

Menu à 35€

Le menu sera servi par table entière et selon disponibilité du marché

Entrées 18€

Bœuf tatakifu mariné à l'ail et au soja

Gingembre confit et wasabi

Tartare de thon rouge aux fruits de la passion

Avocat, wakamé et piment d'Espelette

Brochette de scampi grillée à la plancha

Coulis de pommes et curry

Tartiflette aux morilles

Mesclun de salade aux noix

Plats 21€

Cuisses de canard confite

Sauce à la Leffe Brune et spéculoos
Pommes grenailles à la Sarladaises

Duo de bœuf Black Angus USA

La dégustation d'entrecôte Black Angus grillée
Le burger USA, oignons crispy, crudités, mesclun de salade

Thon rouge sauté alle vongole

Linguines, coques, jeunes oignons et tomates cerise

Cœur de cabillaud en écailles de chorizo

Risotto aux girolles et crumble au parmesan

Desserts 8€

Cannelé maison au rhum brun

Tartare d'ananas à la menthe fraîche
Flambé au rhum brun supplément 3€

Croustillant de moelleux au chocolat

Boule de glace vanille et râpé de chocolat Ruby

L'assiette de nos fromages

Sirop de liège

Apéritifs

Apéritif Maison	6,50€
Apéritif sans Alcool	5,00€
Coupe de Champagne	9,50€
Coupe de Cava	7,50€
Spritz	8,50€
Vin au verre (blanc/rouge/rosé)	4,00€
Kirr vin blanc	5,50€
Kirr royal	8,00€
Pisang orange	5,50€
Porto rouge	5,50€
Pineau des Charentes	6,00€
Floc de Gascogne	6,00€
Campari orange/soda	6,00€
Picon vin blanc	7,50€
Picon vin blanc Atelier	9,50€
Ricard	7,50€
Martini blanc/rouge	5,50€
Vodka	6,50€
Funny Bitter (Sans Alcool)	5,50€
Funny Pisang (Sans Alcool)	5,50€

Wisky

J&B	6,50€
Jack Daniels	8,50€
Glenkinchie (10Years)	10,00€
Dalwinnie (15Years)	10,00€
Cragganmore (12Years)	10,00€
Oban (14Years)	10,00€
Talisker (10 Years)	11,00€
Lagavulin (16 Years)	12,00€
Supplément Softs	2,00€

Gin tonic

Gordon	9,50€
Fever Tree Indian Tonic & Baies de genévrier	
Bombay Sapphire	10,50€
Fever Tree Méditerranéan, Pétale de roses & baies rouge	
Blurry Moon	10,50€
Fever Tree Indian Tonic & framboise	

Rhum

Santa Teresa	7,50€
Diplomatico	8,00€
Beach House	8,50€
Supplément Softs	2,00€

Soft

Coca-Cola	2,50€
Coca-Cola Zéro	2,50€
Fanta orange	2,50€
Sprite	2,50€
Schweppes Agrumes	3,00€
Schweppes Tonic	3,00€
Fuzetea	2,50€
Chaudfontaine 25cl	2,50€
Chaudfontaine 50cl	3,50€
Chaudfontaine au Litre	6,00€
Jus de Fruits	2,50€
Sirop de Menthe, Grenadine	0,20€

Bières

Calsberg	3,00€
Leffe blonde 33cl	4,00€
Belgian Kriek	3,00€
Blanche de Bruxelles	3,00€
Duvel	4,50€
Barbar	4,50€
Triple Oubéwé	4,50€

Entrées

Croustillants au parmesan maison	14€
Duo de croustillants	16€
Croustillants aux crevettes grises maison	18€
Tartare de St Jacques Huile de truffe, foie gras	18€
Saint Jacques poêlées , Beurre blanc	18€
Scampi grillés , au beurre d'ail ou atelier	16€
Carpaccio de bœuf classique	14€
Carpaccio de bœuf et foie gras	18€
Salade César	14€
Mesclun de salade, tomates, concombre, Volaille grillée, croûtons, sauce César, parmesan	
Salade de Chèvre chaud	14€
Mesclun de salade, tomates, concombre, Toast et miel d'acaccia	
Frisée aux lardons	14€
Mesclun de salade, tomates, concombre, Lardons grillé, roquefort et vinaigre de framboise	
Salade de scampi tièdes	18€
Mesclun de salade, tomates, concombre, scampi grillé, vinaigrette, curry	
Supplément entrée en plat	4 €

Plats

Les viandes

Blanc de volaille grillé sauce au choix	16€
Le tartare de bœuf	18€
Nature, préparé ou à l'Italienne	
Pavé de bœuf ou brochette	18€
Brochette d'agneau	18€
Brochette de bœuf et agneau	18€
Brochette d'agneau, Tartuffa	21€
Gratin dauphinois et légumes confits	
Filet pur de bœuf	26€
Brochette de filet pur de bœuf, Tartuffa	29€
Gratin dauphinois et légumes confits	
Les sauces	
Poivre vert, Roquefort, Atelier, Archiduc	
Béarnaise, Choron	3€

Pour nos juniors (-12 ans)

Tous les plats de notre carte peuvent être servis en portion junior avec une réduction de 3€ sur le prix des plats de notre carte

Les poissons

Brochette de 9 scampi	21€
à l'ail, Atelier ou Beurre blanc	
Saumon grillé à la plancha	16€
Pommes grenailles et beurre blanc	
Brochette de scampi, saumon et St Jacques	22€
Pommes grenailles et beurre blanc	
Dos de cabillaud rôti	22€
Pommes grenailles et beurre blanc	

Tartes flambées

Nature : crème épaisse, lardons fumés et oignons	11€
Gratinée :	12€
Crème épaisse, lardons fumés, oignons et fromage	
Chèvre : crème épaisse, lardons fumés, oignons, Fromage de chèvre, tomates cerises et basilic	14€
Munster :	14€
Crème épaisse, lardons fumés, oignons et Munster	
Tartiflette : crème épaisse, lardons fumé, oignons Pomme de terre et Reblochon	16€
Girolles : crème épaisse, lardons fumés, oignons Girolles sautées à l'huile de noisettes	17€
Scampi à l'ail :	17€
Crème épaisse, scampi, oignons, fromage et roquette	
Fruits de mer : crème épaisse, scampi, St Jacques Moules, oignons, fromage et roquette	18€

Nos pizzas

Mozzarella : Tomate, mozzarella, basilic, ail	11€
Classique : Tomate, jambon, fromage	11€
Champignons : Tomate, jambon, champignons, fromage	12€
3 Fromages : Tomate, parmesan, mozzarella, roquefort	13€
Chèvre : Tomate, chèvre, jambon, olives, miel	14€
Carpaccio : Tomate, mozzarella, Carpaccio de bœuf, roquette	18€
Pizza végétarienne : Tomate, légumes confits Roquette, oignons et tomates cerises	16€

Prévention allergies ! Cher client, vous êtes allergique à un produit ou ingrédient !

Nous vous conseillons de nous en avvertir afin de vous éviter des complications. Il nous est impossible d'inscrire sur notre carte les allergènes incompatibles à votre santé.

Dans un souci de qualité, les tables de 10 personnes et plus devront choisir dans notre menu ou dans notre carte avec un maximum de 5 choix pour la table.
Merci de votre compréhension