

LA CARTE

POUR L'APÉRO

PLANCHETTE FRITURE D'ÉPERLAN – 7€/PERSONNE
PLANCHETTE CHARCUTERIE FROMAGE – 7€/PERSONNE

LES ENTRÉES

ENTRÉE DE SAISON – 10€
GRANDE ENTRÉE DE SAISON – 13€
TERRINE MAISON – 11,50€
TATAKI DE THON – 15€
NOUGAT DE SAULXURE ET SAUMON FUMÉ – 12,50€
CARPACCIO DE BŒUF AUX TRUFFES – 18€ (SUPP. FRITES 2,50€)

LES PLATS

RIBS DE PORC SAUCE BARBECUE – 15€
BACON BURGER DE BŒUF, FRITES, SALADE – 16,50€
ANDOUILLETTE AAAAA, SAUCE CHAOURCE – 15€
PIÈCE DU BOUCHER, BEURRE MAÎTRE D'HÔTEL – 16€
SAUMON DE FONTAINE ENTIER DE LA PISCICULTURE, SAUCE MOUSSELIN – 18€
FILET DE BŒUF, JUS DE TRUFFES – 20€
FRITURE DE TRUITELLES, FRITES, SALADE – 20€
TRUITE MEUNIÈRE – 15€
EPAULE D'AGNEAU DE 7 HEURES – 18,50€

LES DESSERTS 6€

BABA AU RHUM
VACHERIN GLACE YAOURT, FRUITS ROUGES
MOELLEUX AU CHOCOLAT ET SA BOULE DE GLACE VANILLE
FLAN À LA NOIX DE COCO, ANANAS CONFITS
CRÈME BRÛLÉE
DESSERT DU JOUR (SELON DISPONIBILITÉ)

LES SUGGESTIONS DESSERTS

CAFÉ GOURMAND – 7,50€ (SUPP. MENU 4€)
CHAMPAGNE GOURMAND – 10€
COUPE DAME BLANCHE – 7€ (SUPP. MENUS 3€)
COUPE COLONEL – 7,50€ (SUPP. MENUS 3€)
CAFÉ/CHOCOLAT LIÉGEOIS – 7€ (SUPP. MENUS 3€)
GLACE OU SORBET 2 BOULES – 4€ (MENU 21€)
GLACE OU SORBET 3 BOULES – 5€ (MENU 35€)

ASSIETTE DE FROMAGES – 7€

MENU À 21€

ENTRÉE DE SAISON
NOUGAT DE SAULXURE ET SAUMON FUMÉ
TERRINE MAISON
FRITURE D'ÉPERLAN

ANDOUILLETTE AAAAA, SAUCE CHAOURCE
PIÈCE DU BOUCHER, BEURRE MAÎTRE D'HÔTEL
TRUITE MEUNIÈRE
RIBS DE PORC SAUCE BARBECUE

DESSERT AU CHOIX

MENU À 35€

TATAKI DE THON
CARPACCIO DE BŒUF AUX TRUFFES
FRITURE DE TRUITELLES

FILET DE BŒUF, JUS DE TRUFFES
SAUMON DE FONTAINE ENTIER, SAUCE MOUSSELINE
EPAULE D'AGNEAU DE 7 HEURES

DESSERT AU CHOIX

MENU ENFANT 9,50€

(JUSQU'À 12 ANS)

STEAK HACHÉ OU JAMBON FRITES OU LÉGUMES
UNE BOULE DE GLACE
UN SIROP OU DIABOLO

