

Et vous
quel **Burger**
êtes-vous ?



Allergique ? Intolérant ?

Pour toute information concernant les allergènes présents dans nos menus, veuillez vous adresser à l'équipe du Burger Queen

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





9,50€

+2€ SOFT

NOS GINS BELGES



BUSS N°509 RASPEBERRY

Délicieusement savoureux aux accents marqués de framboise



BUSS N°509 PINK GRAPEFRUIT

Équilibre subtil entre saveurs fruitées et l'amertume du pamplemousse rose



BUSS N°509 WHITE RAIN

Élegant et complexe avec des accents de coriandre, réglisse, vanille et verveine



BUSS N°509 ELDERFLOWER

Gin frais aux notes florales de fleurs de sureau



BUSS N°509 MIDI CUT

Accents épicés et méditerranéens de laurier et romarin



BUSS N°509 REBEL CUT

Accents épicés et provençaux de lavande et poivre blanc



BUSS N°509 MASTER CUT

Un classique revisité aux accents marqués de citron



HURLUE GIN ÉDITION LIMITÉE

Un gin de qualité aux arômes d'ananas

NOS RHUMS



SHACK RUM SUPER SPICY

L'assemblage a été enrichi grâce à la macération de 7 botaniques frais (Gingembre, anis, cannelle, noix de muscade, zeste de citron, zeste d'orange, vanille)



SHACK RUM HONEY

L'assemblage a été enrichi grâce à la macération de 7 botaniques frais (Orange, orange amère, verveine, cannelle, vanille, clou de girofle, marjolaine, miel)



SHACK RUM ORANGE

L'assemblage a été enrichi grâce à la macération de botaniques frais (Orange, citron, vanille)



BRUGAL ANEJO

Rhum N°1 en Espagne, sec et moelleux en bouche qui offre une légère touche de caramel



BRUGAL BLANCO SUPREMO

Ce rhum provient du Brugal Anejo triplement filtré sur du charbon de bois pour offrir une couleur pure et plus de douceur

NOS ACCOMPAGNEMENTS



SCHWEPES INDIAN TONIC



SCHWEPES AGRUMES

LES APÉROS

Apéritif maison	8,50€
Ricard	6,50€
Campari (tonic ou jus d'orange +2€)	7€
Batida (orange ou ananas +1€)	6,50€
Malibu (orange ou ananas +1€)	6,50€
Pisang (orange ou ananas +1€)	6,50€
Passoa (orange ou ananas +1€)	6,50€
Get 27 (eau plate ou pétillante +2€)	7€
Get 31 (eau plate ou pétillante +2€)	7€
Picon vin blanc	8,50€
Picon vin blanc maison (triple sec)	9,50€
Picon bière	6€
Coupe de Cava	6€
Porto rouge/blanc	6,50€
Pineau des Charentes	6,50€
Martini blanc/rosé/rouge	6,50€
Rosé Pamplemousse maison	6,50€
(rosé, sirop de pamplemousse, citron vert)	
Kir violette ou cassis	6,50€
Kir Royal violette ou cassis	7,50€
Martini royal Bianco	10€
(Martini blanc, citron vert, menthe fraîche, cava)	
Martini royal Rossato	10€
(Martini rosé, orange fraîche, cava)	
Apérol Spritz /Lemoncello Spritz	10€
Mojito	10€
Mojito fraise (en saison)	11€
Mojito royal (cava)	11,50€
Mojito Belge (Liefmans)	11,50€
William Lawson (coca +2€)	7€
Jack Daniel's (coca +2€)	8€
Bacardi Blanc (coca + 2€)	7€
Bacardi brun Anejo (coca +2€)	8€
Gin Bombay (tonic +2€)	7€
Vodka rouge ou blanche (Redbull +3€)	7€

LES BIÈRES

Au Fût

Stella 25cl	3€
Leffe Blonde 33cl	4€
Paix Dieu 25cl	4,50€
33cl	6,50€
50cl	8,50€

Les fruitées

Liefmans rouge	4,50€
Desperados	4,50€

Les blondes

Carlsberg	4€
Grimbergen	4,50€
St Feuillien	4,50€
Duvel	4,50€
Triple Karmeliet	4,50€
Triple Carolus	4,50€
Moinette (75cl)	11€

Les brunes

Orval	6€
Double Westmalle	4,50€
Chimay bleu	4,50€

Sans alcool

Affligem blonde 0.0	4,50€
Liefemans 0.0	4,50€

APÉRITIFS SANS ALCOOL ET SOFTS

Virgin Mojito	6,50€
Apéritif sans alcool	6,50€
(Funny pisang, jus d'orange)	
Coca-Cola / Zéro	3€
Fanta Orange	3€
Sprite	3€
Fuze tea pêche / pétillant	3€
Jus d'orange/ Multifruits / Pomme, cerise / Ananas / Pomme	3€
Schweppes tonic / agrumes	3€
Gini	3€
Redbull	3€
Eau plate / pétillante 25cl	3€
Eau plate / pétillante 50cl	4,50€
Supplément sirop (grenadine, pamplemousse, menthe, violette) ...	0,50€

LES TAPAS

Portion Fromage / Saucisson / Mixte	8€
Petite portion Fromage / Saucisson / Mixte	5€
Chicken Wings (6p)	7,50€
Mozzarella Sticks (6p)	7,50€
Oignons Rings (12p)	8,50€
Mix : Calamars (6p) / Boules crevettes (6p) /	
Boules fromages (6p) / Potatoes (6p)	12€
Tapas Royal (assortiments de tapas)	8€/pers



*Tapas royal 4pers

LES TARTINES CHAUDES

21€

Chèvre

Sauce tomate, Gruyère, Chèvre, Lardons, Mozzarella, Oignons poêlés, Pistou maison.

Niçoise

Sauce tomate, Gruyère, Thon, Anchois, Poivrons, Oignons poêlés, Pistou maison.

César

Sauce tomate, Gruyère, Aiguillettes de poulet, Copeaux de Parmesan, Mozzarella, Oignons poêlés, Pistou maison.

Complète

Sauce tomate, Gruyère, Bacon, Jambon cru, Champignons, Mozzarella, Poivrons, Oignons poêlés, Pistou maison.

USA

Sauce tomate, Steak haché 150g, Cheddar, Oignons frits, Sauce barbecue « smoke ».

Savoyarde

Sauce tomate, Gruyère, Jambon cru, Tartiflette, Oignons poêlés.

Saumon

Sauce tomate, Crème vin blanc, Gruyère, Mozzarella, Saumon fumé, Oignons poêlés, Pistou maison. **+2€**

MENU ENFANT -12 ans

12€

Choix entre :

Fricadelles (2p)

Nuggets (5p)

Chicken Wings (5p)

Hamburger (+sauce froide au choix)

Américain préparé (120g)

accompagnement salade et frites croquettes ou potatoes

+ Glace à l'eau ou Cornetto ou boule vanille ou boule chocolat.

LES BURGERS

Tous nos steaks hachés dans les burgers peuvent être remplacé par un filet de poulet ou un burger végétarien (galette de purée aux légumes).

Tous nos burgers sont également accompagnés d'une salade de saison et de potatoes ou de croquettes ou de frites (+sauce cheddar 3€)

Ingrédient supplémentaire par étage : 2€

Galette de pdt par étage : 2,50€

Foie gras de canard ou foie gras poêlé par étage : 7€

Sauce froide supplémentaire petite/grande 0,50€ / 1,50€

Sauce chaude supplémentaire : 3,50€

LES CLASSIC'S QUEEN

1 ÉTAGE = 19€ | 2 ÉTAGES = 24,5€ | 3 ÉTAGES = 30€ | 4 ÉTAGES = 35€

Le Béatrix

Pain, Steak haché, Cheddar, Bacon, Cornichons, Tomate, Oignons poêlés, Sauce Barbecue orange.

L'Astrid

Pain, Steak haché, Cheddar, Ananas, Tomate, Oignons poêlés, Sauce Brazil.

Le Marie-Antoinette

Pain, Steak haché, Jambon cru, Mozzarella, Tomate, Oignons poêlés, Sauce Pistou maison.

Le Sofia

Pain, Steak haché, Cheddar, Piments, Poivrons, Tomate, Oignons poêlés, Sauce Samourai.

Le Mathilde

Pain, Steak haché, Poivrons, Cheddar, Bacon, Chorizo, Tomate, Oignons poêlés, Sauce Ketchup.

Le Catherine

Pain, Steak haché, Chèvre, Bacon, Champignons frais, Tomate, Oignons poêlés, Sauce Andalouse.

Le Queen mum

Pain, Steak haché, Bacon, Œuf sur le plat, Tomate, Oignons poêlés, Sauce Cocktail.

LES CHEESY'S QUEEN

1 ÉTAGE = 21,5€ | 2 ÉTAGES = 27€ | 3 ÉTAGES = 32,5€ | 4 ÉTAGES = 35€

Le Rania

Pain, Steak haché, Double Cheddar, Double Bacon, Cornichons, Tomate, Oignons poêlés, Sauce Dressing.

Le Frénégonde

Pain, steak haché, Tartiflette, Fromage à raclette, Bacon, Tomate, Oignons poêlés.

Le Ch'ti

Pain, Steak haché, Maroilles, Bacon, Galette de pdt, Tomate, Oignons poêlés, Crème vin blanc maison.

L'Eléonore

Pain, Steak haché, Chèvre, Cheddar, Tomate, Oignons poêlés, Sauce roquefort maison.

LES TOPS QUEEN

SAUCES MAISONS

1 ÉTAGE = 21,5€ | 2 ÉTAGES = 27€ | 3 ÉTAGES = 32,5€ | 4 ÉTAGES = 35€

Le Pepper

Pain, Steak haché, Bacon, Tomate, Oignons poêlés, Sauce poivre maison.

Le Champ'

Pain, Steak haché, Bacon, Champignons frais, Tomate, Oignons poêlés, Sauce champignon maison.

Le Rock

Pain, Steak haché, Bacon, Noix, Tomate, Oignons poêlés, Sauce Roquefort maison.

Le Fabiola

Pain, Steak haché, Bacon, Gruyère, Tomate, Oignons poêlés, Sauce bolognaise.

Le Victoria

Pain, Steak haché, Cheddar, bacon, Poivrons, Guacamole maison, Tomate, Oignons poêlés, Sauce curry.

LES SUPRÊMES QUEEN

1 ÉTAGE = 22,5€ | 2 ÉTAGES = 28€ | 3 ÉTAGES = 33,5€ | 4 ÉTAGES = 39€

La Reine Rouge (Maximum 1 étage / Ce burger ne contient pas de Steak haché)

Pain, Camembert frit, Jambon fumé, Tomate, Sauce pistou maison.

Le Laetizia (burger froid)

Pain, Tartare de bœuf, Roquette, Pignons de pin, Copeaux de parmesan, Sauce pistou maison.

Le Maxima

Pain, Steak haché, Tomate, Oignons poêlés, Oignon rouge, Lard, Cheddar, Salade Iceberg, Sauce Cheddar maison.

Le Paola

Pain, Steak haché, Oignons poêlés, Fromage de chèvre, Pomme confite, Oignons pickles, Salade de blé, Sauce sirop de Liège maison.

Le Martine

Pain, Steak haché, Brie, Roquette, Oignons poêlés, Tomate, Sauce chaude truffe maison.

LES ROYALES QUEEN

1 ÉTAGE = 24€ | 2 ÉTAGES = 32,5€ | 3 ÉTAGES = 41€ | 4 ÉTAGES = 49,5€

L'Elisabeth 2

Pain, Steak haché, Foie gras de canard, Foie gras poêlé, Pignons de pin, Roquette, Confit d'oignons.

Le Néfertiti

Pain, Pavé de saumon, Poivrons, Concombres, Tomate, Oignons poêlés, mayonnaise pistou maison.

L'Eugénie

Pain, Roastbeef finement tranché, Roquette, Tomate, Copeaux de parmesan, Sauce mayonnaise à la truffe.

LES GRILLADES ET TARTARES

Le steak haché (150g) 1p/2p/3p.....	12€/17€/22€
Le tartare de bœuf nature	18€
Le tartare de bœuf préparé	18€
Le tartare de bœuf à l'italienne	19€
(roquettes, pignon de pin, parmesan, pistou)	
Le filet de poulet (sauce incluse)	17€
Le pavé de Bœuf (300g) (sauce incluse)	28€
L'entrecôte (350g) (sauce incluse)	29€
Le pavé de Saumon (300g) (sauce incluse)	27€

LES PRINCESSES EN FOLIE

SALADES

19,5€

La Clotilde

Crudités de saison, Aiguillettes de poulet, Croûtons, Copeaux de parmesans, œuf.

La Caroline

Crudités de saison, Poivrons, Olives, Thon, Anchois, Œuf, croûtons, Pistou maison.

La Mary

Crudités de saison, Jambon fumé, Roquette, Tartiflette, Œuf.

La Stéphanie

Crudités de saison, Tomate / Mozzarella, Jambon fumé, Pistou maison, Œuf, croûtons.

La Grace

Crudités de saison, Lardons, Toasts au Chèvre, Croûtons, Œuf, Noix, Pignons de pin.

La Kate

Crudité de saison, Viande haché, Cheddar, Croûtons, Œuf, Oignons rings.

La Charlotte

Crudités de saison, Saumon fumé, Scampis, Croûtons, Œuf. **+4€**

La Diana

Crudités de saison, Mix du chef. **+4€**

TOUS LES MIDI

Burger à composer soi-même 14€ (Hamburger + Crudités + Accompagnement)

Inclus : Pain + Steak haché/Filet de poulet/Burger Végé +
Oignon poêlés + Tomate

Ingrédients :

1€ : Poivrons, champignons, Roquette, Oignons rouges, Oignons frits, Cornichons, Ananas, Piments, salade iceberg

2€ : Chèvre, Gruyère, Mozzarella, Parmesan, Cheddar, Raclette, Maroilles, Lardons, Bacon, Jambon fumé, Chorizo, Œuf sur le plat, Anchois.

3€ : Tartiflette, Galette de pomme de terre, Guacamole

7€ : foie gras cru, Foie gras poêlé.

Sauces :

0€ : Pistou, Barbecue (orange ou fumée), Brazil, Samouraï, Ketchup, Mayonnaise, Andalouse, Curry, Cocktail, Dressing, Mayonnaise/Pistou, Ail, Giant, Confit d'oignons.

3,50€ : Poivre, Champignon, Roquefort, Bolognaise, Crème truffes, Mayo truffes, crème ail, crème vin blanc, Cheddar, sirop de Liège.

Americaïn frites 14€

Tous nos burgers et plats sont également accompagnés d'une salade de saison et de potatoes ou de croquettes ou de frites (+sauce cheddar 3€)

QUE SAINTE CATHERINE 18,
7500 Fournai
TEL : 32 (0)69.21.08.04
WWW.BURGERQUEEN.BE