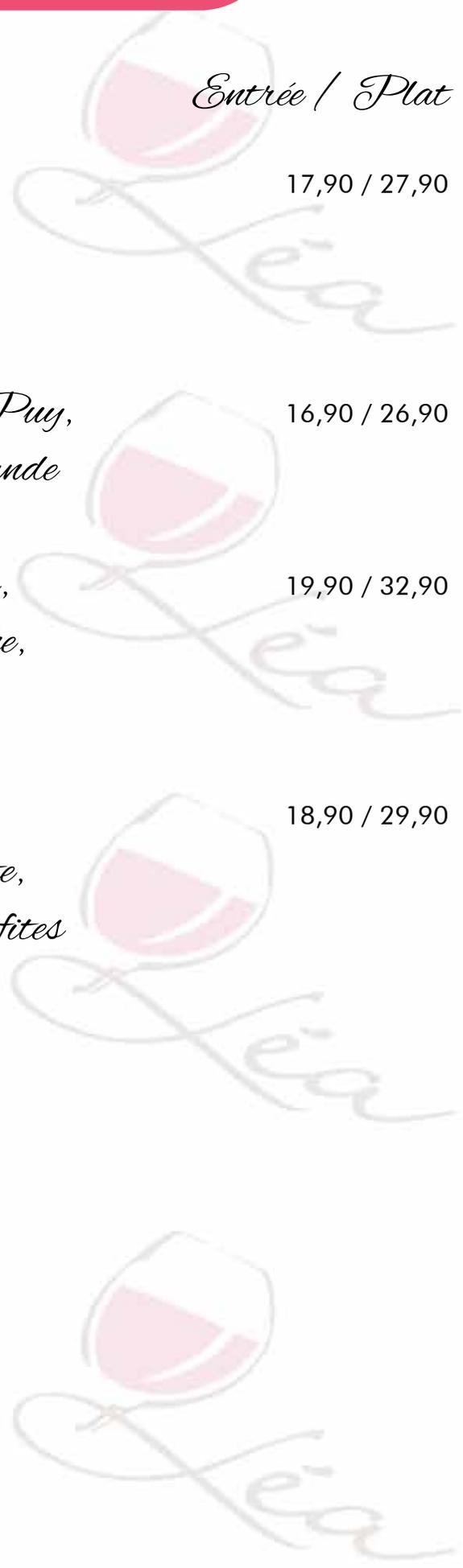


Les Entrées Froides

- 
- | | <i>Entrée / Plat</i> |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------|
| ● <i>Eclairs au saumon fumé,
chantilly mascarpone au wasabi,
pickles d'oignons, roquette</i> | 17,90 / 27,90 |
| ● <i>Tartare de bœuf, lentilles vertes du Puy,
croquette de gibier, vinaigrette gourmande</i> | 16,90 / 26,90 |
| ● <i>Carpaccio de noix de Saint-Jacques,
huile de mandarine, poivre rose, menthe,
houmous de betterave, chips de panais</i> | 19,90 / 32,90 |
| ● <i>Tataki de biche et rillettes de canard,
tartare de poivres et noix en vinaigrette,
pickles d'oignons rouges et tomates confites</i> | 18,90 / 29,90 |

Les Entrées Chaudes

Entrée / Plat

- *Noix de Saint-Jacques rôties* 19,90 / 32,90
et gyozas aux scampis, embeurré de chou vert
aux noisette torréfiées, crème de potimarrons
- *Ris de veau caramélisé sur un effiloché* 19,90 / 34,90
de queue de bœuf confite, carottes, gnochis,
sauce vin rouge
- *Foie gras poêlé en croûte de céréales,* 18,90 / 31,90
champignons acidulés, jus au porto rouge,
sorbet pomme verte
- *Filet de bar victoria, risotto à l'encre de seiche,* 17,90 / 27,90
crème de moules au safran
- *Lentilles vertes du Puy, œuf à 63°C,* 13,90 / 23,90
condiment châtaignes et citron,
vinaigrette gourmande

Les Plats

- *Les boulets liégeois* 15,90
- *L'américain haché minute* 19,90
- *Pigeon rôti, marmelade figues,
pruneaux, abricots, noix,
croquette de pomme de terre, jus au thym* 34,00
- *Spaghetti, sauce tomate en ragout, carottes,
fraîcheur basilic, râpé de Pecorino* 22,90
- *Grosses gambas rôties au beurre à l'ail,
fondue de poireaux, poêlée de topinambourg au persil,
bisque de crevettes* 28,90
- *Végétarien : Raviolis épinard et ricotta,
mousseline de panais, potirons caramélisés au thym,
choux de Bruxelles, fèves des marais, velouté de potimarrons* 23,90



Les Gibiers

- *Filet de biche en chapelure de Serrano, côte de potimarron caramélisée au thym, purée de panais, chou de Bruxelles, sauce poivrade au chocolat* 35,00
- *Râble de lièvre, boudin blanc et noir, écrasé de bintje à la graisse de canard, chou vert, sauce au porto et sirop* 35,00

Les Plats Enfants

- *Les spaghetti bolognaise* 10,00
- *Le boulet à la liégeoise et frites* 10,00
- *Les nuggets et frites* 12,00
- *Le hamburger «Black Angus»* 12,00

Les Grillades

- *Le Jambonneau à la moutarde de Meaux* 21,90
- *Le Pavé de bœuf, sauce au choix* 27,90
- *La simple face de bœuf, copeaux de parmesan, tagliatelles fraîches, roquette, jus à la tapenade de truffes* 28,90
- *La Côte à l'os « Irlandaise » +/- 600 gr* 38,00
- *Le Filet pur de bœuf +/- 240 gr* 35,00
- *L'Entrecôte de bœuf « Black Pologne » +/- 350 gr* 35,00
- *L'entrecôte irlandaise +/- 350gr* 35,00

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

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

Les Desserts

- *Le Moelleux au chocolat, sorbet mangue, espuma yaourt miel et fleur d'oranger* 9,00
- *La Dégustation de fromages de chez « Uguzon », salade aux fruits secs et sirop d'Aubel* 12,00
- *Le Véritable café liégeois et sa chantilly au bailey's* 9,00
- *La Dame Blanche façon Léa* 9,00
- *Le Café Gourmand* 10,00
- *La Crème brûlée à la vanille de Madagascar en pot catalan* 9,00
- *Le Tiramisu pommes, poires, spéculoos* 9,00
- *La Mandarine confite à la menthe, crumble de sablé breton, crème pâtissière, zeste d'orange* 9,00

