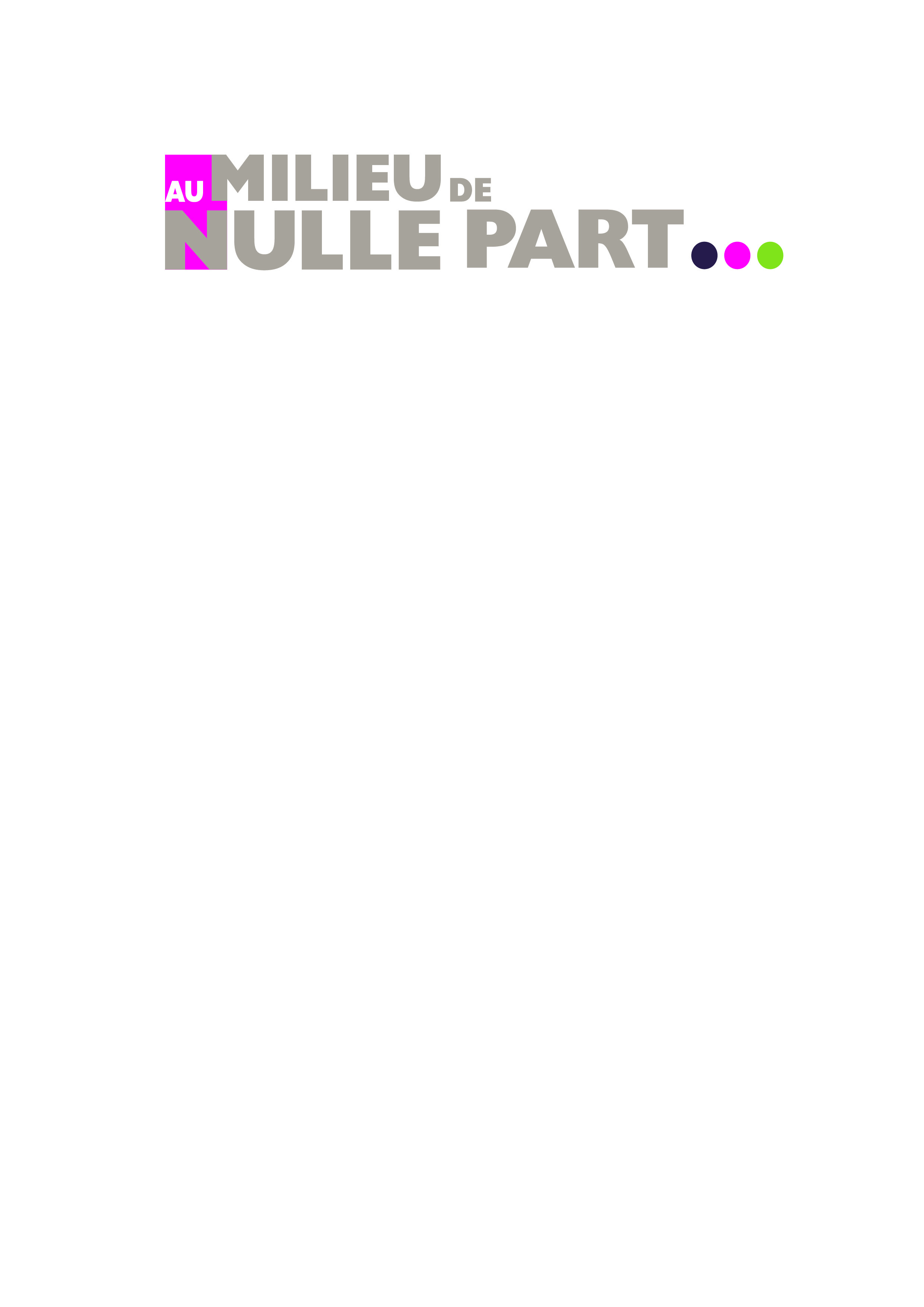
****

**Menu 3 services à 26 €**

**Servi midis et soirs excepté les vendredi et samedi soirs**

**Entrées**

Terrine de marcassin aux airelles et porto

Flan de homard aux petits légumes

**Plats**

Croustillant de roquefort, salade de blé, betterave et chicon à l’huile de sésame

Saltimbocca de cochon aux épinards et chèvre, jus de veau à l’échalote

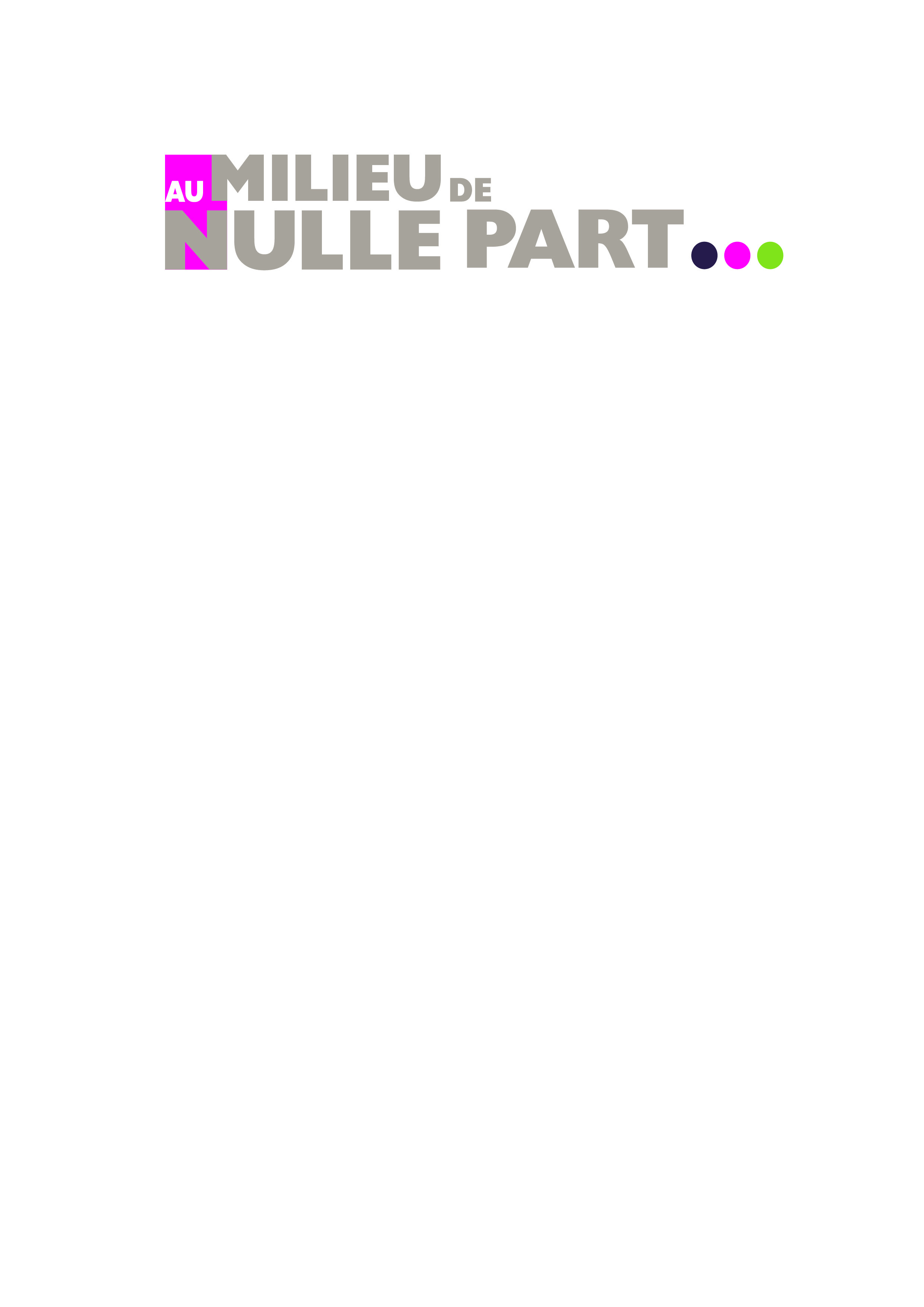
**Dessert**

Petit parcours de gourmandises

**Plat** : **14 €**

**Entrée/plat** ou **plat/dessert** : **20 €**

**Menu 3 services** : **26 €**

****

**Menu 3 services à 35 €**

**avec les 2 entrées : 50 €**

**Servi midis et soirs**

**Entrées**

Concombre et potiron en pickles de citron vert, crème légère au chèvre

et graines de courge

Raviole ouverte de queue de bœuf aux champignons,

œuf poché à l’huile de truffe

**Plats**

Dos de lieu noir aux épices saté, wok de légumes au curry jaune

Caille en deux préparations, châtaignes, chou de Bruxelles,

Corne de Gatte et sauce moutarde

**Desserts**

Assortiment de fromages (supplément de 8 €)

Crème renversée au sirop d’érable, ananas et pamplemousse

**Les incontournables**

L’assortiment d’amuses bouches maison à découvrir

« Idéal entre amis pour accompagner l’apéro » 24 €

**Les entrées**

Fondus au parmesan maison 14 €

Croquettes de scampi au curry, compotée de tomate au céleri 15 €

Duo de croquettes (parmesan, scampi) 16 €

Foie gras de canard mi-cuit au torchon, nougatine de fruits secs

et gelée d’airelles 17 €

**Les homards de notre vivier**

***Le homard 400 gr : 40 € \* \* \* Le 600-700 gr : 60 €***

**Salade de homard** aux agrumes

**Homard rôti aux herbes** et son écrasé de pommes de terre monté à l’huile d’olives

**Caldeirade à la royale** (bouillon relevé au homard et légumes méditerranéens)

**Le bœuf**

Tartare de bœuf à l’italienne coupé au couteau et légumes marinés 18 €

Salade de bœuf mariné au sésame, coriandre et soja 19 €

Pavé d’aloyau Charolais, sauce aux deux poivres accompagné de

ses frites fraîches 23 €

Entrecôte Simmental, sauce béarnaise, salade verte d’été et

frites fraîches 28 €

**Pour les bout’choux**

Farfalles à la bolognaise 10 €

Le p’tit burger de porc Colombus (riche en Omega 3) et ses frites maison 10 €

Poisson pané du jour, purée de bintjes 10 €

Le p’tit steak de bœuf grillé (100 gr), salade du marché et frites maison 10 €

**Les suggestions du chef**

L’assortiment d’amuses bouches maison à découvrir

« Idéal entre amis pour accompagner l’apéro » 24 €

**Les entrées**

Raviole ouverte de queue de bœuf aux champignons, œuf poché à l’huile de truffe 15 €

Salade tiède de caille aux endives, dés de foie gras et vinaigrette à l’huile de noix 16 €

Gambas bio en chapelure panko, courge spaghetti et lait de coco au céleri 16 €

Carpaccio mi-cuit de Saint-Jacques aux pommes, poireaux et fenouil 18 €

Ris de veau flambé au calvados, artichaut et échalote confite au thym 22 €

**Les légumes cuisinés**

Concombre et potiron en pickles de citron vert, crème légère au chèvre

et graine de courge 12 €

Lasagne au Taleggio et shiitake, émulsion à la tartufata 17 €

**Les poissons**

Ravioles de cabillaud à la coriandre, scampi, caldeirade de légumes méditerranéens 18 €

Dos de lieu noir aux épices saté, wok de légumes au curry jaune 21 €

Dos de cabillaud aux crevettes grises, romanesco, fregola et crème de langoustine 25 €

**Les viandes et volailles**

Couronne de cochon de lait au gorgonzola, racine de persil et rutabaga 24 €

Médaillons de faisan à la Kriek, lardons, foie gras et fregola 25 €

Filet de biche de nos Ardennes, pain d’épice, scarole

et panais gratiné aux graines de moutarde 28 €

Nous sommes attentifs tous les jours à la traçabilité des 14 allergènes que nous pouvons rencontrer dans la confection de nos plats. Une carte informative est à votre disposition, n’hésitez pas à nous la demander.

**Pour finir en douceur**

**Les fromages**

Sélection de fromages frais et affinés 12 €

**Les desserts en suggestion**

Crème renversée au sirop d’érable, ananas et pamplemousse 10 €

Dôme à la nougatine et caramel beurre salé 10 €

**Les desserts classiques**

La classique dame blanche et sa sauce au chocolat 8 €

Le capuccino de Baileys sur son lit praliné

Et sa boule de glace au Toblerone 8 €

La crème brûlée à la vanille tahitienne 8 €

L’amiral (liqueur de poire williams et sorbet citron vert) 8 €

La mousse au chocolat noir faite maison 8 €

Café gourmand 12 €

**Thés, cafés et digestifs**

**Les Boissons chaudes**

Café 2,90 €

Expresso 2,90 €

Décaféiné 2,90 €

Thé Damman (\*)  3,20 €

Lait russe 3,40 €

Cappuccino 3,40 €

Théière de thé menthe 6,00 €

Irish Coffee 8,70 €

Italian Coffee 8,70 €

French Coffee 8,70 €

*(\*) Sélection de thés et tisanes Damman : 3,20 €*

*Earl Grey Yin Zhen \* Thé vert Yunnan \* Thé vert au Jasmin*

*\* Rooibos Citrus \* Carcadet Fragola \* 4 Fruits Rouges*

*Camomille \* Verveine \* Tilleul*

**Les Liqueurs**

Limoncello 6,50 €

Amaretto Disaronno 7,50 €

Bailey’s original 7,50 €

Cointreau 7,50 €

Sambuca Ramazzotti 7,50 €

Grand Marnier 8,00 €

Drambuie 8,00 €

Eau de Villée 8,50 €

Poire-Cognac 8,50 €

Liqueur de poire williams 10,00 €

**Les Eaux de vie**

Armagnac Saint Vivant 7,50 €

Cognac

Château Bellevue VS 7,50 €

Grappa 8,00 €

Calvados Boulard

Grand Solage 8,00 €

Vieille prune 9,00 €

Marc de Gewürztraminer 10,00 €

Mirabelle 10,50 €

Framboise 10,50 €

Poire williams 11,00 €

Chartreuse verte 12,50 €

**Les Rhums**

Rhum Matusalem 15 ans

Rhum 3 Rivières 3 ans

Gran Reserva 12,00 €

Cuvée du Moulin 12,50 €

**Les Whiskys**

Jack Daniels 8,00 €

Glenfiddich 12 ans 9,50 €

Smokehead 12,50 €

Old Pulteney 12 ans 13,00 €