

## ENTRÉES CHAUDES

Os à moëlle / Lotte rôtie / lard de Colonnata / herbes / sauce bordelaise / mesclun balsamique	18.00€
Raviole / ricotta / pancetta / crème de Pecorino / herbes fraîches	16.00€
Saint-Jacques / polenta crémeuse / petits pois / thym / parmesan	22.00€

## ENTRÉES FROIDES

Crabe des neiges / avocat / quinoa / citron vert	25.00€
Salade d'hiver / foie gras d'oie / gambas / vinaigrette figues cacao / betterave rouge	19.00€
Saumon mariné au citron vert / râpé de chou / crème aigre / œufs de hareng fumé / oignons rouges	18.00€

## MENU DÉCOUVERTE 39.50€

Velouté de topinambour / lamelles de noix de Saint Jacques	18.00 €
Rôti de biche / chicons braisés / pomme Anna / sauce chocolat noir	28.00 €
Tarte Tatin / glace spéculoos	€

## DANS L'EAU

Sole meunière / potimarron / noix de macadamia / pommes gaufrettes	32.00 €
Filet de bar rôti / olives noires / fricassée de fenouil / beurre aux herbes / jus brun / pignons de pins	30.00 €
Cabillaud / noisettes / brocoli / citron / verveine / purée / coulis de laitue	26.00 €

## SUGGESTIONS

Plat du jour	14.50 €
Assiette de légumes de saison cuits, crus, sous différentes textures / vinaigrette aux épices	21.00 €
Tatin de carottes / patate douce / caramel au cumin / crème de lentilles	16.00 €

## MENU ENFANT 15.00€

Pour les enfants de moins de 12 ans - une entrée et un plat, ou un plat et un dessert. Une boisson incluse.

(Merci de vous adresser à votre serveur pour avoir la carte du menu enfant)

## SUR TERRE

Filet de bœuf Irlandais grillé / poivron rouge / olives noires / frites / salade (option sauce Béarnaise + 5€)	31.00€
Volaille belge rôtie / jus brun aux fruits et poivres / gratin de pomme de terre	24.00€
Carré d'agneau / raviole de gigot confit / romarin / champignons des bois / gratin de pomme de terre	32.00€

## DESSERTS

Mille-feuille / crème de pistaches / caramel beurre salé	12.00€
Mousse au chocolat de nos grands-mères	12.00€
Pomme rôties / amandes grillées / glace spéculoos	12.00€
Café gourmand	12.00€

## À LA COUPE

### CHAMPAGNE

Madame de Maintenon, Brut	13.00 €
Pol Roger Brut Réserve, Epernay	15.00 €
Pol Roger Rosé, Epernay	22.00 €

### MÉTHODE TRADITIONNELLE

Cava Rigol, Espagne	7.50 €
---------------------	--------

### PROSECCO

Bosco di Merlo, Italie	11.00 €
------------------------	---------

### VINS BLANCS

Chardonnay, Gérard Bertrand, Languedoc, France	6.50 €
Pinot Gris, Domaine Gustave Lorentz, AOC, Alsace, France	10.00 €
Petit Chablis, Jean Marc Brocard, Bourgogne, France	9.00 €
Xarel lo, Catalogne, Espagne	7.00 €
Baccardo Fondo Antico, Vino Passito, Sicile, Italie	11.00 €

### VINS ROSÉS

Gris Blanc, Gérard Bertrand, Languedoc, France	7.00 €
Estandon Héritage, Côtes de Provence, France	7.50 €

### VINS ROUGES

Vacqueyras, Côtes du Rhône, France	8.00 €
Lignum negre, D.O. Penedès, Espagne	8.00 €
Jarrarte, Rioja DOC, Bodega Abel Mendoza, Espagne	10.00 €
Hautes Côtes de nuits Les Cloitres, Bouchard, France	10.00 €

## SUGGESTIONS DE BIÈRES

### PRESSION

Stella Artois 25cl	4.50€
Stella Artois 33cl	5.50€
Stella Artois 50cl	7.50€
Leffe Blonde 25cl	5.75€
Leffe Blonde 33cl	6.25€
Hoegaarden Blanche 25cl	4.50€
Hoegaarden Blanche 50cl	7.50€

### ÉTRANGÈRE (BOUTEILLE)

Carlsberg 25cl	5.50€
Corona 33cl	6.50€

### SPÉCIALE (BOUTEILLE)

Tourtel 25cl (sans alcool)	4.50€
Delirium Tremens 33cl	6.00€
Kwak 33cl	6.00€
Orval 33cl	6.00€
Rocheport 33cl	6.00€
Westmalle Double 33cl	6.00€
Westmalle Triple 33cl	6.00€

### LOCALE (BOUTEILLE)

Kriek Lindemans 25cl	5.00€
Framboise Lindemans 25cl	5.00€
Chimay Bleue 33cl	6.00€
Chimay Rouge 33cl	6.00€
Duvel 33cl	6.00€
Leffe Brune 33cl	6.00€
Val-Dieu Triple 33cl	6.00€
Bush Ambrée 33cl	6.00€
La Ramée Blonde 33cl	6.00€
La Chouffe 33cl	6.00€

### BLANC DU MOIS

Cheverny Le Portail, Val de Loire France 31.50 € / 75cl  
btl 75cl

### ROUGE DU MOIS

Lignum negre, D.O. Penedès, Cataluña 32.00 € /

### SOFTS

Jus (Orange, Pamplemousse, Peche, Pomme, Passion, Ananas, Banane, Tomate etc.) 4.50€

Soda (Coca-cola- light/ zero, Fanta orange, Ice-tea, Schweppes, Sprite etc.) 4.50€