

### 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 pc.	16,00
Foie gras et ses toasts briochés	27,00
Scampis frits et sa sauce tartare	18,00
Potatoes 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
Burrata, tomate, pastèque, pesto et jambon fumé	20,00

### Les salades

Salade au saumon fumé, cocktail aux crevettes et mini burrata au pesto	28,00
Salade de canard confit, magret fumé et foie gras, coulis de mangue	26,00
Pêche au thon, salade, frites	22,00
Salade et ravioles thaï, sauce aigre doux	24,00
Carpaccio de boeuf, caviar de tomates, roquette, vinaigrette aux herbes et parmesan	22,00

### Les poissons

Scampis et moules, petits légumes, safran, herbes, tagliatelles	27,00
Solettes meunières, frites, salade mixte	29,00
Thon poelé, tomates, tagliatelles, sauce balsamique et roquette	28,00
Moules nature et frites	30,00
Moules curry et frites	31,00
Moules ail et frites	31,00
Tomates crevettes et frites	32,00

### Les viandes

Américain coupé au couteau préparé maison, frites, salade	23,00
Boulettes à la liégeoise, frites	21,00
Boeuf façon tagliate, roquette, sauce pesto et frites	29,00
Veau panné dijonnaise, pommes sautées, légumes, glace moutarde	28,00
Tartare de boeuf façon thaï, salade de choux blanc et soja, pommes frites	24,00
Waterzooi de volaille et ses légumes, riz basmati	26,00
Entrecôte de boeuf, sauce au poivre, frites et salade	34,00

### Plats végétariens

Wok de légumes, pommes de terre au curry	20,00
Burrata, épinards crévés et tagliatelles au pesto	21,00

### Pour les bambins - jusqu'à 12 ans

Pâtes au fromage tomatée	12,00
Boulette à la liegeoise, frites - 1 pc	14,00

## MENU DU MOMENT

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

### Entrées

Magret de canard fumé et son confit sur son lit  
de salade, vinaigrette aux herbes

ou

Dés de volaille marinés aux épices du monde,  
salade coulis de mangue et mangues fraîches

### Plats

Pavé de saumon, crème au cresson, risotto de chez nous  
aux petits pois et lardons fumé

ou

Boeuf façon burger, mayonnaise maison au curry  
et frites

### Desserts

Glace pistache, vanille et croustillant au chocolat blanc

ou

Le flan caramel, crème fouettée