

A Partager (2 pers.)

- *Bruschetta de tomates* 9,90
- *Jambon Serrano, boudin, Coppa* 14,90
- *Assortiment de légumes crus et sauces froides* 9,90
- *Frites à la fleur de sel* 9,90
- *Scampis en tempura, sauce tartare*

4 pièces	9,90
8 pièces	18,90
12 pièces	27,90

Les Entrées Froides

Entrée / Plat

- *Gravlax de cabillaud sur un tartare de mangue à la menthe et pommes Granny, sorbet pomme et zeste de citron vert, vinaigrette aux fruits de la passion* 18,90 / 32,90
- *Tartare de poulpe et scampis à l'aneth sur un carpaccio de melon, tuile de pain et salade d'herbes* 17,90 / 27,90
- *Bruschetta à la tomate, basilic, olives, jambon Serrano, râpé de Pecorino* 16,90 / 26,90
- *Fines tranches de bœuf et copeaux de foie gras de canard, pickles d'oignons rouges et tomates confites, pesto et roquette, tuile au parmesan* 18,90 / 32,90

Les Entrées Chaudes

Entrée / Plat

- *Dans leurs coquilles,
moules au beurre d'ail et d'herbes
sur un fondu de poireaux et céleri* 16,90 / 26,90
- *Foie gras de canard poêlé
sur une compotée de rhubarbe à la vanille,
salade de jeunes pousses, crumble,
vinaigrette balsamique noir* 19,90 / 34,90
- *Noix de Saint-jacques rôties,
épinard poêlé, petits pois, lardons fumés,
pommes de terre, sauce à la mangue* 19,90 / 34,90
- *Filet de dorade, gaspacho de tomates, pastèque,
melon, grenade, burrata et huile de pesto* 18,90 / 32,90
- *Ris de veau croustillant,
pommes de terre sarladaises,
ratatouille de poivrons au thym frais,
crème de porto rouge* 19,90 / 34,90

Les Plats

- *L'Américain haché minute* 22,90
- *Rigatoni aux moules, curry, pastis, oignons rouges, courgettes et basilic* 24,90
- *Les Boulets à la Liégeoise* 18,90
- *Nouilles aux scampis et dim sum, rouelles d'oignons rouges et coriandre, oignons frits, bouillon de légumes à la citronnelle* 24,90

Les Grillades

- *Le Jambonneau à la moutarde de Meaux* 21,90
- *Le Mixed Grill de Léa :* 35,00
Bœuf, boudin, jambon, agneau, magret de canard, grosse pomme de terre au beurre maître d'hôtel, salade, assortiment de sauces froides
- *Le Pavé de bœuf* 29,90
- *La simple face de bœuf, copeaux de parmesan, tagliatelles fraîches, roquette, jus à la tapenade de truffes* 30,90
- *Le Filet pur de bœuf +/- 240 gr* 35,00
- *L'Entrecôte de bœuf « Black Pearl » +/- 350 gr* 35,00
- *L'Entrecôte de bœuf « Irlandaise » +/- 350 gr* 35,00

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

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

Suppléments :

- *Sauce froide* 1,00
- *Repasse de frites* 2,00
- *Sauce chaude* 2,00
- *Poêlée de légumes* 3,00

Les Salades

- *Croustillants de camembert truffé
aux fruits secs, salade gourmande, pommes,
raisins, radis, melon, vinaigrette au sirop de Liège* 24,90
- *Carpaccio de tomates, fraises, olives,
feta, mozzarella, concombre, roquette,
tomatade en vinaigrette, croûtons de foccacia* 24,90
- *La salade Niçoise, thon, anchois, tomates,
olives, poivrons, œufs, radis, artichauts, basilic,
huile d'olive et vinaigre de vin rouge* 24,90

Les Desserts

- *Pêche blanche pochée à la menthe et thym frais, crumble de sablé breton, glace vanille et tuile croustillante* 9,00
- *La Dégustation de fromages de la fromagerie Saint-Siméon, salade aux fruits secs, sirop d'Aubel* 12,00
- *La Crème brûlée à la vanille en pot Catalan* 9,00
- *La Dame Blanche façon Léa* 9,00
- *Gratin de myrtilles et abricots aux amandes torréfiées, croûtons de pain brioché, glace vanille* 9,00
- *Moelleux au chocolat au cœur coulant, rhubarbe à la vanille et son espuma, sorbet à la mangue* 12,00
- *Le Véritable café Liégeois* 9,00
- *Le Café Gourmand* 10,00