



# CARTE APÉRITIF

## Champagne :

La coupe / <i>The Cup</i>	15 cl	9,50 €
La coupette / <i>Small Cup</i>	10 cl	6.50 €
La Coupe Royal/ <i>Royal Cup</i>	25 cl	16 €

## Apéritifs:

Porto rouge ou blanc / <i>Red or white porto</i>	5 cl	4.50 €
Ricard	2, 50 cl	4.50 €
Suze	5 cl	4.50 €
Martini	5 cl	4.50 €
Picon bière ou vin blanc / <i>Picon beer or white wine</i>	15 cl	7,50 €
Campari	5 cl	4.50 €
Américano	5 cl	4.50 €
Muscat	5 cl	4.50 €
Pineau des Charentes	5 cl	4.50 €
Gin	4 cl	5.50 €
Vodka	4 cl	5.50 €
Guignolet Kirsh	5 cl	4.50 €
Cidre brut ou rosé / <i>raw or rosé cider</i>	25 cl	3, 50 €
Kir (cassis, mûre, pêche, cerise ou framboise) <i>(Blackcurrant, blackberry, raspberry, peach ou cherry)</i>	15 cl	4, 50€
Whisky Clan Campbell	4 cl	5.50 €
Whisky spéciale / <i>Special whisky</i> (Glenfiddish, Ecosais, Cardhu, Aberlour, Chivas)	4 cl	9.50 €

## Cocktails :

(Sans alcool) / <i>Not alcohole</i>	35 cl	5.50 €
(Avec alcool) / <i>With alcohole</i>	35 cl	9.50 €

## Bières / Beers:

Bières pression Jenlain / <i>Pressure beers Jenlain</i> blonde ou ambrée / <i>blonde or amber</i>	25 cl	3.50 €
Double Bière pression Jenlain / <i>Large beer Jenlain</i>	50 cl	7 €
Kriek	25 cl	4.50€
1664	25 cl	4.50 €
Leffe	33 cl	4, 50 €
Gavroche	33 cl	4, 50 €
La goudale	33 cl	4, 50 €
Belzebuth blanche / <i>Belzebuth white</i>	33 cl	4, 50 €
Kasteel Rouge / <i>Kasteel red</i>	33 cl	4, 50 €
Bière des 3 monts	33 cl	4, 50 €
Bière des 3 monts	75 cl	9 €
Jupiler sans alcool / <i>Jupiler Not alcohole</i>	25 cl	3.50 €



# CARTE APÉRITIVE

## Eaux minérales / Waters :

Evian	50 cl	3 €
Badoit	50 cl	3 €
San Pellegrino	50 cl	3 €
Thonon	75 cl	5 €
Chateldon	75 cl	5 €
Evian	1 l	5 €
Badoit	1 l	5 €
San Pellegrino	1 l	5 €

## Boissons sans alcool / Drinks not alcoholic :

Orangina	25 cl	3 €
Schweppes Agrumes / Schweppes Citrus	25 cl	3 €
Schweppes Tonic	25 cl	3 €
Perrier	33 cl	3 €
Coca-cola (Light, Zéro, Classiques rouge) (Light, Zero, Red classics)	33 cl	3 €
Jus de fruits / Juice (Orange, Ananas, Pomme, Abricot, Tomate) (orange, pineapple, apple, apricots, tomato)	25 cl	3 €

## Vin blanc rouge ou rosé / red, rose or white wine :

Verre de vin / glass of wine	15 cl	4.50 €
Pichet de vin / pitcher of wine	25 cl	5 €
	50 cl	10 €

## Digestifs/digestive :

Cognac	4 cl	8 €
Armagnac	4 cl	8 €
Calvados	4 cl	8 €
Grand Marnier	4 cl	8 €
Cointreau	4 cl	8 €
Bénédictine	4 cl	8 €
Mandarine Napoléon	4 cl	8 €
Poire William	4 cl	8 €
Mirabelle	4 cl	8 €
Genièvre de Houille *	4 cl	8 €
Get 27	4 cl	8 €
Baileys	4 cl	8 €

## Boissons chaudes/ hot drinks :

Café – Thé / coffee	3 €
Grand Café / Large coffee	3.50 €
Irish Coffee	10 €

Tous nos prix sont TVA et services compris / All taxes are included

\*Produits du terroir\* / \*Régional Product\*





27.50€

**Tarte fine de sardine**  
*Sardine's pie*

**Ou/or**

**Jambon cru et ses crudités**  
*Raw ham and raw vegetables*

\*\*\*\*\*

**Saumon Plancha aux Beurre Blanc**  
*Salmon Plancha in White Butter*

**Ou / Or**

**Filet de volaille de Licques sauce Basquaise**  
*Chicken fillets of Licque sauce Basquaise*

\*\*\*\*\*

**Fromage de nos provinces**  
*Cheese of our provinces*

**Ou/Or**

**Carte des desserts page 8**  
*Dessert card page 8*

**Tous nos prix sont TVA et services compris / All taxes are included**

**\*Produits du terroir\* / \*Régional product\***

**Les fonds de sauces sont à base de poudre déshydratée**

**Sauce bottoms are dehydrated powder**

**La liste des allergènes reste à votre disposition**

**The list of allergens remains at your disposal**

**MENU TERROIR**



49.50 €

**Saumon Fumé toasté chaud**  
*Hot toasted smoked salmon*

**Ou/Or**

**Saint-Jacques à la fondue de poireaux**  
*Scallops with leek fondue*

\*\*\*\*\*

**Médailillon de lotte sauce au Beurre Blanc**  
*Lotte white butter sauce*

**Ou / Or**

**Tournedos de bœuf sauce espelette**  
*Tournedos of beef with Espelette sauce*

\*\*\*\*\*

**Fromage de nos provinces**  
*Cheese of our provinces*

**Ou/Or**

**Carte des desserts page 8**  
*Dessert card page 8*

Tous nos prix sont TVA et services compris / All taxes are included

\*Produits du terroir\* / \*Régional Product\*

Les fonds de sauces sont à base de poudre déshydratée

Sauce bottoms are dehydrated powder

La liste des allergènes reste à votre disposition

The list of allergens remains at your disposal

MENU GOURMAND



38.50 €

# MENU DÉTENTE

**Foie gras de canard maison chutney au miel**  
*Homemade duck foie gras chutney with honey*

**Ou / Or**

**Rilette de Saumon au Guacamole**  
*Salmon Rilette with Guacamole*

\*\*\*\*\*

**Filet bar sauce beurre blanc**  
*Bass' fillet with sauce white*

**Ou/Or**

**Magret de canard sauce espelette**  
*Duck breast with sauce espelette*

\*\*\*\*\*

**Fromage de nos provinces**  
*Cheese of our provinces*

**Ou/Or**

**Carte des desserts page 8**  
*Dessert card page 8*

Tous nos prix sont TVA et services compris / All taxes are included

\*Produits du terroir\* / \*Régional product\*

Les fonds de sauces sont à base de poudre déshydratée

Sauce bottoms are dehydrated powder

La liste des allergènes reste à votre disposition

The list of allergens remains at your disposal



# CARTE ENTREES ET PLAS

## Les entrées :

## Les plats :

**Tarte fine de sardine** 14.50€  
*Sardine's pie*

**Jambon cru et ses crudités** 14.50€  
*Raw ham and raw vegetables*

**Saint-Jacques à la fondue de poireaux** 18.50€  
*Scallops with leek fondue*

**Saumon Fumé toasté chaud** 16.00€  
*Hot toasted smoked salmon*

**Foie gras de canard maison chutney au miel** 18.50€  
*Foie gras with honey*

**Rilette de Saumon au Guacamole** 16.00€  
*Salmon Rilette with Guacamole*

\*\*\*\*\*

**Saumon Plancha aux Beurre Blanc** 15.00€  
*Salmon Plancha in White Butter*

**Filet de volaille de Licque sauce Basquaise** 15.00€  
*Chicken fillets of Licque sauce Basquaise*

**Médailon de lotte sauce au beurre blanc** 22.00€  
*Lotte white butter sauce*

**Tournedos de bœuf sauce espelette** 22.00€  
*Tournedos of beef with Espelette sauce*

**Filet de bar sauce au beurre blanc** 18.50 €  
*Filet bar with white butter sauce*

**Magret de canard sauce espelette** 18.50€  
*Duck breast with sauce espelette*



**Menu Bambino / children's menu**

Poisson du jour / Fish with

**Ou/Or**

Steak haché / Chopped steak

\*\*\*\*\*

Glace / ice

**Ou/Or**

Chamallow sauce chocolat / Chamallow chocolate sauce

13.50

€

**Formule du jour / Formula of the day**

**Formule servie uniquement le midi en semaine (hors jours fériés)**

*Formula served only at midday on weekdays (excluding holidays)*

Entrée du jour + Plat du jour

*Entry of the day + Dish of the day*

**Ou/Or**

Plat du jour + Dessert du jour

*Dish of the day + dessert of the day*

**Ou/Or**

Entrée du jour + Dessert du jour

*Entry of the day + dessert of the day*

18.50

€



« Ah ! Qu'il est doux de ne rien faire !

Quand tout s'agite autour de vous ! »

-Jules Barbier

*« Ah ! How sweet it is to do nothing !*

*When everything is moving around you ! -Jules Barbier*

Tous nos prix sont TVA et services compris / All taxes are included

\*Produits du terroir\* / \*Régional product\*

Les fonds de sauces sont à base de poudre déshydratée

Sauce bottoms are dehydrated powder

La liste des allergènes reste à votre disposition

The list of allergens remains at your disposal





(Hors menus : + 9,50 € - Compris dans les menus,  
toutes les glaces de cette carte ne sont pas faites maison)

*(Off nenus : + 9.50€ -includes in the menus,  
Att the ice creams on this card are not homemade.*

**Crème brûlée à la chicorée\***

*Chicory Cream Creme Brulee*

**Gratin de segments d'orange et pamplemousse  
au Cointreau**

*Orange and grapefruit segments with Cointreau*

**Coupe de sorbets  
(citron, fraises, melon )**

*Sundae our sorbet*

**Café Liégeois  
*Coffee ice cream***

**Dame blanche  
*Vanilla ice cream***

**Profiteroles**

\*\*\*

**Fromages de nos provinces 9.50€**

*French Cheese*

**Vous souhaitez  
Faire plaisir à vos proches ?  
N'hésitez pas à demander vos  
chèques cadeaux à la réception !**

*Please your loved ones !  
Give them a gift voucher !*



**Tous nos prix sont TVA et services compris / All taxes are included**

**\*Produits du terroir\* / \*Régional product\***

**Les fonds de sauces sont à base de poudre déshydratée**

*Sauce bottoms are dehydrated powder*

**La liste des allergènes reste à votre disposition**

*The list of allergens remains at your disposal*