

## ENTRÉES CHAUDES

Langoustines rôties / potimarron / huile d'argan / noisettes 32.00 €

Supions et poulpe grillés / caviar d'aubergine fumé / tomates confites / olives noires / cébettes grillées 28.00 €

## ENTRÉES FROIDES

Burrata / avruga / tomates marinées 25.00 €

Artichaut en velouté / copaux de foie gras / châtaignes 22.00 €

## MENU DÉCOUVERTE 39.50 €

Crème brûlée au potimarron / huile de noisette / girolles / Comté 18.00 €

–  
Filet de canette / framboise / choux de Bruxelles / pommes de terre Hasselback 28.00 €

–  
Moelleux au chocolat belge / fruit de la passion / glace vanille 12.00 €

## PLATS

Barbue rôti / coques au vin jaune / polenta croustillante / truffes / Parmesan / salsifis au beurre salé 35.00 €

Sole meunière / potimarron / artichaut / purée de pommes de terre aux noix 37.00 €

Pigeon rôti sur le coffre / betteraves en textures / mûres et vieux balsamique 37.00 €

Filet de bœuf / foie gras de canard poêlé / mousseline de pomme de terre aux marrons / jus de bœuf au vin rouge 38.00 €

## SUGGESTIONS

Tatin de carottes / patate douce / caramel au cumin / crème de lentilles / salade de carottes / mandarine / coriandre 22.00 €

Composition de légumes de saison 21.00 €

Plat du jour (disponible uniquement le midi) 14.50 €

## DESSERTS

Tarte du jour de nos pâtisseries 10.00 €

Assortiment de fromages / sirop de liège / mesclun / figues fraîches 15.00 €

Entremet citron jaune et vert 12.00 €

Moelleux au chocolat 811 / sorbet et coulis exotique 12.00 €

## À LA COUPE

### CHAMPAGNE

Pol Roger Brut Réserve, Epernay	15.00 €
Pol Roger Rosé, Epernay	16.00 €

### CAVA

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

### PROSECCO

Bosco di Merlo, Italie	8.50 €
------------------------	--------

### VINS BLANCS

Chardonnay, Gérard Bertrand, Languedoc, France	6.50 €
Pinot Blanc, Gustave Lorentz, AOC, Alsace, France	10.00 €
Petit Chablis, Jean Marc Brocard, Bourgogne, France	9.00 €
Xarel lo, Catalogne, Espagne	7.00 €

### 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 Cloîtres, 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)

Jupiler 0% 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€

## 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€

Eau plate (Chaudfontaine) - Eau gazeuse (Chaudfontaine) 1/4l:4€ - 1/2l:6.50€ - 1l: 9.00€