

de La BONNE VIANDE et pas que...



## Les tapas ●

froides	4€ la portion	chaudes	6€ la portion
Nachos sauce fromage		Gambas grillées 2p.	
Portion d'Olives Kalamata		Croquette à la Tomme de Tavy 4p.	
Bruschetta 2p.		Goujonnettes de poulet 4p.	

## plateau apéritif ●

Nachos sauce fromage, Portion d'olives, Bruschetta, Jambon ibérique Gambas grillées, Croquette à la Tomme de Tavy, Goujonnettes de poulet	25€
--	-----



## Les entrées ●

Gravelax de Saumon, gel d'échalotes, crumble aux pépins de courge	18€
Tataki de bœuf, pickles de légumes et coulis contrastés	18€
Terrine de foie gras maison, chutney de saison et caramel au beurre salé	18€
Croquette au fromage Tomme de Botteresses	15€



## Les kids ●

Boulette à la liégeoise	8€
Goujonnettes de poulet sauce tartare	8€



## végé ●

ENTRÉE: Fallafels, salade composée, fêta	15€
PLAT: Courgette farcie au quinoa, coulis de tomate et légumes grillés	16€



## Les poissons ●

Filets de bar au beurre blanc et mousse de céleri	19€
Brochette de gambas grillées, duo de sauces	19€



## Les plats ●

Spare ribs de 18h +/-600gr, au beurre d'ail	18€
Lard confit croustillant à la Tomme de Tavy	16€
Civet de biche, garniture d'automne et croquettes	22€
Magret de canard à l'orange et romarin	22€



engagés envers nos producteurs locaux, nous vous proposons des viandes Labélisées (simmental, salers bio, black angus,...) en fonction de la disponibilité hebdomadaire → voir tableau

## Les grillades ●

Filet pur Simmental grillé +/-250gr	29€
Entrecôte Parthenaise Bio Herin grillée +/-350gr	32€

Les grillades sont accompagnées de légumes chauds de saison, frites à la graisse de bœuf et une sauce chaude au choix : Béarnaise ou Poivre vert ou Roquefort

Supplément: Sauce aux morilles ou Foie gras et jus truffé +5€



## Les desserts ●

Mousse au chocolat	8€
Crème brûlée	8€
Pavlova déstructurée aux fruits de saison	8€
Nougat glacé	8€
Assortiments de fromages affinés	12€
Irish coffee	10€

## ME NU

LUNCH  
25€

entrée, plat  
& café gourmand

// servi jeudi & vendredi à midi //

VARIE TOUTES LES SEMAINES

HAPPY  
SUNDAY  
35€\*

MISE EN BOUCHE  
entrée, plat  
& dessert

// servi dimanche midi //

VARIE TOUTES LES SEMAINES

\* formule boissons comprises 50€

## dégustation de saison ●

// servi à tous les services 39€ //

Mise en bouche

—  
Soupe de Cèpes et Foie poêlé +3€

Ou

Tataki de bœuf, pickles de légumes et coulis contrastés

—  
Filets de bar, au beurre blanc et mousse de céleris

Ou

Gigue de biche au cassis et garnitures d'automne

—  
Poire caramélisée, bleu d'Adèle, crumble de noix

Ou

Crème brûlée

Vous êtes allergiques ? Merci de nous interroger. Des informations sur les allergènes à déclaration obligatoire contenus dans les plats vous seront transmises par le personnel du restaurant

# La carte des BOISSONS



## Les apéritifs classiques ●

Kir	5€
Campari	4€
Porto rouge	5€
Pineau blanc	5€
Picon Vin blanc	7€
Pastis Henry Bardouin	5€



## Les BIÈRES ●

La Ginette bio	3 <sup>50</sup> €
Carlsberg	3€
Blanche de Namur	3€
Super Sanglier, Brasserie Minne	4€
The One, Brasserie Atrium	5€



## Les alcools ●

Gin Bombay Sapphire	5€
Gin Maredsous Invictus Bio	7€
Gin Hendricks	7€
ACCOMPAGNEMENTS :	
Fever tree : Indian, mediterranean, clementine cinnamon	4€
Schweppes : Indian tonic	3€

Rhum Havana blanc ou brun	5€
Vodka Bio 1836 Belgian organic	6€
Whiskey Jack Daniel's Old 7	5 <sup>50</sup> €
Whiskey Jameson	5 <sup>50</sup> €



## VIN AU VERRE ● Blanc ou Rouge 4€



## BULLES

Découvrez notre sélection au verso (vins/bulles)



## Les cocktails & mocktails ●

Mojito	10€
Sangria	6€
Apérol Spritz	10€
Mai tai Rhum blanc/brun, Cointreau, jus de citron vert, sirop d'orgeat	10€

Virgin Mojito	8€
Schweppes Ginger Ale, citron vert, menthe fraîche	

Appel Kiss Jus de pomme du verger d'à côté, jus de citron vert, sucre vanillé, menthe fraîche	8€
---	----



Vous êtes allergiques ? Merci de nous interroger. Des informations sur les allergènes à déclaration obligatoire contenus dans les plats vous seront transmises par le personnel du restaurant

## Les tapas ●

### FROIDES

4€ la portion

Nachos sauce fromage  
Portion d'Olives Kalamata  
Albondigas (mini-boulette sauce tomate et herbes) 4p.  
Brochette de jambon d'Ardenne et pickles de légumes 2p.  
Bruschetta 2p.

### CHAUDS

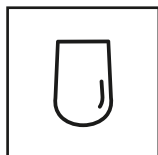
6€ la portion

Gambas grillées 2p.  
Croquette à la Tomme de Tavy 4p.  
Chorizo 2p.  
Goujonnettes de poulet 4p.  
Quésadillas 1p.

## plateau apéritif ●

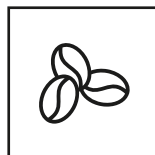
Nachos sauce fromage, Portion d'olives, Bruschetta, Gambas grillées, Croquette à la Tomme de Tavy, Goujonnettes de poulet

25€



## Les softs ●

Jus de pomme du Verger d'à côté 0.2l	2 <sup>50</sup> €
Looza orange 0.2l	3€
Coca, coca zéro 0.2l	3€
Fanta, Sprite 0.2l	3€
Eau plate ou pétillante Chaudfontaine 0.25l	2 <sup>50</sup> €
Eau plate ou pétillante Chaudfontaine 0.5l	5€



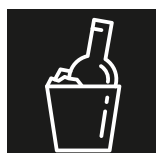
## Les BOISSONS CHAUDES ●

Café	2 <sup>50</sup> €
Thé	2 <sup>50</sup> €
Tisanes Bio Romon nature	2 <sup>50</sup> €
Irish coffee	10€



## Les BULLES ●

	flûte	bout.
Cidre Dragon 4.5°, 0.33l	7€	
Cava Pupitre	5€	25€
Champagne, Horizon, Pascal Doquet Bio	10€	50€



## Les VINS BLANCS ●

	verre	bout.
Touraine 2018, Chidaine, Loire, Bio	5€	28€
Saint Véran 2017, Croix Senaillet Bourgogne, Bio	5 <sup>50</sup> €	32 <sup>50</sup> €
Meursault 2014, Tesson St Germes, Bourgogne		58€
Allemagne Riesling 2017, Alte Reben Mosel QBA, Markus Molitor		36€

## Les VINS ROSÉS ●

	verre	bout.
Corail 2019, Château de Roquefort, Provence Bio		30€
Collection 2019, J. Mourat, Fiefs Vendéens Mareuil		25€

## Les VINS ROUGES ●

	verre	bout.
Marsannay 2017, Roty, Bourgogne		45€
Côte du Rhone 2017, Guy Louis, Tardieu Laurent, Rhône	6€	34€
Cornas Empreintes 2015, Durand, Rhône, Bio		45€
Crozes Hermitage 2015, Laurent Tardieu, Rhône		45€
Château Senejac 2016, Haut Médoc, bordeaux	6€	34€
Château Le Puy Emilien 2016, Bordeaux, Biodynamie		45€
Château de la Negly La Cote 2018, Languedoc	5€	30€
Italie A6mani 2016, Salice Salentino		27€
Langhe Nebbiolo Perbacco 2017, Piemont		36€