

Pour l'apéritif :

Les rillettes d'oie et leurs vinaigreries		8.50
Le saucisson artisanal sur planche		8.50

Entrées froides :

Carpaccio de bœuf, huile d'olive et roquette	<i>M</i>	13.50/18.00
Meli - mélo d'avocat, fraises et canard fumé, vinaigrette au tamarin	<i>M + 0.50</i>	14.00
Le tartare de saumon au gingembre confit et citron vert	<i>M + 1.50</i>	15.00
Cocktail de crevettes roses au pamplemousse et roquette		16.50
L'assiette de saumon doux fumé d'Ecosse	<i>M + 1.50</i>	15.00
Tomate aux crevettes grises à la façon du chef		17.00/27.00
Salade de bœuf grillé (tiède)	<i>thai</i> <i>M</i>	13.50/18.00

Entrées chaudes :

Fondus de fromage de Herve et de Bruxelles, 2 pièces	<i>M</i>	13.50
Croquettes de crevettes grises épluchées main, 2 pièces	<i>M + 2.50</i>	16.00
Mixte de croquette de crevettes grises et fondu au fromage	<i>M + 1.00</i>	14.50
Aubergines grillées, farcies de mozzarella, Parmesa, coulis de tomate	<i>M</i>	13.50
Scampis au beurre d'ail <u>ou</u> à la sauce diable	<i>M</i>	13.50
Poêlée de chipirons et son pain à l'ail	<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, vinaigrette	<i>M</i>	17.00
salade de chèvre au miel de lavande et saumon fumé	<i>M</i>	17.00
Assiette de légumes grillés	<i>M</i>	13.00
Salade César au poulet et son œuf mollet	<i>M</i>	17.00
Salade César aux gambas et son œuf mollet	<i>M</i>	18.00
Salade italienne (1)	<i>M</i>	18.00
Salade niçoise	<i>M</i>	18.00

(1) jambon de Parme, roquette, mozzarella, tomates séchées, aubergine, Parmesan , vinaigrette balsamique et grissini

Pâtes en plats :

Spaghetti bolognese	<i>M</i>	13.00
Spaghetti Carbonara	<i>M</i>	15.00
Linguines aux scampis à l'ail et tomates fraîches	<i>M + 1.00</i>	19.00

Tous nos plats sont cuisinés dans la maison