

# 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 €

# 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 (*œuf poché, saumon fumé, toast brioché rôti et mousseline*) ..... 21,20 € | 29,20 €
- Cuisses de grenouilles à l'ail ..... 21,20 € | 31,20 €
- Cuisses de grenouilles à l'ail et crème ..... 21,70 € | 31,70 €
- Ris de veau du moment ..... 24,30 € | 38,30 €
- Saint- Jacques du moment ..... 24,20 € | 37,30 €

## 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..... **22,60 €**
- Hamburger pur bœuf Blanc Bleu Belge  
(pain burger, croquette de cheddar, oignons frits  
et oignons rouges, tomates, salade, cornichons,  
sauce maison légèrement relevée)..... **22,60 €**
- Burger du berger  
(effiloché d'agneau, sauce barbecue, coleslaw, pickles  
d'oignons rouges, roquette, mayonnaise, paprika)..... **26,30 €**
- Crispy burger  
(volaille croustillante, avocat, salade iceberg, tomates,  
mayonnaise aux tomates séchées et basilic, pickles  
d'oignons, frites de patates douces) ..... **25,20 €**
- Vol-au-vent..... **23,60 €**
- Véritable bouchée à la reine  
(ris de veau, volaille, champignons) ..... **31,30 €**
- Tagliata de volaille croustillante, pappardelle,  
crème de pesto rouge, roquette, tomates cerises  
semi-séchées, copeaux de parmesan  
et crème balsamique noire..... **30,30 €**
- Magret de canard aux deux poivres  
et pommes dauphines..... **33,60 €**

## PÂTES (penne, spaghetti, tagliatelles)

- Carbonara "à notre façon"  
(guanciale, pecorino, crème, jaune d'œuf)..... **23,30 €**
- Bolognaises retournées aux copeaux  
de parmesan et basilic ..... **21,90 €**
- 4 fromages et crispy..... **22,30 €**
- Scampi et crème de tomate au basilic  
gratinées (courgettes, poivrons, aubergines)..... **23,30 €**
- Scampi et Saint-Jacques, sauce à la tartufata  
(roquette, tomates séchées,  
pignons de pin, champignons)..... **24,90 €**
- Crème de pesto rouge, scampi,  
roquette, pistaches et burrata..... **24,40 €**

# 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 grillées, calamars frits, 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 acidulée*

# POISSONS

- Duo de solettes meunières, purée de pommes de terre et légumes de saison ..... **32,60 €**
- Pavé de saumon grillé, sauce béarnaise ..... **30,10 €**
- Thon rouge mi-cuit en croûte de parmesan, tagliatelles aux légumes grillés, pesto rouge ..... **32,20 €**
- Burger de saumon frais, pickles de légumes, sauce tartare, frites de patates douces ..... **28,60 €**

# PLATS VÉGÉTARIENS

- Burger végétarien pané, sauce tartare et frites de patates douces ..... **22,90 €**
- 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 €**

# 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 €**
- Filet pur de bœuf grillé Blanc Bleu Belge (*de nos Ardennes*) (± 250 g).....**39,60 €**
- Filet pur Blanc Bleu Belge cuit à l'unilatéral, roquette à l'italienne (± 250 g).....**39,60 €**
- Entrecôte argentine grillée (± 300 g) .....**36,60 €**
- Entrecôte argentine snackée, roquette, tomates séchées, pignons de pin et copeaux de Moliterno à la truffe.....**38,90 €**
- Tagliata de bœuf Blanc Bleu Belge (*de nos Ardennes*), roquette à l'italienne (± 250 g).....**32,20 €**
- 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 .....**34,10 €**
- Tomahawk de porc fermier (± 350 g) cuit à basse température, rôti au romarin, beurre à la truffe et pommes au four .....**28,10 €**
- Épaule d'agneau rôtie au four "12 H", pomme de terre Macaire et haricots lardés, jus à l'ail noire.....**39,30 €**

## 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 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