

Assiettes à partager : à l'apéro ou en entrée

Charcuteries, fromages et rillettes	2 pers. - 17,00 / 3-4 pers. 22,00
Assortiment de minis croquettes - 6 pièces	16,00
Scampis frits sauce tartare	18,00
Foie gras et ses taosts briochés	27,00
Potatos aux herbes et curry /mayonnaise	10,00
Croquette au fromage	1 pc - 11,00 / 2pcs - 18,00
Croquette aux crevettes	1 pc - 15,00 / 2pcs - 23,00
Ravioles thaï frits - 6 pièces	26,00
Burrata, tomates marinées, jambon fumé	20,00
Scampis façon lobster roll et sa petite salade - 1 pièce	19,50

Les salades

Salade de canard confit, magret fumé et foie gras, coulis de mangues	26,00
Salade de saint jacques, déglçage au vinaigre de cidre	25,00

Les poissons

Scampis et moules, petits légumes, safran, herbes, rigatoni	27,00
Solettes meunières, frites, salade mixte	29,00
Moules nature et frites	31,00
Moules curry et frites	32,00
Saint Jacques, légumes sautés crème d'aneth, purée de pomme de terre	28,00
Scampis façon lobster roll, salade - 2 pièces	26,00

Les viandes

Brochette de volaille, légumes du sud et andalouse maison, frites	26,00
Américain coupé au couteau préparé maison, frites, salade	23,00
Boulettes à la liégeoise, frites	21,00
Boeuf façon tagliate, flambé sauce tomatée, moutarde, roquette	29,00
Civet de marcassin, pomme aux airelles et pomme de terre sautées	30,00
Filet de biche grand veneur, pomme aux airelles, champignons et chicons	36,00
Cuisse de canard confit, choucroute et pommes sauteés	29,00

Plats végétariens

Rigatoni, légumes du sud, parmesan, roquette	21,00
Ravioles aux cèpes et parmesan	26,00

Pour les bambins - jusqu'à 12 ans

Boulette à la liegeoise	12,50
Filet de poulet dans un mini sandwich, sauce tartare, frites	14,00

MENU DU MOMENT

Entrée - plat : 33€
Entrée - plat - dessert : 39€

Entrées

Aumonière de bœuf en carpaccio, légumes croquants,
mayonnaise thaï maison

ou

Poelée de champignons de saison, pesto, herbes et burrata

Plats

Scampis et moules décortiqués, wok de légumes,
purée de pomme de terre, sauce au curry

ou

Filet de porcelet brabançonne, salade de chicons,
glace moutarde, potatoes

Desserts

Tartelette au chocolat, spéculoos

ou

Nougat glacé, éclats de meringue