

## 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

---

Chicons au gratin, purée de pdt (20 min)	21,00
Carbonnade de bœuf à la flamande, frites	25,00
Vol-au-vent, feuilleté, frites	22,00
Boulets à la liégeoise, salade, frites	21,00
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 raclette, oignon frit, salade, tomate, oignons, sauce bbq</i>	
Le « Black'n White » burger (Black Angus Beef 200gr - pain bagnat)	22,00
<i>Cheddar, bacon, tomate, salade, oignons, sauce burger</i>	
Le Montagnard burger (Black Angus Beef 200gr - pain rustique)	24,50
<i>Fromage à raclette, lardons, oignon frit, salade, tomate, oignons, sauce bbq</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.***