

# A PARTAGER

- Calamars frits maison et sauce tartare ..... **21,20 €**
- Planche apéritive  
(Manchego, focaccia, assortiment 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 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 €**

## 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 €**
- Ris de veau braisés, béarnaise ..... **34,10 €**
- Tagliata de volaille croustillante, pappardelle,  
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 €**
- Onglet de bœuf à l'échalote, pommes frites ..... **28,70 €**
- Noix de joue de porc confite à la Houppe de Namur,  
sirop de Liège, gratin dauphinois ..... **29,80 €**

## 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 €**
- Aux 2 saumons (frais et fumé)  
et crème de poireaux ..... **24,70 €**
- Chair à saucisse italienne, tomates cerises confites,  
piment rouge, basilic, copeaux de parmesan,  
vinaigre balsamique noir ..... **21,80 €**

# 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*
- **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, sauce 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 €**
- Filet de sandre grillé, risotto croquant au safran, crème de poivrons, légumes grillés ..... **30,70 €**
- Burger de saumon frais, pickles de légumes, sauce tartare, frites de patates douces ..... **28,10 €**

# 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 irlandaise grillée (± 300 g) ..... **36,10 €**
- Entrecôte irlandaise 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 €**
- Tagliata de veau, émincé de champignons et tagliatelles tartufata, croustilles de magret de canard à la truffe ..... **33,60 €**
- Tomahawk de veau (*de nos Ardennes*) (± 400 g) rôti au romarin et sauce au choix ..... **40,60 €**
- Tomahawk de veau à la milanaise (*cuit à basse température et pané au panko*) ..... **40,60 €**
- Tomahawk de porc fermier (± 350 g) cuit à basse température, rôti au romarin, beurre à la truffe et pommes au four ..... **27,60 €**
- Escalope de veau panée aux 2 sauces (*vin blanc estragon et crème provençale*), tagliatelles ..... **29,70 €**

## 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 ..... **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 €**
- Banana split ..... **11,60 €**