

Pour l'apéritif :

Les rillettes d'oie et leurs vinaigreries	8.00
Le saucisson artisanal sur planche	8.00

Entrées froides :

Carpaccio de bœuf à l'huile de truffe et sa roquette	<i>M</i>	13.50/18.00
Le tartare de saumon au gingembre et citron vert	<i>M + 1.50</i>	15.00
L'assiette de saumon doux fumé d'Ecosse	<i>M + 1.50</i>	15.00
Foie gras au torchon et sa confiture de figues	<i>M + 4.50</i>	18.50
Salade de bœuf grillé (tiède)	<i>thai</i> <i>M</i>	13.50

Entrées chaudes :

Fondus de fromage de Herve et de Bruxelles, 2 pièce	<i>M</i>	13.50
Croquettes de crevettes grises épluchées main, 2 piè	<i>M + 2.50</i>	16.00
Mixte de croquette de crevettes grises et fondu au fi	<i>M + 1.00</i>	14.50
Scampis au beurre d'ail ou sauce diable	<i>M</i>	13.50
Calamars et scampis frits au basilic frais, sauce tartar	<i>M</i>	13.50
Assortiment de petites entrées thaï	<i>thai</i> <i>M + 1.50</i>	15.00

Salades en plats :

Salade de poulet grillé, légumes de saison grillés, vin	<i>M</i>	16.00
salade de chèvre au miel de lavande et saumon fumé	<i>M</i>	16.50
Assiette de légumes grillés	<i>M</i>	12.00
Salade royale Guignol	<i>M</i>	18.00

Pâtes en plats :

Spaghetti bolognese	<i>M</i>	13.00
Linguines aux scampis à l'ail et basilic frais	<i>M + 1.00</i>	19.00

Tous nos plats sont cuisinés dans la maison