

Les Menus

- *Le Lunch de la semaine* 33,00

Entrée - Plat - Café

(Midi uniquement, du lundi au vendredi)

- *Le Menu de la semaine* 44,00

Entrée - Plat - Dessert

(Proposé par le serveur)

- *Le Menu Groupe* 65,00

(A déterminer à l'avance)

Apéritif - Zakouskis - Entrée - Plat - Dessert

Vins - Eaux - Soft - Café

Contactez-nous pour plus de renseignements

Les Entrées Froides

Entrée / Plat

- *Carpaccio de saumon, fenouil, soja, pomme Granny, pickles d'oignons rouges, poivre rose, vinaigrette à l'aneth* 17,90 / 27,90
- *Foie gras de canard, tartare de bœuf au pesto et oignons frits, foccacia, pickles de carottes, houmous de betterave* 19,90 / 32,90
- *Stracciatella di bufala, asperges, tomates confites, tuiles de pain à l'ail, piment d'espelette, roquette, mousse de pesto* 17,90 / 27,90
- *Végé : Focaccia, tomates et basilic, feta, olives, radis, roquette, vinaigrette sésame et soja* 14,90 / 23,90

Les Entrées Chaudes

Entrée / Plat

- *Croquette au chorizo,
risotto au pecorino, lard aux herbes
caramélisé au miel, sauce à la sauge* 16,90 / 26,90
- *Dos de cabillaud, épinards, gnocchis aux herbes
tuile à l'encre de seiche, vinaigrette tiède au curry* 18,90 / 32,90
- *Grosses gambas rôties au beurre d'herbes,
tagliatelles de courgette, linguine au persil plat,
beurre blanc aux petits légumes* 18,90 / 34,90
- *Noix de Saint-Jacques rôties, œuf poché, asperges,
pommes de terre grenailles, beurre blanc
à la brisure de truffes noires* 18,90 / 32,90
- *Ris de veau croustillant,
purée de carottes à l'orange et curry, poêlée de courgettes et
petits pois, jeune carotte caramélisée au thym, sauce à la syrah* 21,90 / 34,90

Les Plats

- *L'Américain haché minute* 21,90
- *Filet de veau, artichaut poivrade, jeune carotte caramélisée, petits pois, purée de pommes de terre, sauce au poivre mignonnette* 29,90
- *Conchiglioni aux champignons crévés, persil, jeunes oignons, pecorino, huile de truffes blanches* 24,90
- *Les Boulets à la Liégeoise* 18,90
- *Solettes façon meunière, tomates, persil, citron, pommes de terre grenailles* 34,90
- *Végé : Quiche aux poivrons, courgettes, tomates confites, mozzarella, salade vinaigrette* 19,90



Les Plats Enfants

- *Le spaghetti à la bolognaise* 12,00
- *Le boulet à la liégeoise et frites* 12,00
- *Les nuggets, frites* 12,00
- *Le hamburger «Black Angus»* 15,00

Les Desserts

- *Cocktail de fruits à l'orientale, gelée d'orgeat, mousseux au miel de fleur d'oranger* 9,00
- *La Dégustation de fromages de chez « 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
- *Pain perdu brioché, pommes caramélisées, sauce au caramel beurre salé, glace vanille* 9,00
- *Moelleux au chocolat au cœur coulant, tartare de poire et granola de fruits secs, espuma vanille et poires* 12,00
- *Le Véritable café Liégeois* 9,00
- *Le Café Gourmand* 10,00