

À PARTAGER

- Calamars frits maison et sauce tartare **21,20 €**
- Planche apéritive (*Manchego, focaccia, assortiment de frites, 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 €**
- Carpaccio de bœuf Holstein fumé sur bruschetta rôtie , champignons des bois, condiments verts et fruits à coque **25,70 € | 36,70 €**

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 braisés, croustillant de lard aux cèpes , écrasé de patate douce à l'extrait de noisettes **23,80 € | 37,80 €**
- Saint- Jacques rôties , chicons caramélisés à la crème balsamique noire , pistaches torréfiées et mousse de corail **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 <i>(pain burger, croquette de cheddar, oignons frits et oignons rouges, tomates, salade, cornichons, sauce maison légèrement relevée)</i>	22,10 €
• Vol-au-vent.....	23,10 €
• Véritable bouchée à la reine <i>(ris de veau, volaille, champignons)</i>	30,80 €
• Ris de veau braisés, béarnaise.....	37,80 €
• 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 €

PÂTES (penne, spaghetti, tagliatelles)

• Carbonara "à notre façon" <i>(guanciale, pecorino, crème, jaune d'œuf)</i>	22,80 €
• Bolognaises 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 <i>(roquette, tomates séchées, pignons de pin, champignons)</i>	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 €
• Thon rouge mi-cuit en croûte de parmesan, tagliatelles aux légumes grillés, pesto rouge	31,70 €
• Filet de sandre, risotto aux asperges vertes et crevettes grises . légumes grillés et crème de poivrons	32,70 €
• 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, cromesquis 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 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 €**
- Côtes d'agneau grillées, mezze et pomme au four grillée **34,70 €**
- Souris d'agneau confite au romarin, jus corsé au romarin et gratin de pomme de terre à la tartufata **36,80 €**
- 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**

- **Féculets** : 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 Templeux**

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 €
· Banana split	11,60 €
· Snikers glacé "à notre façon"	10,70 €
· Tiramisu "classique"	9,70 €

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