

À PARTAGER

- Calamars frits maison et sauce tartare **21,20 €**
- Planche apéritive (*Manchego, focaccia, assortiment de frites, 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, cromesquis 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 noir **38,80 €**

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

- **Féculents** : purée, pommes natures, 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 Temploix**

DESSERTS

· Moelleux au chocolat	11,60 €
· Dame blanche / Dame noire	10,10 €
· Brésilienne	10,10 €
· Crème brûlée	10,60 €
· Colonel	12,60 €
· Glaces (<i>vanille, chocolat, moka, fraise, pistache</i>) Sorbets (<i>citron, framboise, fruit de la passion</i>)	
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 €

H O T E L
— B R A S S E R I E —
Le
Huit Cent 30