

Plats :

Nos tartares de bœuf :

Américain maison, préparé par nos soins		<i>M</i>	18.00
Tartare préparé par vos soins		<i>M</i>	18.00
Tartare à l'italienne		<i>M</i>	18.00
Tartare thaï	<i>thaï</i>	<i>M</i>	18.00

Nos grillades :

Bœuf : Onglet 250 g	<i>M</i> 18.50	Pavé 250 g	<i>M + 1.50</i>	19.50
Entrecôte Cuberoll	300 gr			24.00
Porc : Pata Negra'luma Iberico			<i>M + 4.00</i>	23.00
Saumon : filet écossais et sa sauce béarnaise			<i>M + 3.00</i>	22.00
Homard : demi - homard gratiné et son beurre de corail, riz				26.00

Ribs au miel caramélisés ou piquants ou au herbes, pomme de terre au four		<i>M</i>	18.00
Jambonneau braisé au four, moutarde à l'ancienne		<i>M + 2.00</i>	20.00
Hamburger, frites, salade		<i>M</i>	15.00
Boulettes, 3 pièces, sauce tomate et frites		<i>M</i>	16.00
Vol au vent de poule fermière et son feuilleté, salade et frites		<i>M</i>	18.00
Carbonnades à la flamande		<i>M + 0.50</i>	18.50
Rognons de veau à la dijonnaise		<i>M + 3.00</i>	22.00
Blanquette de veau à l'ancienne		<i>M + 2.00</i>	20.00
Stoemp du jour, saucisse de campagne et lard fumé		<i>M</i>	17.00
Gratin de chicons		<i>M</i>	17.00
Duo de boudins blanc et noir, compote de pommes, purée		<i>M</i>	17.00
Sole meunière et sa purée			24.00
Waterzooï de la mer		<i>M + 3.00</i>	22.00
Nouilles sautées au poulet <i>Pad thaï</i>	<i>thaï</i>	<i>M</i>	17.00
Poulet à la citronnelle et lait de coco	<i>thaï</i>	<i>M</i>	17.00
Bœuf au lait de coco et curry rouge	<i>thaï</i>	<i>M</i>	17.50
Poulet sauté aux noix de cajou	<i>thaï</i>	<i>M</i>	17.00

Sauces maison et suppléments :

Béarnaise, poivre vert, poivre concassé, dijonnaise, roquefort, archiduc, choron, échalotes	3.00
Frites, gratin dauphinois, purée, croquettes, stoemp	2.50
Salade mixte	5.00
Chicons braisés	5.50

