

LES ENTRÉES

Carpaccio de bœuf irlandais Angus à l'huile d'olive	18,00
Carpaccio de bœuf irlandais Angus à l'huile d'olive et sa tranche de foie gras	23,00
Croquettes de fromages "maison" 2pcs 🌿	16,00
Croquettes de parmesan et truffe "maison" 2pcs 🌿	16,00
Croquettes de volaille et estragon "maison" 2pcs	16,00
Croquettes de crevettes grises "artisanales" 2pcs	19,50
Duo / trio de croquettes différentes au choix	18,00 / 24,00
Poêlée de scampis à l'ail ou à la diable en entrée / en plat avec frites	19,00 / 25,00
Nems chauds au poulet, sauce sweet chili 5pcs	15,00
Tempura de scampis, sauce sweet chili 4pcs	15,00

LES SALADES

Salade de chèvre kadaïf 🌿	20,00
<i>Toast de chèvre chaud, miel, mousse de chèvre enrobée de fins vermicelles croquants, noix, carotte, tomates cerises, pomme, raisins secs, tomate, concombre, vinaigrette au miel.</i>	
Option : lardons +4€	
Salade tempura de scampis	22,00
<i>Tempura de scampis, tomates cerises, carotte, concombre, échalote, noix de cajou, persil, mangue, avocat, graines de sésame, vinaigrette à la ciboulette.</i>	
Option : nems au poulet +4€	

LES PÂTES FRAÎCHES

Pappardelle crème aux champignons parfumée à la truffe, parmesan 🌿	20,00
Option: poulet +5€ / scampis +5€	
Pappardelle crème au pesto rouge, courgette, poivron rouge, parmesan 🌿	20,00
Option: poulet +5€ / scampis +5€	


LES TARTARES DE BŒUF HACHÉ

Américain préparé	22,00
Tartare nature à préparer soi-même	22,00
Tartare à la truffe	24,00
<i>Huile de truffes, parmesan, pignons de pin, salade et frites</i>	
Option: duo d'os à moelle +5€ (20 min)	
Tartare à l'italienne	24,00
<i>Huile d'olives, pignons de pin, tomates confites, parmesan, salade et frites</i>	
Option: duo d'os à moelle +5€ (20 min)	

LES VIANDES

Boulettes sauce tomate, salade, frites	21,00
Boulets à la liégeoise, salade, frites	21,00
Vol-au-vent, feuilleté, frites	22,00
Suprême de volaille jaune, sauce Fine Champagne, chicons braisés et pdt rösti	24,00
Magret de canard, sauce poivre vert, légumes, pdt grenailles	27,00
Rognons de veau, moutarde à l'ancienne et estragon, légumes, pdt grenailles	26,00
Jambonneau rôti, crème à la moutarde à l'ancienne, salade, frites	27,00
Pavé de bœuf irlandais Angus (250gr), salade, frites	26,00
Entrecôte "Rib-eye" Uruguay (300gr), salade, frites	34,00
Sauces maison : poivre vert, archiduc, béarnaise, roquefort, choron	4,00
Mayonnaise maison	2,50
Bouquetière de légumes	9,00

LES BURGERS

Le végétarien burger (galette de pdt - pain brioché) 	20,00
<i>Fromage de chèvre, miel, oignon frit, salade, tomate, oignons, sauce burger</i>	
Le « Black'n White » burger (Black Angus Beef 200gr - pain rustique)	22,00
<i>Cheddar, bacon, tomate, salade, oignons, sauce burger</i>	
Le Berger burger (Black Angus Beef 200gr - pain rustique)	24,50
<i>Fromage de chèvre, lardons, miel, oignon frit, salade, tomate, oignons, sauce burger</i>	

MENU ENFANT (-12ANS)

15,00

Plat au choix:

6 Sushis au saumon (pas le dimanche)

Aiguillettes de poulet croustillantes, compote, ketchup, frites

Cheeseburger ou hamburger, ketchup, frites

Croquette au fromage, salade et frites 

Pâtes crème aux lardons et fromage ou pâtes crème au parmesan 

1 boule de glace : vanille, chocolat, moka, fraise, banane ou spéculoos

LES POISSONS

Voir nos suggestions.