

Nos suggestions du moment :

Rillettes de canard et toasts grillés, pour l'apéro ou à partager	16.00	<i>entrée</i>
Salade de poulpe aux légumes confits et citron verts	17.50	<i>entrée</i>
Tartare de saumon au citron vert et caviar belge	17.00	<i>entrée</i>
Salade de tomate au basilic et burrata à la crème balsamique	17.00	<i>entrée</i>
Couronne de porc ' Pata Negra ' au sucs de moutarde	22.00	<i>plat</i>
Filet de dorade braisé aux petits légumes et mousseline decitron vert	22.50	<i>plat</i>
Luiguines aux coques, ail fumé et persil plat, déglacé à la vodka	20.00	<i>plat</i>
Brisure de meringue aux fruits rouges de saison, crème Chantilly ou fraises Melba	11.00	<i>dessert</i>
Coupe brésilienne	9.00	<i>dessert</i>
Moelleux au chocolat et sa boule vanille	10.00	<i>dessert</i>

Nos entrées :

Calamars panés au panko et frits, citron et sauce tartare	15.00
Carpaccio de bœuf à l'huile d'olive et sa roquette poivrée	14.00/18.50
L'assiette de saumon doux fumé d'Ecosse et ses toasts	17.00
Tomate aux crevettes grises , 1 pièce ou en plat 2 pièces + frites	18.00 / 26.00
Fondus de fromage de Herve et de Bruxelles, 2 pièces	14.00
Croquettes de crevettes grises épluchées main, 2 pièces	17.50
Mixte de croquette de crevettes grises et fondu au fromage	15.50
Scampis à l'ail (5 pièces) ou scampis sauce à l'armoricaine	15.50

Nos entrées thaï :

Raviolis à la vapeur	9.00
Assortiment de petites entrées thaï	16.00
Nems au poulet, sauce aigre-douce (4pcs)	9.00
Salade de bœuf tiède parfumée à la menthe fraîche et coriandre	15.00

Nos viandes :

Tartare préparé par nos soins	19.00
Tartare à l'italienne	19.00
Tartare à la thaï	19.00
Onglet de bœuf, frites et salade	21.50
Pavé de bœuf, frites et salade	21.50
Entrecôte de bœuf irlandais, frites et salade	26.00
Spare Ribs au miel caramélisés, piquants ou au herbes, pdt au four	18.50
Carbonnades à la flamande, frites	20.00
Vol au vent de poule fermière et son feuilleté, salade et frites	20.00
Rognons, sauce moutarde à l'ancienne, pdt au romarin, légumes de saison	23.00
Jambonneau de porc rôti, sauce dijonnaise et frites	21.00
Burger Angus pur bœuf, salade, oignons confits, cheddar, bacon et frites	18.00

Nos salades en plats :

Salade de chèvre au miel de lavande et saumon fumé	18.00
Salade de poulet grillé	17.00
Salade César	18.00

Nos poissons :

Filet de saumon grillé, sauce béarnaise	23.50
Fish and chips, sauce tartare	19.00

Nos sauces : Sauce béarnaise, poivre vert, échalotes ou archiduc	3.00
---	------

Nos plats thaï :

Poulet au lait de coco et curry jaune	18.00
Poulet au lait de coco et curry vert	18.00
Nouilles sautées au poulet Pad thaï	18.00
Salade de bœuf tiède parfumée à la menthe fraîche et coriandre	19.00

Nos plats végétariens :

Ravioles aux champignons et truffe au beurre de sauge	19.00
Assiette de légumes grillés	14.00

Nos desserts :

Dame blanche, chocolat chaud et crème fraîche	9.00
Trio de sorbets	9.00
Sorbet colonel	9.00
Tiramisu au spéculoos	7.00
Mousse au chocolat	7.00
Mini babas au rhum brun (3 pcs), chantilly	9.00
Tarte Tatin / tarte Tatin flambée	10.00 / 11.00
Crème brûlée à la vanille bourbon	7.00
Café gourmand	10.00

Nos enfants :

Fingers poulet frit	12.00
Fish and chips	12.00
Steak haché frites	12.00

Nos plats sont faits maison

Signalez - nous un problème d'allergie avant commande, nos recettes sont susceptibles de modifications, merci