

# A PARTAGER

- Calamars frits maison et sauce tartare ..... **19,20 €**
- Planche apéritive  
(Manchego, foccacia, assortiments de fritures,  
sauce tartare et charcuteries fines) ..... **28,80 €**
- Flammekueche au choix :
  - Alsacienne (lardons, oignons) ..... **14,80 €**
  - Saumon (aneth, saumon, oignons rouges) ..... **16,80 €**

# 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 €**
- Carpaccio de bœuf BBB tranché par nos soins  
(huile d'olive, jus de citron, copeaux  
de parmesan, roquette, fleur de sel,  
crème balsamique) ..... **19,60 € | 25,20 €**
- Tartare de saumon fumé  
et saumon cru aux agrumes ..... **20,10 € | 29,10 €**
- Carpaccio magret de canard fumé farci au foie gras d'oie,  
salade de céleri rave, vinaigrette à la pomme et pommes  
caramélisées ..... **19,80 € | 28,80 €**

# 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 €**
- Ravioles de ris de veau au Brillat- Savarin truffé,  
crème de tartufata, copeaux de pecorino ... **21,70 € | 32,70 €**
- Œuf Bénédicte (œuf poché, saumon fumé,  
toast brioché rôti et mousseline) ..... **18,70 € | 26,70 €**
- Cuisses de grenouille à l'ail ..... **18,70 € | 28,70 €**
- Cuisses de grenouille à l'ail crème ..... **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, riz sauvage, pois gourmands, haricots verts, poivrons et lait de coco* ..... **23,00 €**
  - *À la volaille* ..... **27,00 €**
  - *Aux scampi* ..... **28,00 €**
- Tartiflette et salade mixte ..... **19,80 €**
- Carbonades à la Leffe brune et pommes grenailles ... **26,70 €**
- Pot-au-feu (plat de cote, os à moelle, paleron) ..... **27,80 €**
- Langue de bœuf sauce madère et pommes croquettes ..... **24,80 €**
- Mille-feuilles de légumes et crème d'estragon ..... **20,70 €**

# 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, avocat, scampi et vinaigrette acidulée*
- **Frisée aux lardons et œuf poché** ..... 21,20 €

# VIANDES

- Tagliata de veau, émincé de champignons et tagliatelles tartufata, croustilles 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 bœuf 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 €**

## TOUTES NOS VIANDES SONT SERVIES AVEC UN FÉCULENT ET UNE SAUCE AU CHOIX

- **Féculents** : Purée, pommes nature, 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 Tempoux**

# 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 €**
- Cœur de cabillaud rôti, julienne de poireaux, sauce mousseline et crevettes grises.....**31,20 €**
- Thon rouge mi cuit en croûte de parmesan, tagliatelle aux légumes grillés, pesto rouge.....**29,20 €**

# 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 €**
- Verrine poire caramel au beurre salé  
crème légère et biscuit croquant.....**9,80 €**