tous conseils marketing

