

À PARTAGER

- Calamars frits maison et sauce tartare _____ 21,70 €
- Planche apéritive (Manchego, focaccia, assortiment de fritures, sauce tartare et charcuteries fines) _____ 31,30 €

ENTRÉES FROIDES

ENTRÉE | PLAT

- Foie gras au torchon, confit d'oignons rouges et piments d'Espelette, craquelin rôti de notre partenaire boulanger Sébastien Minne _____ 22,60 € | 29,60 €
- Assiette de saumon fumé tranché main et ses garnitures _____ 24,20 € | 34,20 €
- Carpaccio de bœuf, huile d'olive, jus de citron, copeaux de parmesan et roquette à l'italienne _____ 22,20 € | 32,20 €
- Thon rouge, pêche fraîche et Houmous _____ 21,90 € | 31,90 €
- La traditionnelle tomate crevette(simple ou double) ____ prix du jour

ENTRÉES CHAUDES

ENTRÉE | PLAT

- Scampi à l'ail _____ 21,10 € | 27,30 €
- Scampi à l'ail et crème _____ 21,70 € | 28,70 €
- Scampi diaboliques _____ 21,70 € | 28,70 €
- Œuf Hemingway _____ 21,20 € | 29,20 €
(œuf poché, saumon fumé, toast brioché rôti et mousseline)
- Cuisses de grenouilles à l'ail _____ 21,20 € | 31,20 €
- Cuisses de grenouilles à l'ail et crème _____ 21,70 € | 31,70 €

COMPOSEZ VOTRE ASSIETTE DE CROQUETTES MAISON

Entrée (2 pièces) _____ 21,90 €
Plat (3 pièces) _____ 27,90 €

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 _____ 23,60 €
- Tartare italien coupé au couteau _____ 26,60 €
- Boulettes sauce tomate / liégeoise / roquefort / poivre vert ____ 22,60 €
- Vol-au-vent _____ 23,60 €
- Véritable bouchée à la reine (ris de veau, volaille, pleurotes) _____ 31,30 €
- Blanquette de veau au curry de madras, ananas rôti
et riz basmati aux herbes fraîches _____ 29,90 €

BURGER CORNER

- Hamburger pur bœuf Blanc Bleu Belge _____ 22,60 €
(pain burger, croquette de cheddar, oignons frits et oignons rouges, tomates, salade, cornichons, sauce maison légèrement relevée)
- Burger du berger _____ 26,30 €
(effiloché d'agneau, sauce barbecue, coleslaw, pickles d'oignons rouges, roquette, mayonnaise au paprika)
- Crispy burger _____ 25,20 €
(volaille croustillante, avocat, salade iceberg, tomates, mayonnaise aux tomates séchées et basilic, pickles d'oignons, frites de patates douces)
- Burger de saumon frais _____ 28,60 €
(pickles de légumes, sauce tartare, frites de patates douces)
- Burger végétarien pané 🍌 _____ 28,60 €
(sauce tartare et frites de patates douces)

PÂTES (PENNE, SPAGHETTI, TAGLIATELLES)

- Carbonara “à notre façon” _____ 23,30 €
(guanciale, pecorino, crème)
- Bolognaise pur boeuf et copeaux de parmesan _____ 21,90 €
- 4 fromages et crispy _____ 22,30 €
- Scampi et crème de tomate au basilic,
courgettes, poivrons, aubergines _____ 23,30 €
(au choix, gratinés ou non)
- Scampi et Saint-Jacques, sauce à la tartufata _____ 24,90 €
(roquette, tomates séchées, pignons de pin, champignons)
- Crème de pesto rouge, scampi, roquette, pistaches et burrata ____ 24,40 €
- Tagliata de volaille croustillante, pappardelle, crème de pesto rouge,
roquette, tomates cerises semi-séchées,
copeaux de parmesan et crème balsamique noire _____ 30,30 €
- Tagliata de veau, émincé de champignons et tagliatelles
tartufata, croustis de magret de canard à la truffe _____ 34,10 €

SALADES

- **Salade César** _____ 24,50 €
Émincés de blancs de volaille cuits à basse température, croûtons, œuf dur, copeaux de parmesan et vinaigrette anchois et câpres
- **Salade océane** _____ 26,80 €
Croquettes de crevettes, bisque, gambas grillée, calamar frit, bonbons de saumon fumé et thon mi-cuit
- **Salade de chèvre chaud** _____ 24,10 €
Crottin de Chavignol croustillant, pain perdu au thym et romarin, figue rôtie, fruits secs, miel et crème balsamique
- **Salade grecque** _____ 24,60 €
Tarama, tzatziki, feuilles de vigne, feta, piments, piments farcis, calamar, gambas, kefta d'agneau et feuilleté de fromage de brebis
- **Salade 830** _____ 27,60 €
Beignets de volaille et de scampi, avocat, pickles et vinaigrette acidulées

POISSONS

- **Duo de solettes meunières, purée de pommes de terre et légumes de saison** _____ 32,60 €
- **Thon rouge mi-cuit en croûte de parmesan, tagliatelles aux légumes grillés, pesto rouge** _____ 32,20 €
- **Espadon grillé et sa sauce vierge, caviar aubergine, légumes du moment et purée aux poivrons** _____ 33,90 €

PLATS VÉGÉTARIENS

- **Risotto crémeux à la truffe et aux pleurotes, copeaux de Moliterno truffé** 🍄 _____ 27,30 €
- **Tagliatelles au pesto rouge, légumes grillés, burrata, pistaches** 🍄 _____ 22,20 €
- **Salade végétarienne et légumes du moment** 🍄 _____ 20,30 €

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 €
- **Saucisses boeuf veau, compote et purée** _____ 13,10 €

VIANDES

- Pavé de bœuf Blanc Bleu Belge (de nos Ardennes)
grillé (± 250 g) _____ 30,10 €
- Pavé de bœuf Blanc Bleu Belge poêlé au poivre blanc
concassé et flambé au cognac _____ 32,70 €
- Magret de canard à la Bigarade, gratin dauphinois
et légumes du moment _____ 33,60 €
- Filet pur de bœuf grillé Blanc Bleu Belge (± 250 g)
(de nos Ardennes) _____ 39,60 €
- Filet pur Blanc Bleu Belge cuit à l'unilatéral,
roquette à l'italienne (± 250 g) _____ 39,60 €
- Entrecôte argentine grillée (± 350 g) _____ 38,90 €
- Entrecôte argentine snackée, roquette, tomates séchées,
pignons de pin et copeaux de Moliterno à la truffe _____ 38,90 €
- Côte à l'os limousine 1,2kg grillée au romarin _____ Prix du jour
- Carré de porcelet et son jus corsé, légumes du moment
et gratin dauphinois _____ 37,90 €
- Côtes d'agneaux grillées, brochettes de grenailles aux romarin,
légumes du moments, sauce aux deux poivres _____ 39,80 €
- Tagliata de bœuf Blanc Bleu Belge (de nos Ardennes),
roquette à l'italienne (± 250 g) _____ 32,20 €

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 €
- Café gourmand _____ 16,10 €
- Mousse au chocolat _____ 10,10 €
- Tiramisu spéculoos et caramel beurre salé _____ 10,10 €
- Coupe de fraises de la région et glace à la vanille bourbon ____ 14,00 €
- Assiette de fromages de la sélection de Damien Avalosse _____ 14,90 €