

À PARTAGER

- Calamars frits maison et sauce tartare **21,20 €**
- Planche apéritive (*Manchego, focaccia, assortiment de fritures, sauce tartare et charcuteries fines*) **30,80 €**

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 d'olive, jus de citron, copeaux de parmesan et roquette à l'italienne **21,70 € | 31,70 €**

ENTRÉES CHAUDES

Entrée | Plat

- Scampi à l'ail **20,60 € | 26,80 €**
- Scampi à l'ail et crème **21,20 € | 28,20 €**
- Scampi diaboliques **21,20 € | 28,20 €**
- Œuf Hemingway (*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 et crème..... **21,20 € | 31,20 €**
- Ris de veau du moment **23,80 € | 37,80 €**
- Saint- Jacques du moment **23,70 € | 36,80 €**

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 €**
- Burger du berger
(effiloché d'agneau, sauce barbecue, coleslaw, pickles
d'oignons rouges, roquette, mayonnaise, paprika)..... **25,80 €**
- Vol-au-vent..... **23,10 €**
- Véritable bouchée à la reine
(ris de veau, volaille, champignons) **30,80 €**
- Tagliata de volaille croustillante, pappardelle,
crème de pesto rouge, roquette, tomates cerises
semi-séchées, copeaux de parmesan
et crème balsamique noire..... **29,80 €**
- 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 retournées 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 €**

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 €**
Croquettes de crevettes, bisque, gambas grillées, calamars frits, bonbons 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

POISSONS

- Duo de solettes meunières, purée de pommes de terre et légumes de saison **32,10 €**
- Pavé de saumon grillé, sauce béarnaise..... **29,60 €**
- Thon rouge mi-cuit en croûte de parmesan, tagliatelles aux légumes grillés, pesto rouge..... **31,70 €**
- Burger de saumon frais, pickles de légumes, sauce tartare, frites de patates douces **28,10 €**
- Filets de rouget, risotto au parmesan et champignons, coulis de poivrons au safran **32,70 €**

PLATS VÉGÉTARIENS

- Burger végétarien pané, sauce tartare et frites de patates douces..... **22,40 €**
- Risotto crémeux à la truffe et aux pleurotes, copeaux de Moliterno truffé **26,80 €**
- Tagliatelles au pesto rouge, légumes grillés, burrata, pistaches **21,70 €**
- Salade végétarienne et légumes du moment **19,80 €**

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 €**
- Cheeseburger, ketchup et pommes frites **13,10 €**

VIANDES

- Pavé de bœuf Blanc Bleu Belge (*de nos Ardennes*) grillé (± 250 g).....**29,60 €**
- Pavé de bœuf Blanc Bleu Belge poêlé au poivre blanc concassé et flambé au cognac**32,20 €**
- Filet pur de bœuf grillé Blanc Bleu Belge (*de nos Ardennes*) (± 250 g).....**39,10 €**
- Filet pur Blanc Bleu Belge cuit à l'unilatéral, roquette à l'italienne (± 250 g).....**39,10 €**
- Entrecôte argentine grillée (± 300 g)**36,10 €**
- Entrecôte argentine snackée, roquette, tomates séchées, pignons de pin et copeaux de Moliterno à la truffe.....**38,40 €**
- Tagliata de bœuf Blanc Bleu Belge (*de nos Ardennes*), roquette à l'italienne (± 250 g).....**31,70 €**
- Côte à l'os du moment pour 2.....**Prix du jour**
- Tagliata de veau, émincé de champignons et tagliatelles tartufata, croustilles de magret de canard à la truffe**33,60 €**
- Tomahawk de porc fermier (± 350 g) cuit à basse température, rôti au romarin, beurre à la truffe et pommes au four**27,60 €**
- Épaule d'agneau rôtie au four "12 H", pomme de terre Macaire et haricots lardés, jus à l'ail noire.....**38,80 €**

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

- **Féculents** : purée, pommes nature, pommes au four, pommes 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, fruit 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 €**
- Tiramisu "classique" **9,70 €**

HOTEL
—— BRASSERIE ——
Le
Huit Cent 30