

# A PARTAGER

- Calamars frits maison et sauce tartare ..... 20,20 €
- Planche apéritive  
(Manchego, foccacia, assortiments de fritures,  
sauce tartare et charcuteries fines) ..... 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..... 21,10 € | 28,10 €
- Carpaccio de saumon aux baies roses  
et légumes croquants..... 20,70 € | 30,70 €
- Assiette de saumon fumé tranché main  
et ses garnitures ..... 22,70 € | 32,70 €
- Carpaccio de bœuf, huile olive, jus citron,  
copeaux de parmesan et roquette  
à l'italienne..... 20,70 € | 30,70 €

# ENTRÉES CHAUDES

Entrée | Plat

- Scampi ail..... 19,60 € | 25,80 €
- Scampi ail et crème..... 20,20 € | 27,20 €
- Scampi diaboliques..... 20,20 € | 27,20 €
- Œuf Bénédicte (œuf poché, saumon fumé,  
toast brioché rôti et mousseline)..... 19,70 € | 27,70 €
- Cuisses de grenouilles à l'ail ..... 19,70 € | 29,70 €
- Cuisses de grenouilles à l'ail crème ..... 20,20 € | 30,20 €

## COMPOSEZ VOTRE ASSIETTE DE CROQUETTES MAISON

Entrée (2 pièces) ..... 20,40 €  
Plat (3 pièces) ..... 26,40 €

### 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 ..... **22,10 €**
- Tartare Italien coupé au couteau..... **25,10 €**
- Boulettes sauce tomate / liégeoise..... **21,10 €**
- Hamburger pur bœuf Blanc Bleu Belge  
(*pain burger, croquette de cheddar, oignons frits  
et oignons rouges, tomates, salade, cornichons,  
sauce maison légèrement relevée*)..... **21,10 €**
- Vol-au-vent..... **22,10 €**
- Véritable bouchée à la reine  
(*ris de veau, volaille, champignons*) ..... **29,80 €**
- Burger végétarien et sa sauce tartare ..... **21,10 €**
- Ris de veau braisés, béarnaise ..... **33,10 €**
- Tagliata de volaille croustillante, papardelle,  
crème de pesto rouge, roquette, tomates cerises  
semi-séchées, copeaux de parmesan  
et crème balsamique noire..... **28,80 €**
- Spare ribs de porc laqué, sauce barbecue,  
chimichurri et pommes au four..... **29,70 €**
- Rognons de veau flambés au Pèkèt et pommes croquettes  
(*sauce brune, raisins secs, lardons et champignons*) ..... **29,80 €**
- Rognons de veau rôtis, moutarde à l'ancienne  
et pommes croquettes ..... **29,80 €**
- Magret de canard aux deux poivres  
et pommes dauphines..... **32,10 €**

## PÂTES (penne, spaghetti, tagliatelles)

- Carbonara "à notre façon"  
(*guanciale, pecorino, crème, jaune d'œuf*)..... **21,80 €**
- Bolognaise retournée aux copeaux  
de parmesan et basilic ..... **20,40 €**
- 4 fromages et crispy..... **20,80 €**
- Scampi et crème de tomate au basilic  
gratinées (courgettes, poivrons, aubergines)..... **21,80 €**
- Scampi et Saint-Jacques, sauce à la tartufata  
(*roquette, tomates séchées,  
pignons de pin, champignons*)..... **23,40 €**
- Crème de pesto rouge, scampi,  
roquette, pistaches et burrata..... **22,90 €**
- Aux 2 saumons (frais et fumé)  
et crème de poireaux..... **23,70 €**

# SALADES

- **Salade César** ..... 23,00 €  
*Émincés de blancs de volaille cuits à basse température, croûtons, œuf dur, copeaux de parmesan et vinaigrette anchois et câpres*
- **Salade Océane** ..... 25,30 €  
*Croquette crevettes, bisque, gambas grillée, calamar frit, bonbon de saumon fumé et thon mi-cuit*
- **Salade de chèvre chaud** ..... 22,60 €  
*Crottin de Chavignol croustillant, pain perdu au thym et romarin, figue rôtie, fruits secs, miel et crème balsamique*
- **Salade Grecque** ..... 23,10 €  
*Tarama, tzatziki, feuilles de vigne, feta, piments, piments farcis, calamar, gambas, kefta d'agneau et feuilleté de fromage de brebis*
- **Salade 830** ..... 26,10 €  
*Beignets de volaille et de scampi, avocat, pickles et vinaigrette acidulée*
- **Frisée aux lardons et œuf poché** ..... 22,20 €

# POISSONS

- Duo de solettes meunières, purée de pommes de terre et légumes de saison ..... 30,60 €
- Pavé de saumon grillé béarnaise ..... 28,10 €
- Saint-Jacques rôties, gnocchi aux herbes fraîches et extrait d'estragon ..... 33,10 €
- Cabillaud rôti, gnocchi à la sauce vin blanc et estragon, brunoise de légumes et crevettes grises ..... 33,70 €
- Thon rouge mi cuit en croûte de parmesan, tagliatelles aux légumes grillés, pesto rouge ..... 30,20 €
- Saint- Jacques croustillantes (*panées à la Panko*), mousseline de jeunes pousses, jus aux herbes, légumes croquants et pommes natures ..... 32,70 €

# PLATS ENFANTS (-12 ANS)

- Steak, pommes frites ..... 14,60 €
- Boulette sauce tomate ..... 15,10 €
- 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 ..... 28,10 €
- Pavé de bœuf BBB poêlé au poivre blanc concassé et flambé au cognac ..... 30,70 €
- Filet pur de bœuf grillé BBB (*de nos Ardennes*) ± 250gr ..... 37,60 €

- Filet pur BBB cuit à l'unilatéral, roquette à l'italienne ± 250gr..... **37,60 €**
- Entrecôte irlandaise grillée ± 300gr..... **34,60 €**
- Entrecôte irlandaise snackée, roquette, tomates séchées, pignons de pin et copeaux de Moliterno à la truffe..... **36,90 €**
- Tagliata de bœuf BBB (*de nos Ardennes*), roquette à l'italienne ± 250gr..... **30,20 €**
- Tomahawk de veau à la milanaise (*cuit basse température et pané au panko*)..... **39,10 €**
- Tomahawk de porc fermier (+/- 350 gr) cuit à basse température, rôti au romarin, beurre à la truffe et pomme au four..... **26,10 €**
- Entrecôte du moment poêlée, assortiments de sauces et pommes frites ..... **prix du jour**
- Côte à l'os du moment poêlée, assortiments de sauces et pommes frites ..... **prix du jour**

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

- **Féculents** : Purée, pommes natures, 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 maison ..... **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 fromage ..... **13,90 €**
- Café gourmand ..... **16,10 €**
- Mousse au chocolat maison ..... **9,70 €**
- Tiramisu spéculoos et caramel beurre salé ..... **9,70 €**
- Banana split ..... **9,70 €**