

*Tous nos plats sont issus de produits frais et font le fruit d'une réflexion  
afin de trouver un équilibre et de vous procurer le plus de plaisir.  
Si vous êtes allergique à certains produits  
signalez le à notre personnel*

## *Entrée*

<i>Calamars au beurre ail ou beurre de chutney de tomates (2,7).</i>	<i>15,90€</i>
<i>Scampis à la mangue et curry (2,4,7)</i>	<i>17,90€</i>
<i>Scampis snakés (ail, piment, sel, poivre) (2)</i>	<i>17,50€</i>
<i>Groquette de volaille et pleurotes, coulis de tomate (1,3,5,7)</i>	<i>15,50€</i>
<i>Carpaccio de boeuf mi-cuit façon pizza (gelée de tomates, roquette, parmesan et feuille de brick) (1,5,7,9)</i>	<i>17,90€</i>
<i>Tartare de boeuf au vinaigre d'oignons rouges (1,3)</i>	<i>16,90€</i>
<i>Assiette de jambon de Parme et burrata (7)</i>	<i>17,90€</i>
<i>Les os à moëlle, pains à l'ail maison (25 minutes). (1,7)</i>	<i>15,50€</i>
<i>Assiette à partager (scampis, calamars, jambon Parme, boeuf mi-cuit, burrata, salade et crudités) (2,4,7)</i>	<i>35,00€</i>

## *Nos plats cuisinés*

<i>Boulets 2 pièces (liégeoise, poivre, champignons, maison) salade, frites ou pomme grenaille (1,3,5,7)</i>	<i>16,50€</i>
------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------

<i>Médallions de sole et saumon, julienne de légumes à la crème, Pommes grenaille (2,4,7)</i>	<i>24,90€</i>
<i>Escalope de volaille valdostana et linguine (3,7,12)</i>	<i>25,50€</i>
<i>Linguines aux calamars et tomates fraîches (2,3,12)</i>	<i>25,90€</i>
<i>Ballotine de volaille farcie aux lard fermier et champignons, sauce forestière, pâte ou frite (3,7)</i>	<i>25,50€</i>
<i>Ravioles de faisan et morilles, bouillon de volaille corsé et champignons (3,9)</i>	<i>25,90€</i>
<i>Cochon de lait à la liégeoise (oignons, pekete, sirop de Liège, crème) chicon rôti, frites ou pommes grenaille (7)</i>	<i>24,50€</i>

*Pour le plat végétarien veuillez nous consulter*

*Pour nos plats enfants veuillez nous consulter (-12 ans)*

### *Grillades*

<i>Pavé de boeuf 300gr (bleu, saignant, à point) accompagnement et sauce au choix.</i>	<i>29,50€</i>
<i>Entrecôte, arrivage du jour, 300gr (bleue, saignante) accompagnement et sauce au choix.</i>	<i>Prix du jour</i>
<i>Brochette de boeuf 400gr (bleue, saignante, à point) accompagnement et sauce au choix</i>	<i>35,00€</i>

*Sans oublier notre sélection de viande hebdomadaire (prix selon arrivage)*

*Tagliata (roquette, dés de tomates, truffe, parmesan) pâte (7). 32,00€*

*Lard fermier cuit à basse température 300gr et grillé aux herbes  
accompagnement et sauce au choix 27,50€*

Sauces : *Maison (chutney de tomates, courgettes, ail, crème, fond de légumes)  
Béarnaise, Poivre vert crème, Champignons crème  
Beurre aux herbes et ail, Mayonnaise,  
Supplément sauce 3€ Mayonnaise 1,5€*

Accompagnements : *Pâtes, Grenailles, Gratin dauphinois, Frites  
Supplément accompagnement 2,5€, gratin 3,00€*

Légumes: *Salade 3,00€*

### *Nos desserts maison*

*La vraie dame blanche (glace vanille bourbon, chocolat noir) (3,7) 9,50€*

*Profiteroles fourrées à la glace vanille, crème fraîche et chocolat (1,3,7) 9,00€*

*Pain perdu, glace vanille et son caramel beurre salé (1,3,7) 10,50€*

*Dessert du moment .....€*

*Nougat glacé, coulis de fruits rouges, noisette et crème fraîche (1,3,7) 9,50€*

*Moelleux au chocolat noir, glace vanille et crème fraîche (1,3,7) 11,00€*

<i>Irish coffee (whisky)</i>	<i>9,00€</i>
<i>Italian coffee (amaretto)</i>	<i>9,00€</i>
<i>Sicilian coffee (grappa bianca)</i>	<i>9,00€</i>
<i>French coffee (cognac)</i>	<i>9,00€</i>
<i>Caribbean coffee (rhum)</i>	<i>9,00€</i>
<i>Don papa royal (chocolat gold chaud, don papa, crème fraîche, caramel)</i>	<i>10,00€</i>