

# A PARTAGER

- Calamars frits maison et sauce tartare ..... 19,20 €
- Planche apéritive  
(Manchegeo, 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 €
- Tataki de thon rouge, galette croustillante,  
tarama truffé ..... 21,70 € | 32,70 €

# 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 scampi au curry jaune  
et pommes caramélisées ..... 19,20 € | 29,20 €

# 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

- Rognon de veau liégeoise/dijonnaise,  
pommes croquettes ..... **29,20 €**
- 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 €**
- Tomahawk de porc fermier (+/- 350 gr)  
cuit à basse température, rôti au romarin,  
beurre à la truffe et pomme au four ..... **25,10 €**
- 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 :
  - *Curry vert thaï végétarien et riz* ..... **23,00 €**
  - *À la volaille* ..... **27,00 €**
  - *Aux scampi* ..... **28,00 €**
- Carbonades à la Leffe brune et pommes grenailles ... **26,70 €**
- Mille-feuilles de légumes et crème d'estragon ..... **20,70 €**
- Souris agneau à la provençale  
et mousseline de pois chiche ..... **34,70 €**
- 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 €

# VIANDES

- Tagliata de veau, émincé de champignons et tagliatelles tartufata, cromesqui 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 €**
- Entrecôte argentine poêlée ± 300gr ..... **36,10 €**
- Escalope de veau à la parmigiana et tagliatelles ..... **26,70 €**
- Pavé de bœuf poêlé au poivre concassé blanc et flambé au cognac ..... **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 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 €**
- Dorade entière grillée, sauce tartare, pommes de terre grenailles rissolées à l'ail et au romarin, légumes de saison..... **28,70 €**
- Cabillaud rôti , jus de coques , moules et salicorne , mousseline de beurre noisette au siphon, légumes de saison..... **32,70 €**
- Filet de Bar à la plancha , pomme nature et asperges en 3 façons..... **33,70 €**

# 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 €**
- Panna cotta aux agrumes et fruits frais..... **10,70 €**
- Crémeux aux fruits rouges , biscuits croquants et pistaches..... **10,70 €**
- Mousse au chocolat au siphon  
à composer selon votre choix  
( *chocolat au lait , chocolat praliné , chocolat blanc* )... **9,70 €**