



ENTREE



POEELE DE SCAMPIS DIAVOLA

18.90

Réduction de tomates napolitaines à la crème/ail/piment de Jalapanos

CROQUETTES ARTISANALES AU COUCOU DE MALINES

17.90

Croquettes de volaille d'exception/nid de salade

CALAMARS FRITS

17.90

Chipirones/sauce tartare maison/citron

RAVIOLES AU FOIE GRAS

19.90

Roquette/beurre clarifié/ crème balsamique

TATAKI DE BŒUF AUX 5 EPICES

18.90

Bœuf black Angus/marinade à l'huile de sésame/gingembre/chili/ail/mayonnaise de sésame/graines de sésames

TARTARE DE VEAU AL TONNATO

19.90

Sauce mayonnaise/câpres pommes/thon/anchois/échalotes

CASSOLETTE DE LA MER












20.90

Bouchée de cabillaud/scampis/saumon/crème ail/piment d'Espelette/basilic

Demandez la liste de nos allergènes



PLAT

-  **PAVE DE BŒUF (black angus Irlandais) (+-300gr)** **26.90**
Sauce au choix ; crème champignons/poivre vert/béarnaise/choron/beurre ail
salade mixte/ accompagnement au choix
-  **CUBEROLL D URUGUAY (noix d'entrecôte) (+-350gr.)** **35.90**
salade mixte/sauce au choix/ accompagnement au choix
-  **CUISSE DE CANARD CONFITE** **26.90**
Sauce BBQ déglacé au Jack daniel's miel/coleslaw maison/accompagnement au choix
-  **FONDANTS DE VOLAILLE** **25.90**
Farcis aux cèpes / Sauce crème champignons
-   **BOULETS LIEGEOIS** « Boulets de cristal 2018-2024 » **18.90**
Salade mixte/mayonnaise maison/frites à la graisse de boeuf/2 pièces
-   **BOULETS A LA TRUFFE** **22.90**
Farcis à la tartuffata/jus de veau truffé/mayonnaise maison à la truffe/frites/salade
-  **« HAMBURGER « WAGYU » (inspiration japonaise)** **26.90**
Pain bun chili/150gr burger wagyu/mayonnaise maison au sésame torréfié/roastie
salade au wakame et kimchi/pickles de pousse de moutarde/bacon/oignons frits
DOUBLE VIANDE + 6.90
-  **COCHON DE LAIT MIEL MOUTARDE** **27.90**
Braisé/légumes de saison/accompagnement au choix
-  **FILET PUR DE BOEUF « ABERDEEN ANGUS » (Ecosse)** **39.90**
cette race noble donne une viande persillée, fondante, avec de subtiles notes
florales et de noisette. Conseillé avec notre chimichurri maison ou sauce au choix

Tous nos plats sont accompagnés de ; frites, tagliatelle, croquettes, gratin dauphinois ou poêlée de légumes.
Mayonnaise maison +1.50eur
(Possibilité de pâtes sans gluten sur demande)

sauce crème champignons/chimichurri/poivres vert /béarnaise/choron ou beurre maître à l'ail



PATES

GIRASOLE AU TRUFFE ET BEURRE A LA SAUGE

22.90

Pâtes artisanales farcies de ricotta/truffes et champignons

RAVIOLES AU HOMARD

23.90

Sauce homardine/crevettes grises/ brunoise de légumes



POISSONS

FILETS DE BAR SAUCE HOMARDINE

28.90

Tombée de poireaux au beurre/crevettes grises/citron

FILETS DE ROUGET A LA PIZZAIOLA

26.90

Sauce tomates/vin blanc/ail/ câpres et olives

Accompagnement frites, pâtes, croquettes de pommes de terre ou gratin dauphinois
Possibilité de pâtes sans gluten sur demande

DESSERTS



CREME BRULEE	9.90
A la cassonade brune	
BABA AU RHUM (<i>flambé au rhum brun</i>)	11.90
Boule de glace vanille bourbon	
MOELLEUX AU CHOCOLAT FONDANT <i>fait maison (+-15min)</i>	10.90
Crème anglaise/boule de glace vanille bourbon	
PAIN PERDU A L ANCIENNE	10.90
Glace caramel beurre salé	
COMME UN TIRAMISU ! COMME UN « SNIKERS » ?	10.90
Crème de mascarpone et boudoirs/chocolat aux noisettes/caramel au beurre salé/cacahuètes	
ASSIETTE DE FROMAGE	12.90
Taleggio/Brie de meaux/bleu Danois/Comté au lait cru	
IRISH COFFEE	10.90

PLATS ENFANTS

BOULET LIEGEOIS (1 PIECE) FRITES SALADE MAYONNAISE	14.90
DIPS DE POULET PANES (fait maison) FRITES, KETCHUP	14.90
PATES JAMBON CREME	13.90



N HESITEZ PAS A DEMANDER LA CARTE DES VINS/RHUM SPECIALITE DE LA MAISON