

A PARTAGER

- Calamars frits maison et sauce tartare 19,20 €
- Planche apéritive
(Manchego, foccacia, assortiments de fritures,
sauce tartare et charcuteries fines) 28,80 €
- Scampi en tempura et sauce tartare..... 18,70 €
- Assiette de poulpe frit et sauce tartare..... 19,70 €

ENTRÉES FROIDES

Entrée | Plat

- Foie gras au torchon, confit d'oignons rouges et piment
d'Espelette, craquelin rôti de notre partenaire
boulangier Sébastien Minne 20,10 € | 27,10 €
- Tataki de thon rouge, galette croustillante,
tarama truffé 21,70 € | 32,70 €
- Tartare de saumon fumé
et saumon cru aux agrumes..... 20,10 € | 29,10 €
- Carpaccio de bœuf , roquette,
copeaux de parmesan 18,70 € | 28,70 €
- Carpaccio Holstein mûré,
burrata et pesto vert 19,70 € | 29,70 €

ENTRÉES CHAUDES

Entrée | Plat

- Scampi ail..... 18,60 € | 24,80 €
- Scampi ail et crème..... 19,20 € | 26,20 €
- Scampi diaboliques..... 19,20 € | 26,20 €
- Brochette de scampi grillés,
poivre citronné et sauce tartare 19,20 € | 27,20 €
- Œuf Bénédicte (œuf poché, saumon fumé,
toast brioché rôti et mousseline)..... 18,70 € | 26,70 €
- Cuisses de grenouilles à l'ail 18,70 € | 28,70 €
- Cuisses de grenouilles à l'ail crème 19,20 € | 29,20 €
- Poulpe rôti à l'ail, vin blanc et
herbes fraîches..... 19,70 € | 29,70 €
- Nobashi frit à la Panko
mayonnaise japonaise 18,70 € | 28,70 €
- Ravioles de ris de veau sauce à la truffe
et ris de veau croustillants..... 21,70 € | 31,70 €

COMPOSEZ VOTRE ASSIETTE DE CROQUETTES MAISON

Entrée (2 pièces)..... **19,40 €**

Plat (3 pièces) **25,40 €**

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 21,10 €
- Tartare Italien coupé au couteau 24,10 €
- Boulettes sauce tomate / liégeoise..... 20,10 €
- Hamburger pur bœuf limousin
(pain burger, croquette de cheddar, oignons frits
et oignons rouges, tomates, salade, cornichons,
sauce maison légèrement relevée) 20,10 €
- Vol-au-vent..... 21,10 €
- Burger végétarien et sa sauce tartare 20,10 €
- Ris de veau braisés, béarnaise..... 32,10 €
- Tagliata de volaille croustillante, papardelle,
crème de pesto rouge, roquette, tomates cerises
semi-séchées, copeaux de parmesan
et crème balsamique noire..... 27,80 €
- Magret de canard braisé, caramel à l'orange,
crumble de patate douce et légumes glacés..... 31,10 €
- Wok de légumes :
 - Végétarien : curry vert thaï et riz 23,00 €
 - À la volaille 27,00 €
 - Aux scampi 28,00 €
- Spare ribs de porc laqué , sauce barbecue ,
chimichurri et pommes au four..... 28,70 €

PÂTES (penne, spaghetti, tagliatelles)

- Véritable carbonara "à notre façon"
(guanciale, pecorino, jaune d'œuf) 20,80 €
- Bolognaise retournée aux copeaux
de parmesan et basilic 19,40 €
- 4 fromages et crispy..... 19,80 €
- Scampi et crème de tomate au basilic
gratinés (courgettes, poivrons, aubergines) 20,80 €
- Aux scampi et Saint-Jacques, sauce à la tartufata
(roquette, tomates séchées,
pignons de pin, champignons)..... 22,40 €
- Crème de pesto rouge, scampi,
roquette, pistache et burrata..... 21,90 €

SALADES

- **Salade César** **22,00 €**
Émincés de blancs de volaille cuits à basse température, croûtons, œuf dur, copeaux de parmesan et vinaigrette anchois et câpres
- **Salade Océane** **24,30 €**
Croquette crevettes, bisque, gambas grillée, calamar frit, bonbon de saumon fumé et thon mi-cuit
- **Salade de chèvre chaud** **21,60 €**
Crottin de Chavignol croustillant, pain perdu au thym et romarin, figue rôtie, fruits secs, miel et crème balsamique
- **Salade Grecque** **22,10 €**
Tarama, tzatziki, feuilles de vigne, feta, piments, piments farcis, calamar, gambas, kefta d'agneau et feuilleté de fromage de brebis
- **Poke bowl**
 - **Végétarien** **20,10 €**
Légumes frits, riz vinaigré, nem végétarien, tériyaki (soja sucré), crudités et algues
 - **Volaille** **20,10 €**
beignets de volaille, riz vinaigré, tériyaki (soja sucré), crudités et algues
- **Salade 830** **25,10 €**
Beignets de volaille et de scampi , avocat , pickles et vinaigrette acidulée
- **Frisée aux lardons et œuf poché** **21,20 €**
- **Fraîcheur** **21,80 €**
Fromage frais aux herbes fraîches , œuf Bénédicte, épinard frais, avocat et saumon gravlax
- **Exotique** **23,70 €**
Mangue , avocat, ananas, scampi grillés , gambas et vinaigrette à la passion

VIANDES

- Tagliata de veau, émincé de champignons et tagliatelles tartufata, croustilles de magret de canard à la truffe.....**31,10 €**
- Entrecôte irlandaise grillée ± 300gr.....**33,60 €**
- Entrecôte irlandaise snackée, roquette, tomates séchées, pignons de pin et copeaux de Moliterno à la truffe.....**35,90 €**
- Pavé de boeuf limousin (*de nos Ardennes*) grillé ± 250gr**27,10 €**
- Filet pur de bœuf grillé limousin (*de nos Ardennes*) ± 250gr.....**36,60 €**
- Filet pur cuit à l'unilatéral, roquette à l'italienne ± 250gr.....**36,60 €**
- Planche d'assortiment de viandes du moment et mixte de sauces (*2 couverts*)**81,40 €**
- Côte à l'os limousine poêlée 1,2kg (*2 couverts*)**74,40 €**
- Tagliata de bœuf limousin (*de nos Ardennes*), roquette à l'italienne ± 250gr.....**29,20 €**
- Tomahawk de veau de nos Ardennes (± 400gr) rôti au romarin et sauce au choix**38,10 €**
- Tomahawk de veau à la milanaise (*cuit basse température et panée au panko*)**38,10 €**
- Entrecôte argentine poêlée ± 300gr.....**36,10 €**
- Pavé de bœuf poêlé au poivre concassé blanc et flambé au cognac**29,70 €**
- Tomahawk de porc fermier (+/- 350 gr) cuit à basse température, rôti au romarin, beurre à la truffe et pomme au four.....**25,10 €**

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 sauvage, gnocchi
- **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

POISSONS

- Duo de solettes meunières,
purée de pommes de terre et légumes de saison **29,60 €**
- Pavé de saumon grillé béarnaise..... **27,10 €**
- Saint-Jacques rôties, gnocchi aux herbes fraîches
et extrait d'estragon..... **32,10 €**
- Cabillaud rôti, gnocchi à la sauce vin blanc et estragon,
brunoise de légumes et crevettes grises **32,70 €**
- Thon rouge mi cuit en croûte de parmesan,
tagliatelle aux légumes grillés, pesto rouge..... **29,20 €**

PLATS ENFANTS (-12 ANS)

- Steak, pommes frites..... **13,60 €**
- Boulette sauce tomate..... **12,10 €**
- Penne jambon crème **12,10 €**
- Nuggets de poulet..... **12,10 €**
- Beignets de poisson..... **12,10 €**

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 "Chez Maître Corbeau à Bouge" **13,90 €**
- Café gourmand **16,10 €**
- Mousse au chocolat maison **9,70 €**
- Salade de fruits frais..... **11,70 €**
- Mousse au chocolat au siphon
à composer selon votre choix
(*chocolat au lait, chocolat praliné, chocolat blanc*)..... **9,70 €**
- Tiramisu aux fraises..... **9,30 €**