

## **MENU À 19,90€**

SALADE GRECQUE  
GREEK SALAD

FRITURE D'ÉPERLAN  
DEEP FRIED SMELT

ENTRÉE DE SAISON  
STARTER OF THE SEASON

TERRINE MAISON AU RATAFIA  
HOMEMADE TERRINE WITH RATAFIA

ESCALOPE DE VOLAILLE FAÇON SALTIMBOCCA  
SALTIMBOCCA CHICKEN BREAST

ANDOUILLETTE AAAAA SAUCE CHAOURCE  
GRILLED ANDOUILLETTE, CHAOURCE CHEESE SAUCE

TRUITE MEUNIÈRE  
TROUT MEUNIERE

PIÈCE DU BOUCHER MAÎTRE D'HÔTEL  
RIB EYE STEAK

DESSERT AU CHOIX

## **MENU À 29,90€**

SALADE DE CHÈVRE MIEL ET MAGRETS FUMÉS  
HOT GOATS SALAD WITH SMOKED DUCK BREAST

TATAKI DE THON EN CROÛTE DE SÉSAME  
TATAKI TUNA IN SESAME SEEDS

FILET DE CARRELET AU BEURRE BLANC CITRONNÉ  
FILET OF PLAICE IN LEMON BUTTER

CÔTES D'AGNEAU GRILLÉES  
GRILLED LAMB CHOPS

DESSERT AU CHOIX

## **MENU À 39,90€**

SALADE FRAÎCHEUR, GAMBAS, SAUMON FUMÉ, AVOCAT ET FROMAGE FRAIS  
PRAWN SALAD WITH SMOKED SALMON, AVOCADO AND CREAM CHEESE

LINGOT DE FOIE GRAS, CONFIT DE CANARD AUX FRUITS SECS, CASSIS ET PAIN  
D'ÉPICES

FOIE GRAS WITH DUCK CONFIT IN DRIED FRUITS, BALCKCURRANTS AND GINGERBREAD SPICES

FILET DE BŒUF, JUS DE TRUFFES  
BEEF FILET, TRUFFLE JUICE

FILETS DE ROUGET ET FOIE GRAS POÊLÉ,  
ÉCRASÉ DE VITELOTTES  
RED MULLET FILET WITH PAN-FRIED DUCK LIVER, VITELOTTES POTATOES

FROMAGES RÉGIONAUX

ASSIETTE GOURMANDE

# A LA CARTE

## POUR L'APÉRO

PLANCHETTE CHARCUTERIE FROMAGE – 6,50€

PLANCHETTE CHARCUTERIE FROMAGE ET SA COUPE DE CHAMPAGNE –  
11€

Friture d'éperlan – 7€

\*\*\*\*\*

## LES ENTRÉES

Friture d'éperlan – 11€

Entrée de saison – 9,50€

Terrine maison au ratafia – 11€

Tataki de thon en croûte de sésame – 13,50€

Lingot de foie gras, confit de canard aux fruits secs, cassis  
et pain d'épices – 14,50€

\*\*\*\*\*

## LES PLATS

Escalope de volaille façon saltimbocca – 14€

Andouillette aaaaa sauce chaource – 15€

Truite meunière – 15€

Pièce du boucher maître d'hôtel – 16€

Filet de carrelet au beurre blanc citronné – 17€

Côtes d'agneau grillées – 17€

Filet de bœuf, jus de truffes – 19€

Filets de rouget et foie gras poêlé,  
écrasé de vitelottes – 19€

## LES SUGGESTIONS

- TARTARE DE BŒUF, FRITES, SALADE – 16,50€  
BEEF TARTARE, FRENCH FRIES, SALAD
- BACON-BURGER DE BŒUF, FRITES, SALADE – 17€  
BACON BEEF BURGER, FRENCH FRIES, SALAD
- FRITURE D'ÉPERLAN, FRITES, SALADE – 16€  
SALADE GRECQUE – 12,50€
- SALADE CHÈVRE ET MIEL, ABRICOTS, FIGUES ET  
MAGRETS FUMÉS – 13€
- SALADE FRAÎCHEUR, GAMBAS, SAUMON FUMÉ, AVOCAT – 14€


## DESSERTS – 5,90€

- PANNA COTTA CERISE  
CHERRY PANNA COTTA
- MOUSSE AU CHOCOLAT AU POIVRE DE KAMPOT  
CHOCOLATE MOUSSE
- CRÈME BRÛLÉE PARFUM DU MOMENT
- PÂTISSERIE DU JOUR  
PASTRY OF THE DAY
- VACHERIN FRUITS DE SAISON  
PAVLOVA WITH SEASONAL FRUITS

## SUGGESTIONS DESSERTS

- CAFÉ GOURMAND – 6,50€ (SUPP. MENU 2€)
- CHAMPAGNE GOURMAND – 9,50€ (SUPP. MENU 5€)
- GLACE OU SORBET 2 BOULES – 3,50€ (MENU À 19,90€)
- GLACE OU SORBET 3 BOULES – 4€ (MENU À 29,90€)
- COUPE COLONEL – 7,50€ (SUPP. MENU 2€)
- COUPE DAME BLANCHE – 6,50€ (SUPP. MENU 2€)
- COUPE LIÉGEOISE – 6,50€ (SUPP. MENU 2€)

## ASSIETTE DE FROMAGES RÉGIONAUX – 5,50€



**MENU ENFANT 9,50€**  
**(JUSQU'À 12 ANS)**

UN SIROP OU DIABOLO

PÂTES CARBONARA

FISH AND CHIPS

PUSH UP HARIBO