



MENU

ENTRÉES

CARPACCIO DE BŒUF *FINEMENT TRANCHÉ AVEC UNE CRÈME DE TRUFFE, DU PARMESAN VIEILLI ET DE LA RUCCOLA FRAÎCHE*

POKI BOWL *TARTARE DE SAUMON ORIENTAL SUR LIT DE RIZ SUSHI AVEC CRUDITÉ FRAÎCHE*

SCAMPIS FRITS DANS UNE SAUCE WOK AROMATIQUE AVEC DU GINGEMBRE, DU PIMENT ET DES LÉGUMES FRAIS

TABOULÉ DU SUD AUX HERBES FRAÎCHES, MOZZARELLA PERLÉE ET VINAIGRETTE SUBTILE AUX AGRUMES

SOUPE

VELOUTÉ DE MOULES AU VIN BLANC D'ALDENYCK

GAZPACHO DE TOMATES FRAÎCHES AVEC UNE DÉLICATE DOUCEUR DE PASTÈQUE ET UN SOUPÇON DE MENTHE



COURS PRINCIPAUX

FILET DE CLARESSE AU FOUR - *POISSON-CHAT, POISSON D'EAU DOUCE, SAUCE VIERGE À L'HUILE D'OLIVE, TOMATE, PERSIL ET UNE POINTE DE CITRON*

SALTIMBOCCA DE DINDE *STEAK DE DINDE AVEC PROSCIUTTO ET SAUGE DANS UNE SAUCE TOMATE VELOUTÉE*

LAMBNARIN - *RAGOÛT D'AGNEAU À LA PROVENÇALE*

BLANQUETTE VÉGÉTARIENNE À LA COUSSOULETTE DE CHAMPIGNONS

Les plats principaux sont accompagnés d'une garniture de pommes de terre et d'un choix de légumes verts chauds ou d'une salade mixte.

DESSERTS

TIRAMISU - *UNE DOUCE SÉDUCTION DE MASCAPONE ET DE CAFÉ, EN PARFAITE HARMONIE*

COUPE ROMANOFF AVEC GLACE À LA VANILLE - *FRAISES MARINÉES DANS DU GRAND MANIER, SERVIES AVEC DE LA GLACE À LA VANILLE ET UN NUAGE DE CRÈME*

PANNA COTTA AUX FRAMBOISES - *PANNA COTTA CRÉMEUSE AVEC UNE TOUCHE FRAÎCHE DE FRAMBOISES ET DE CITRON VERT*

PLATEAU DE FROMAGES - *UNE SÉLECTION DE FROMAGES LOCAUX FINS SERVIS AVEC DU CHUTNEY ET DU PAIN AUX FIGUES FRAIS*



MENU 3 PLATS/ € 58.00

ENTRÉE

PLAT PRINCIPAL

DESSERT

MENU 4 PLATS/ € 63.00

ENTRÉE

POTAGE

PLAT PRINCIPAL

DESSERT

MENU À 5 PLATS/ 74,00 €

ENTRÉE

SOUPE

PLAT PRINCIPAL

PLATEAUX DE FROMAGES

DESSERT



LES ARRANGEMENTS DE VIN

MENU 3 PLATS €27,00
MENU 4 PLATS €36,00

A LA CARTE

ENTRÉES

POULPE GRILLÉ EN HARMONIE AVEC UNE CRÈME DE PETITS POIS ET UNE TOUCHE DE MENTHE FRAÎCHE	€22.90
MAGRET DE CANARD DÉLICATEMENT FUMÉ AVEC UNE VINAIGRETTE RAFRAÎCHISSANTE AUX FRUITS DE LA PASSION ET FLANQUÉ DE FIGUES	€23.00
SALADE GRECQUE - <i>MÉLANGE ESTIVAL DE FETA, D'OLIVES ET DE LÉGUMES VERTS CROQUANTS - FRAIS ET MÉDITERRANÉEN</i>	€21.90



SOUPE

SOUPE DE POIVRONS GRILLÉS AUX PIGNONS DE PIN	€9.50
VELOUTÉ DE MOULES AU VIN BLANC D'ALDENYCK	€12.00

COURS PRINCIPAUX

FILET PUR AVEC SAUCE AU POIVRE- <i>FILET PUR DE BŒUF, FRIT CROUSTILLANT ET AGRÉMENTÉ D'UNE SAUCE AU POIVRE CLASSIQUE</i>	€43,00
TORTELLINI FRAIS FARCIS DE RICOTTA ET D'ÉPINARDS, AGRÉMENTÉS DE BEURRE DE SAUGE ET DE PARMESAN	€24,50
ANGUILLE FRITE SERVIE AVEC UNE DÉLICATE SAUCE À LA CRÈME ET À L'ESTRAGON FRAIS	€34,00
CÔTES LAQUÉES SUCRÉES, COMBINÉES DE MANIÈRE LUDIQUE AVEC UNE SALADE DE CHOU ÉPICÉE	€27,90

Les plats principaux sont accompagnés d'une garniture de pommes de terre et d'un choix de légumes chauds ou d'une salade mixte.



PLATS D'ACCOMPAGNEMENT

PORTION DE FRITES	€5,00
PORTIE CHIPS	€6,00
VERTS CHAUDS	€7,50

DESSERTS

COUPE DAME BLANCHE - <i>TENTATION CLASSIQUE DE CRÈME GLACÉE À LA VANILLE - SAUCE AU CHOCOLAT ET CRÈME FOUETTÉE</i>	€11.00
VERRE DE CHEESECAKE AUX FRUITS DE LA PASSION	€11.80
PLATEAU DE FROMAGES LIMBOURGEOIS	€15.50

Nos plats peuvent contenir des allergènes.

N'hésitez pas à nous le demander, nous nous ferons un plaisir de vous aider.