



LA CUISINE

ENTREES

| | | |
|---|------|------|
| Burrata, légumes de saison | | 16 |
| Carpaccio de bœuf, sauce Cipriani | | 17 |
| Saumon fumé, blini, crème raifort | | 18 |
| Croquettes de fromage maison (Herve et Comté), sirop de Liège | 12/1 | 20/2 |
| Soupe de poisson, rouille, croûtons | | 15 |

PLATS

| | | |
|--|------|------|
| Ravioles artisanales aux épinards et à la ricotta, beurre de sauge | | 20 |
| Penne aux scampis, bisque, tomates, céleris, carottes | | 22 |
| Filet américain, frites maison | | 22 |
| Boulets à la liégeoise, compote de pommes, frites maison | 16/1 | 22/2 |
| Burger de bœuf | | |
| sauce Olga, oignons caramélisés, salade, cornichon, frites maison | | 22 |
| Steak de bœuf, sauce du moment, salade, pommes de terre | | 25 |

PLATS ENFANTS

| | |
|---|----|
| Boulet à la liégeoise, compote de pommes, frites maison | 12 |
| Pâtes, crème de parmesan | 12 |

DESSERTS

| | |
|--|----|
| Brioche perdue, caramel, glace vanille | 12 |
| - Dame blanche | 10 |
| - Mousse chocolat | 10 |
| - Crème brûlée | 10 |

En cas d'allergies ou d'intolérances alimentaires, merci de nous le faire savoir.