

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 + 1.50</i>	19.50	Pavé 250 g	<i>M + 1.50</i>	19.50
Entrecôte 300 gr					24.00
Côte à l'os au gros sel		1 couvert			24.50
Tagliata de bœuf Simenthal		250 g			24.00
Porc : Pata Negra		300 g			23.00
Saumon : filet écossais béarnaise		200 g		<i>M + 2.50</i>	22.00
Gambas : Tiger Prawns				<i>M + 2.50</i>	22.00

Servies avec salade, frites à la graisse de bœuf, sauce au choix avec supplément

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'ancien		<i>M + 2.50</i>	20.00
Belgian burger pur bœuf, oignon caramélisé, coulant de cheddar, bacon...		<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 de mesclun, riz pilaf		<i>M</i>	18.50
Carbonnades à la flamande		<i>M</i>	18.50
Rognons de veau à la dijonnaise			22.50
Sole meunière			29.00
Wok de légumes du marché, nouilles et sauce soja	<i>thaï</i>	<i>M</i>	17.00
Nouilles sautées au poulet	<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, pommes sautées, purée, croquettes		2.50
Bouquetière de légumes		6.00
Salade mixte, salade de tomates		5.00
Mayonnaise maison		0.50

