A PARTAGER

- Calamars frits maison et sauce tartare **21,20 €**
- Planche apéritive
(Manchego, foccacia, assortiments de fritures,
sauce tartare et charcuteries fines) **30,80 €**
- Nobashi croustillantes, mesclun et sauce tartare..... **29,80 €**

ENTRÉES FROIDES

Entrée | Plat

- Foie gras au torchon, confit d'oignons rouges
et piments d'Espelette, craquelin rôti de notre
partenaire boulanger Sébastien Minne..... **22,10 € | 29,10 €**
- Assiette de saumon fumé tranché main
et ses garnitures **23,70 € | 33,70 €**
- Carpaccio de bœuf, huile olive, jus citron,
copeaux de parmesan et roquette
à l'italienne..... **21,70 € | 31,70 €**

ENTRÉES CHAUDES

Entrée | Plat

- Scampi ail..... **20,60 € | 26,80 €**
- Scampi ail et crème..... **21,20 € | 28,20 €**
- Scampi diaboliques..... **21,20 € | 28,20 €**
- Œuf Bénédicte (œuf poché, saumon fumé,
toast brioché rôti et mousseline)..... **20,70 € | 28,70 €**
- Cuisses de grenouilles à l'ail **20,70 € | 30,70 €**
- Cuisses de grenouilles à l'ail crème **21,20 € | 31,20 €**

COMPOSEZ VOTRE ASSIETTE DE CROQUETTES MAISON

- Entrée (2 pièces)..... **21,40 €**
- Plat (3 pièces) **27,40 €**

Choix de nos croquettes maison :

- Bisque et crevettes grises, espuma comme une bouillabaisse
- Parmesan, crémeux au basilic
- Ardennaise (jambon d'Ardenne fumé et fromage de Chimay)
- Magret de canard fumé et tartufata

PLATS BRASSERIE

- Tartare de bœuf non préparé/préparé **23,10 €**
- Tartare Italien coupé au couteau..... **26,10 €**
- Boulettes sauce tomate / liégeoise..... **22,10 €**
- Hamburger pur bœuf Blanc Bleu Belge
(pain burger, croquette de cheddar, oignons frits
et oignons rouges, tomates, salade, cornichons,
sauce maison légèrement relevée)..... **22,10 €**
- Vol-au-vent..... **23,10 €**
- Véritable bouchée à la reine
(ris de veau, volaille, champignons) **30,80 €**
- Burger végétarien et sa sauce tartare **22,10 €**
- Ris de veau braisés, béarnaise..... **34,10 €**
- Tagliata de volaille croustillante, papardelle,
crème de pesto rouge, roquette, tomates cerises
semi-séchées, copeaux de parmesan
et crème balsamique noire..... **29,80 €**
- Spare ribs de porc laqués, sauce barbecue,
chimichurri et pommes au four..... **30,70 €**
- Magret de canard aux deux poivres
et pommes dauphines..... **33,10 €**

PÂTES (penne, spaghetti, tagliatelles)

- Carbonara "à notre façon"
(guanciale, pecorino, crème, jaune d'œuf)..... **22,80 €**
- Bolognaise retournée aux copeaux
de parmesan et basilic **21,40 €**
- 4 fromages et crispy..... **21,80 €**
- Scampi et crème de tomate au basilic
gratinées (courgettes, poivrons, aubergines)..... **22,80 €**
- Scampi et Saint-Jacques, sauce à la tartufata
(roquette, tomates séchées,
pignons de pin, champignons)..... **24,40 €**
- Crème de pesto rouge, scampi,
roquette, pistaches et burrata..... **23,90 €**
- Aux 2 saumons (frais et fumé)
et crème de poireaux..... **24,70 €**

SALADES

- **Salade César** 24,00 €
Émincés de blancs de volaille cuits à basse température, croûtons, œuf dur, copeaux de parmesan et vinaigrette anchois et câpres
- **Salade Océane** 26,30 €
Croquette crevettes, bisque, gambas grillée, calamar frit, bonbon de saumon fumé et thon mi-cuit
- **Salade de chèvre chaud** 23,60 €
Crottin de Chavignol croustillant, pain perdu au thym et romarin, figue rôtie, fruits secs, miel et crème balsamique
- **Salade Grecque** 24,10 €
Tarama, tzatziki, feuilles de vigne, feta, piments, piments farcis, calamar, gambas, kefta d'agneau et feuilleté de fromage de brebis
- **Salade 830** 27,10 €
Beignets de volaille et de scampi, avocat, pickles et vinaigrette acidulée
- **Frisée aux lardons et œuf poché** 23,20 €

POISSONS

- Duo de solettes meunières, purée de pommes de terre et légumes de saison 32,10 €
- Pavé de saumon grillé béarnaise 29,60 €
- Saint-Jacques rôties, gnocchi aux herbes fraîches et extrait d'estragon 34,60 €
- Cabillaud rôti, gnocchi à la sauce vin blanc et estragon, brunoise de légumes et crevettes grises 35,20 €
- Thon rouge mi cuit en croûte de parmesan, tagliatelles aux légumes grillés, pesto rouge 31,70 €
- Fish and chips de cabillaud (*Iceberg, sauce tartare, pickles, oignons frits, tomates, cornichons*) 28,80 €
- Filet de sandre, légumes grillés, crème de poivrons confits, pommes de terre rissolées au romarin 30,70 €

PLATS ENFANTS (-12 ANS)

- Steak, pommes frites 14,60 €
- Boulette sauce tomate 13,10 €
- Penne jambon crème 13,10 €
- Nuggets de poulet 13,10 €
- Beignets de poisson 13,10 €
- Cheese burger, ketchup et pommes frites 13,10 €

VIANDES

- Pavé de boeuf BBB (*de nos Ardennes*) grillé ± 250gr 29,60 €
- Pavé de boeuf BBB poêlé au poivre blanc concassé et flambé au cognac 32,20 €
- Filet pur de boeuf grillé BBB (*de nos Ardennes*) ± 250gr 39,10 €

- Filet pur BBB cuit à l'unilatéral, roquette à l'italienne ± 250gr..... **39,10 €**
- Entrecôte irlandaise grillée ± 300gr..... **36,10 €**
- Entrecôte irlandaise snackée, roquette, tomates séchées, pignons de pin et copeaux de Moliterno à la truffe..... **38,40 €**
- Tagliata de bœuf BBB (*de nos Ardennes*), roquette à l'italienne ± 250gr..... **31,70 €**
- Tagliata de veau, émincé de champignons et tagliatelles tartufata, cromesquis de magret de canard à la truffe **33,60 €**
- Tomahawk de veau de nos Ardennes (± 400gr) rôti au romarin et sauce au choix **40,60 €**
- Tomahawk de veau à la milanaise (*cuit basse température et pané au panko*)..... **40,60 €**
- Tomahawk de porc fermier (+/- 350 gr) cuit à basse température, rôti au romarin, beurre à la truffe et pomme au four..... **27,60 €**

TOUTES NOS VIANDES SONT SERVIES AVEC UN FÉCULENT ET UNE SAUCE AU CHOIX

- **Féculents** : Purée, pommes nature, pommes au four, frites, croquettes, gratin dauphinois, riz, gnocchi, pommes dauphines
- **Sauces** : Roquefort, Poivre vert et concassé, Archiduc, Béarnaise, Sambre et Meuse, Marchand de vin, Beurre Maître d'Hôtel

Supplément sauce, salade et/ou accompagnement + 3,00 €
Toutes nos viandes nous sont livrées journalièrement par les ateliers J.J DELVAUX à Temploux

DESSERTS

- Moelleux au chocolat **11,60 €**
- Dame Blanche / Dame Noire **10,10 €**
- Brésilienne **10,10 €**
- Crème brûlée..... **10,60 €**
- Colonel **12,60 €**
- Glaces (*vanille, chocolat, moka, fraise, pistache*)
Sorbets (*citron, framboise, fruits de la passion*)
1 boule **4,90 €**
2 boules..... **7,90 €**
- Assiette de fromages..... **13,90 €**
- Café gourmand **16,10 €**
- Mousse au chocolat..... **10,10 €**
- Tiramisu spéculoos et caramel beurre salé **10,10 €**
- Banana split **11,60 €**