Menu spécial anniversaire 20 ans

ENTRÉES

La terrine de gibier maison, chutney aux pommes et poires, croustillant de pain d'épices

ou

Le tartare de saumon au fenouil, crème de raifort et feuille de nori

ou

Le gravelax de bœuf et sa vinaigrette gourmande, germe de soja et wakamé

ou

L'escalope de foie gras de canard poêlée, sauce au sirop d'Aubel et poêlée de champignons

PLATS

La picanha de veau cuite à basse température, carotte glacée, flan de pomme de terre et sauce au Porto

ou

Le civet de biche, lardons, champignons, airelles et croquettes amandines

ou

Les deux solettes au beurre noisette, pommes de terre en persillade et citron

ou

Le suprême de volaille jaune, sauce au curry doux et coco, risotto aux herbes et chips de panais

DESSERTS

Le pain perdu aux pommes caramélisées, caramel glacé et glace vanille

ou

Le brownie au beurre de cacahuète, crème fraîche au café et glace au chocolat

ou

Le tartare de poires « Saint-Rémy » confites façon « Belle-Hélène », amandes torréfiées et glace vanille

ou

Le tiramisu au spéculoos

1 service : 25,00 €

2 services : 32,00 €

3 services : 39,00 €

LUNCH 2 services à 29.00 €

La Planche Apéritive

• Les calamars frits, sauce tartare		14,90
• La bruschetta de tomates au basilic		12,90
• La planche de jambon Serrano		16,90
• Le duo de croquettes (fromages et bitterballen), sauce aigre douce		12,90
• Les beignets de scampis en tempura	4 pièces	12,90
	8 pièces	19,90
	12 pièces	27,90

Les Entrées

Entrée / Plat

- Le tartare de boeuf à l'huile d'olive et aux herbes fraîches sur un pain brioché, sauce au sirop de liège et vinaigrette aux échalotes — 15,90 / 25,90

- Le carpaccio de thon rouge, chou chinois, pommes, radis, tomates, vinaigrette à l'orange et chips de scampis — 16,90 / 28,90

- La terrine de foie gras de canard maison, compote de pommes aux raisins secs et cardamone, crumble, toast brioché, jus d'airelles réduit — 19,90 / 34,90

- Les noix de saint-jacques rôties, champignons et céléri rave aux noisettes, tagliatelle, crème de champignons — 19,90 / 34,90

- Le ris de veau croustillant sur un écrasé de pommes de terre, tombée d'épinards frais, pôelée de pleurottes, sauce au porto rouge et madère — 19,90 / 34,90

- Le bar de ligne, nouille, jeunes oignons et oignons frits, rouelle d'oignons rouges, chou chinois, bouillon de légumes à la citronnelle — 18,90 / 32,90

Les Plats

- L'Américain haché minute — 23,90
- Les rigatoni aux scampis, panais, potiron, épinard, sauce tomate et mascarpone — 24,90
- Les Boulets à la Liégeoise — 18,90

Les Gibiers

- Le filet de biche et sa croquette ibérique, côte de potiron et panais rôtis au thym et au miel, chou de Bruxelles, sauce gibier au chocolat — 35,00
- Le filet de faisan à la brabançonne, purée de céleri rave, airelles, chou de Bruxelles, sauce au sirop de Liège — 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 31,90
- Le Filet pur de bœuf ± 240 g 35,00
- L'Entrecôte de bœuf « Black Pearl » ± 350 g 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

Léa

Les Desserts

- 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 au chocolat maison — 9,00
- La banana split façon Léa — 9,00
- Le moelleux au chocolat au cœur coulant, crumble, crème anglaise, glace vanille — 12,00
- Le Véritable café Liégeois — 9,00
- Le Café gourmand — 10,00
- Le Colonnel — 9,00

Les Apéritifs

Coupe de Cava	6.00
Spritz (Aperol)	9.50
Hugo	11.00
Apéritif maison	11.00
(Grand Marnier, Gin, orange, ananas, Curaçao bleu)	
Spécial Léa	11.00
(Gin, Schweppes Pink, sirop d'orgeat, jus de citron)	
Vin blanc moelleux	6.00
Pineau blanc ou rose (Château Montifaud)	6.00
Martini blanc ou rouge	6.00
Porto blanc, rouge	6.00
Pisang	6.00
Pimm's	9.50
Bardouin	6.00
Ricard	6.00
Campari	6.00
Kir	6.00
Baileys	6.00
Batida	6.00
Safari	6.00
Gancia	6.00
Picon vin blanc grenadine	7.50
Sans alcool	
- Funny Pisang	4.50
- Sanbitter	5.00
- Crodino	5.00
Accompagnement	+2.00

Les Gins avec Premium Schweppes

Osmoz Classic	11.00
Osmoz Citrus	11.00
Bombay Sapphire	11.00
Hendrick's	11.00
Mare	11.00
Bulldog	11.00
Nordes	13.00
Liègin	14.00
La Princière « Golden Gin »	14.00
Seedlip (sans alcool)	11.00

Les Boissons

Les Softs

Fonte Margherita Naturale 0,44cl	4.50
Fonte Margherita Naturale 0,80cl	8.50
Fonte Margherita Frizzante 0,44cl	4.50
Fonte Margherita Frizzante 0,80cl	8.50
Coca Cola / Light / Zero	3.00
Fanta orange / Sprite	3.00
Schweppes Tonic / Agrum	3.00
Canada Dry	3.00
Les jus de fruit :	3.00
Orange / Ace / Pamplemousse	
Tomate / Pomme-cerise	

Les Boissons chaudes

Café	3.00
Décaféiné	3.00
Thé au choix	3.00
Cappuccino	4.00
Irish coffee	11.00
French coffee	11.00
Italian coffee	11.00

Les Bières

Jupiler	3.00
Carlsberg	4.00
Orval	6.00
Leffe blonde ou brune	5.50
Val-Dieu blonde ou brune	5.00
Val-Dieu Triple	5.50
Kriek	3.50
Blanche	3.50
La Redoutable	6.00
Titanium (bière locale)	6.00
Duvel	5.00

La Sélection de Léa

Diplomatico	10.00
Dalmore 40° 15 ans	10.00
Ben Nevis 58.3° 1990	10.00
Rhum Gosling's 40° Réserve	12.00
St James 43° 12 ans Martinique	10.00
Woodford Réserve Bourbon	10.00
Redbreast Single 12 ans	10.00
Jura Superstition Single	10.00
Carolus Single Malt	10,00
Macallan 12 ans	14.00
Lagavulin Single 16 ans	14.00
Four Roses Bourbon	10.00
Pyrat Rhum XO Réserve	10.00
Chartreuse VEP Vieillissement prolongé	18.00
Don Papa	10.00

Cognac du Château de Montifaud

VS Fine Petite Champagne	6.00
XO Silver Petite Champagne	12.00
Napoléon Spécial Cigare Fine, Petite Champagne	12.00
L30 : Petite Champagne	19.00
L50 : Petite Champagne, Héritage Louis Vallet 50 ans d'âge	25.00

Les Pousse-Cafés

Limoncello	6.00
Amaretto	6.00
Cointreau	6.00
Grand Marnier	6.00
Baileys	7.00
Mandarine Napoléon	6.00
Peket	4.00
Peket violette	4.00
Vodka	6.00
Rhum	6.00
Calvados	6.00
Cognac : **voir section Cognacs**	
Armagnac	6.00
Gin : **voir section Gins**	
Fernet Branca	6.00
Eau de Villée	6.00
Marc de Gewurztraminer	6.00
Vieille Prune	6.00
Framboise / Poire «Spitz»	6.00
Mirabelle / Poire «Morand»	10.00
Chartreuse Jaune ou Verte	10.00
Génépi des Pères Chartreux	8.00
J.B.	6.00
Johnnie Walker	6.00
Johnnie Walker Black Lab	9.00
Jack Daniel's	7.00
Grappa blanche	6.00
Grappa jaune	6.00
Grappa au miel	6.00
Sambuca	6,00