

## 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 labellisées (simmental, saurus 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

## 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

LUNCH  
25€

entrée, plat  
& café gourmand

// servi jeudi & vendredi à midi //

VARIE TOUTES LES SEMAINES

mise en bouche  
entrée, plat  
& dessert

// servi dimanche midi //

VARIE TOUTES LES SEMAINES

\* formule boissons comprises 50€

HAPPY  
SUNDAY  
35€\*

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	3,50€
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€



VIN AU VERRE Blanc ou Rouge 4€



BULLES

Découvrez notre sélection au verso (vins/bulles)



### Les cocktails & mocktails

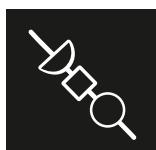
Mojito	10€
Sangria	6€
Apérol Spritz	10€
Mai tai Rhum blanc/brun, Cointreau, jus de citron vert, sirop d'orgeat	10€

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.	

chaudes	6€ la portion
Gambas grillées 2p.	
Croquette à la Tomme de Tavy 4p.	
Chorizo 2p.	
Goujonnnettes de poulet 4p.	
Quésadillas 1p.	

plateau apéritif Nachos sauce fromage, Portion d'olives, Bruschetta, Gambas grillées, Croquette à la Tomme de Tavy, Goujonnnettes 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 Rhône 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 Perbacca 2017, Piemont	36€