

Les Entrées Froides

Entrée / Plat

- *Saumon Gravlax sur une salade de fenouil, radis blancs et roses, pommes Granny, crème de curry* 17,90 / 27,90
- *Carpaccio de magret de canard cuit, dés de terrine de campagne, châtaignes et airelles, pickles de chou-fleur et oignons rouges, vinaigrette aux fruits secs* 16,90 / 26,90
- *Cocktail de scampis sur un chou chinois en vinaigrette, mousse d'œufs et tomates confites, salade d'herbes et tuile de pain* 17,90 / 27,90
- *Ceviché de lieu noir, citron vert, poivre rose, œufs de wasabi, ciboulette et jeunes oignons, oignon frit et crème aigrelette* 18,90 / 28,90

Les Entrées Chaudes

Entrée / Plat

- *Noix de Saint-Jacques et grosse gambas rôtie, épinards, châtaignes, crème de céleri rave et huile de ciboulette* 19,90 / 34,90
- *Escalope de foie gras de canard, rouleau de crêpe et pommes Golden caramélisées au miel, jus de réduction au sirop de Liège* 19,90 / 34,90
- *Bar victoria et œuf parfait, champignons et haricots, velouté aux champignons, croûtons et linguines aux herbes, huile de truffe blanche* 18,90 / 31,90
- *Petits gris sur un os à moelle en persillade, toast de focaccia, crème de potimarron* 16,90 / 29,90
- *Ris de veau et cuisses de grenouille, fregola façon risotto, tomates confites, tuile craquante au parmesan, beurre blanc aux herbes* 19,90 / 34,90

Les Plats

- *L'Américain haché minute* 22,90
- *Linguine, vongoles, persil, tomates, vin blanc, jeunes oignons* 26,90
- *Les Boulets à la Liégeoise* 18,90
- *Pluma de cochon de nos Ardennes confite 22 heures, purée de céleri et panais caramélisé, brocolis, jus d'oignons caramélisés* 29,90

Les Grillades

- *Le Jambonneau à la moutarde de Meaux* 23,90
- *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 :

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

Suppléments :

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

Les Gibiers

- *Faisan, légumes de saison, shimanshi et conchiglioni, bouillon de volaille, miel, verveine et citron* 29,90
- *Filet de biche et feuilleté aux fruits secs, chicon braisé, potiron caramélisé, airelles, gratin de céleri truffé et parmesan, sauce grand veneur* 35,00
- *Civet de biche, champignons, lardons, chou de Bruxelles, airelles, purée de céleri aux amandes torréfiées* 24,90

Les Desserts

- *Ananas rôti aux épices,
crème anglaise aux fruits de la passion,
sorbet coco, riz soufflé* 10,00
- *La Dégustation de fromages
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
- *Riz au lait à la vanille,
sabayon en gratin, crumble, glace vanille* 9,00
- *Moelleux au chocolat au cœur coulant,
crème citron, meringue italienne,
sablé breton, crème glacée yaourt* 12,00
- *Le Véritable café Liégeois* 9,00
- *La Tarte bourdaloue, poires,
amandes torréfiées, glace vanille* 9,00
- *Le Café Gourmand* 10,00