

La Table de

Léa

087 33 27 15 - info@latabledelea.be

Ouvert tous les jours midi & soir

Sauf lundi soir et samedi midi

Les Menus

- *Le Lunch* 26.90
(Midi uniquement, du lundi au vendredi)
Entrée - Plat - Café

- *Le Menu Léa* 37.00
(Proposé par le serveur)
Entrée - Plat - Dessert

- *Le Menu Dégustation* 57.00
Entrée Froide - Entrée Chaude - Plat - Dessert
À choisir dans la carte
(Supplément de la différence pour les plats au-dessus de 25.00€)

- *Le Menu Groupe* 53.00
(À déterminer à l'avance)
Apéritif - Zakouskis - Entrée - Plat - Dessert
Vins - Soft - Café (miniardises)
Contactez-nous pour plus de renseignements

Allergies, végé...

*Cher clients, nous sommes aux petits soins pour vous :
si vous désirez une personnalisation de votre menu
(allergies, végétarien, végétalien, végan...),
n'hésitez pas à en parler à notre serveur.*

Notre chef en cuisine se fera un plaisir de s'adapter à vos exigences.



Les Entrées Froides (ou Plats)

- | | <i>Entrée / Plat</i> |
|--|----------------------|
| ● <i>Le Saumon : Cru / Mariné / Laqué / Fumé</i> | <i>14.90/22.90</i> |
| ● <i>La dégustation de Carpaccio :</i> | <i>14.50/21.50</i> |
| - <i>Carpaccio de biche à l'huile de noisettes
et terrine de gibier aux figues</i> | |
| - <i>Carpaccio de veau, tomates, mozzarella, vinaigrette basilic</i> | |
| - <i>Carpaccio de boeuf, tartare de poires aux fruits secs,
gingembre, sauce soja</i> | |
| ● <i>Le Foie gras de canard «Maison», coing poché
au gingembre et badiane, bâtonnets de pommes
«Granny Smith», tranche de pain brioché et son confit d'oignons</i> | <i>14.90/22.90</i> |
| ● <i>L'Aquarium de Homard aux petits légumes,
mayonnaise à la bergamote</i> | <i>15.50/23.50</i> |
| ● <i>La Fruite et anguille fumée sur une mousse
de chou-fleur et son sommité, chapelure de chorizo</i> | <i>14.90/24.90</i> |
| ● <i>La Trilogie de Léa :</i> | <i>14.50/22.50</i> |
| <i>Jambon de Parme / Saumon fumé
Foie gras de canard «Maison»</i> | |
| <i>Supplément frites, pâtes, pommes de terre, légumes</i> | <i>2.00</i> |

Les Entrées Chaudes (ou Plats)

	<i>Entrée / Plat</i>
● <i>Les Noix de Saint-Jacques rôties, bacon, mousseline de céleri rave, bonbons de potirons, velouté de cresson</i>	<i>18.90/29.50</i>
● <i>Le Ris de veau croustillant, macaroni à la truffe et salicorne, poêlée de champignons, jus de veau au poivre de Sechouan</i>	<i>18.90/29.50</i>
● <i>L'Aile de raie et crabe tourteaux au noisettes torréfiées, crevettes grises, bisque de crevettes</i>	<i>16.90/25.90</i>
● <i>La Poêlée de scampis, jus aux tomates confites, pâtes aux légumes et spaghetti à l'encre de seiche</i>	<i>14.90/21.90</i>
● <i>Le Foie gras de canard poêlé sur un lard moelleux et caramélisé au miel d'acacia, petits pois et bouillon de volaille</i>	<i>15.90/23.90</i>
● <i>L'Œuf poché et son os à moelle en persillade, lentilles vertes du Puy, velouté aux morilles et foie gras, chips de panais</i>	<i>14.50/22.50</i>
<i>Supplément frites, pâtes, pommes de terre, légumes</i>	<i>2.00</i>

Les Plats

- *La Solette, palourdes, fondue de poireaux, gnocchis aux herbes, beurre blanc aux œufs de lombes noires* 22.90
- *Le Bœuf bourguignon traditionnel «Le Paleron» pommes de terre grenailles* 20.90
- *Les Boulets Liégeois* 14.50
- *L'Américain haché minute* 15.90
- *Les Rigatoni au curry doux et palourdes, tomates fondantes, artichauts, coriandre* 18.90



Les Gibiers

- *Le Suprême de faisan aux morilles, cylindre de polenta aux châtaignes, nem de canard confit, chicon braisé* 24.90
- *Le Filet de biche «Belge», mousseline de cerfeuil tubéreux, pommes rainettes aux airelles, chicon braisé, sauce gibier / Porto* 28.90
- *Le Râble de lièvre, croquette de gibier, flan au potimarron, embeurré de chou vert, sauce Fine Champagne* 34.90



Les Grillades

- *Le Jambonneau à la moutarde de Meaux* 17.90
- *Le Pavé de bœuf « Bleu des Prés », sauce au choix* 22.90
- *La simple face de bœuf, copeaux de parmesan, tagliatelles fraîches, roquette, jus à la tapenade de truffes* 23.90
- *Nos différentes viandes étrangères :*
 - *La Côte à l'os « Irlandaise » +/- 600 gr* 30.00
 - *Le Filet pur de bœuf « Irlandais » +/- 240 gr* 30.00
 - *L'Entrecôte de bœuf « Simmental » +/- 350 gr* 30.00
 - *L'Entrecôte de bœuf « Australienne » +/- 350 gr* 34.00
 - *L'Entrecôte de bœuf « Argentine » +/- 350 gr* 32.00
 - *L'Entrecôte de bœuf « Uruguayenne » +/- 350 gr* 32.00

Toutes nos viandes sont servies avec des frites maison, salade et choix de sauce :

- *À la brisure de truffes*
- *Champignons crème*
- *Poivre vert crème*
- *Béarnaise maison*
- *Moutarde de Meaux*

Les Desserts

- *La Sphère tiramisu chocolat, crumble de spéculoos, glace vanille, fondue de chocolat chaud «Galler»* 10.00
- *La Pomme «Golden» cuite à la vanille de Madagascar, chocolat chaud, biscuit streusel, caramel de beurre salé, glace praliné / noisette* 8.00
- *La Dégustation de fromages de chez «Uguzon», salade aux fruits secs, sirop d'Aubel* 10.00
- *La Crème brûlée à la vanille en pot Catalan* 8.00
- *La Dame Blanche façon Léa* 8.00
- *Le Moelleux au chocolat «Manjari» au cœur coulant glace à la vanille* 8.00
- *Le Véritable café Liégeois* 8.00
- *Le Café Gourmand* 9.00
- *Le Mougat glacé aux fruits secs torréfiés, espuma framboise, tuiles aux amandes* 8.00

Les Plats Enfants

- *Le Spaghetti bolognaise* 8.50

3/5/7/11/14

- *Le Boulet à la liégeoise,
compote et frites avec mayo* 8.50

3/4/7/11/14

- *Les Nuggets de poulet,
compote et frites avec mayo* 8.50

3/7/11

- *Le Hamburger « Black Angus »,
frites et assortiment sauces* 10.00

3/4/5/7/11/14