



To be shared

ANTIPASTO DISCOVERY
(min 2 persons)

15.00€

First

FOIE GRAS WITH PESTO
Traditionally homemade, with
Mediterranean dried tomatoes pesto

21.00€

ROASTED SCALLOPS
Crispy pastry, shrimps and green
vegetables mousse

17.00€

GRAVLAX SALMON
Freshly marinated in herbs from our
garden and avocado light cream

15.00€

SHRIMPS CROQUETTES
Shrimps from Zeebrugge , bisque, crusty
pastry


16.00€

FRESH GOAT CHEESE TERRINE  15.00€
With sweet peppers


Salads

AVOCADO BURGER OF SALMON
Served with sesame taste vegetables

17.00€


VEGETARIAN WAFFLE  15.00€
From our garden with Granny Smith
apples and marinated vegetables

15.00€

GOAT CHEESE SALAD  16.00€
Served in terrine, with crispy apples and a
fruit bread toast

16.00€

Main

MUSHROOM RAVIOLI  21.00€
Reduced mascarpone cream with truffle
chips, rocket salad and parmigiano
reggiano 18 months to mature

21.00€

SALERS FILET 28.00€
Smoked, red label, strong tarragon juice

28.00€

RISOTTO WITH SCALLOPS 23.00€
Creamy, with homemade foie gras chips

23.00€

ZANDER FILET 24.00€
From the lakes, baked in oven, with
tascaia olive oil sauce, seasonal vegetables
mousseline and Venere dark rice

24.00€

HOMEMADE BEEF TARTARE 19.00€
Italian taste

19.00€

TROUT FILET 22.00€
Served with roasted almonds, seasonal
vegetables and truffle oil creamy risotto

22.00€

PLUMA IBERICA 25.00€
« A la plancha », served with vegetables
from the farm and spontaneous
inspiration mousseline

25.00€

FOR KIDS 12.00€
Traditional meatball « Boulette liégeoise »
served with homemade french-fries
Classic ham and cheese macaroni

12.00€

Desserts

MI-CUIT DE CHOCOLAT 9.00€
Dark chocolate from Guatemala, whipped
cream and Madagascar vanilla icecream

9.00€

CRÈME DÉGUISÉE 8.00€
Lemon and speculoos pie

8.00€

CRÈME BRÛLÉE 8.00€
Flambée with Eau de Villée

8.00€

PINEAPPLE CARPACCIO 8.00€
Perfumed with vodka and bergamot lemon
sorbet

8.00€

PANNACOTTA 8.00€
Au jasmine et lychees

8.00€

RESTORED WAFFLE 8.00€
Brussels style

8.00€



A Partager

ANTIPASTO DÉCOUVERTE
(min 2 couverts)

15.00€

Entrées

FOIE GRAS AU PESTO

Préparé sur place de façon traditionnelle, au pesto et tomates séchées de la méditerranée

21.00€

SAINT-JACQUES RÔTIES

Pâte croustillante, crème de crevettes grises, mousse de légumes verts

17.00€

SAUMON GRAVLAX

Frais, mariné aux herbes de notre potager et crème légère d'avocat

15.00€

CROQUETTES DE CREVETTES

Grises de Zeebrugge, réduction bisquée, croquant

16.00€

TERRINE DE CHÈVRE FRAIS 

Aux poivrons confits

15.00€

Salades

BURGER D'AVOCAT AU SAUMON

Garni de crudités parfumées au sésame

17.00€

GAUFRE VÉGÉTARIENNE 

Du potager, pommes Granny Smith, crudités et légumes marinés

15.00€

SALADE DE CHÈVRE 

En terrine, pommes croquantes, toast de pain aux fruits

16.00€

Plats

RAVIOLES AUX CÈPES 

Réduction de crème de mascarpone aux éclats de truffe, roquette et parmigiano reggiano de 18 mois d'affinage

21.00€

FILET DE SALERS

Fumé, label rouge, jus corsé d'estragon

28.00€

RISOTTO AUX SAINT-JACQUES

Crémeux, aux copeaux de foie gras artisanal

23.00€

CŒUR DE SANDRE

Des lacs, au four, sauce vierge aux olives tascaia, mousseline de légumes du moment et riz noir Venere

24.00€

TARTARE AU COUTEAU

Aux saveurs italiennes

19.00€

FILET DE TRUITE

Aux amandes torréfiées, légumes de saison, risotto crémeux à l'huile de truffe

22.00€

PLUMA IBERICA

A la plancha, légumes fermiers et mousseline du moment

25.00€

POUR LES PLUS JEUNES

Boulette liégeoise, pommes frites coupées au couteau
Classiques macaroni jambon-fromage

12.00€

Desserts

MI-CUIT DE CHOCOLAT

Noir du Guatemala, crème battue et boule de glace vanille de Madagascar

9.00€

CRÈME DÉGUISÉE

De tarte au citron et spéculoos

8.00€

CRÈME BRÛLÉE

Flambée à l'eau de Villée

8.00€

CARPACCIO D'ANANAS

Parfumé à la vodka et sorbet citron bergamote

8.00€

PANNACOTTA

Au jasmin et lychees

8.00€

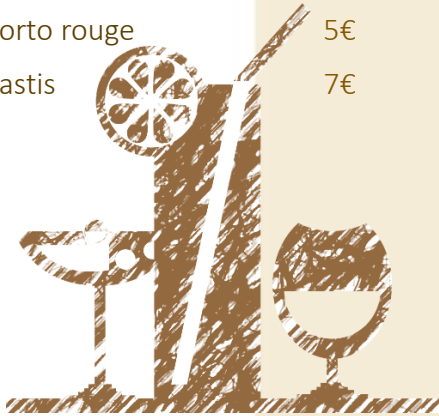
GAUFRE RETROUVÉE

Façon bruxelloise

8.00€

Aperitifs

	Verre
Coupe de champagne	10€
Madame de Maintenon	
Kir royal	9€
Kir vin blanc	4€
Martini blanc	5€
Martini rouge	5€
Aperol Spritz	8€
Campari	7€
Porto blanc	5€
Porto rouge	5€
Pastis	7€



Soft

	25cl	50cl
Pepsi	2.7€	-
Pepsi Max	2.7€	-
Jus d'orange	2.7€	-
Jus de pomme	2.7€	-
Jus de tomate	2.7€	-
Orangeade Merinda	2.7€	-
Schweppes Tonic	2.7€	-
Schweppes Agrumes	2.7€	-
Eau plate	2.5€	4.0€
Eau pétillante	2.5€	4.0€



Bières

	Verre
Carlsberg	2.7€
Carlsberg 0	2.7€
Saint-Hubertus blonde	4.5€
Saint-Hubertus brune	4.5€



	Verre
Grisette fruits des bois	3.8€
Kriek mort subite	3.8€
Super des Fagnes blonde	4.5€
Saint-Feuillien blonde	5.0€
Saint-Feuillien brune	5.0€

	Verre
Orval	5.0€
Chimay blonde	4.5€
Chimay brune	4.5€
Pays noir blonde	4.5€
Pays noir brune	4.5€

Boissons chaudes

	Verre
Café	2.5€
Espresso	2.5€
Cappuccino italiano (mousse de lait)	3.5€
Thé 310	3.5€



Alcools Digestifs

	Verre
JB	8€
Johnnie Walker	8€
Jack Daniels	8€
Vodka	8€
Cognac Ottard	10€
Lagavulin	14€
Calvados Pierre Magloire	10€
Oban	14€
Talisker	16€
Grappa di Sassicaia	14€
Amaretto Disaronno	9€
+ Accompagnement	1.5€



La sélection de notre sommelier



	Verre	75cl		Verre	75cl
Cava Rigol Brut	5€	25€		Les Croisières Sauvignon Blanc, IGP Pays d'Oc	- 24€
Madame de Maintenon	10€	55€		Les Croisières Rouge, IGP Pays d'Oc, Merlot, Syrah & Cabernet Sauvignon	- 24€
Champagne Taittinger Brut Réserve	-	79€		La Torre, Chardonnay, Salento IGP	4€ 26€
Comtes de Champagne, Blanc de Blancs 2007	-	192€		La Torre, Rosato, Salento IGP	4€ 26€
				La Torre Negroamaro, Salento IGP	4€ 26€

La tour de France en blanc

Loire

Sancerre Blanc "Le Rochoy", Terroir Silex, Domaine Laporte (2018) **310**

75cl

43€

Bordeaux

Bordeaux Blanc de Larrivet Haut-Brion (2018)

75cl

31€

Languedoc

Viognier, "Réserve Spéciale", Gérard Bertrand (2018)

75cl

27€

Alsace

Pinot Gris d'Alsace (Kuehn, 2017)

37.5cl 75cl

18€ 29€

Bourgogne

Chablis Saint Claire, Jean-Marc Brocard (2018) **310**

75cl

41€

Chablis 1^{er} cru, Fourchaume, Jean-Marc Brocard (2017)

61€

Beaujolais

L'Authentique Mâcon-Chardonnay, Vieilles Vignes, Collin Bourisset (2018)

75cl

29€

Côtes du Rhône Blanc "Caprices d'Antoine Ogier" (2017)

27€

Il giro d'Italia in bianco

Piemonte

Gavi del commune di Gavi DOCG, Fontanafredda (2016)

75cl

37€

Sicilia

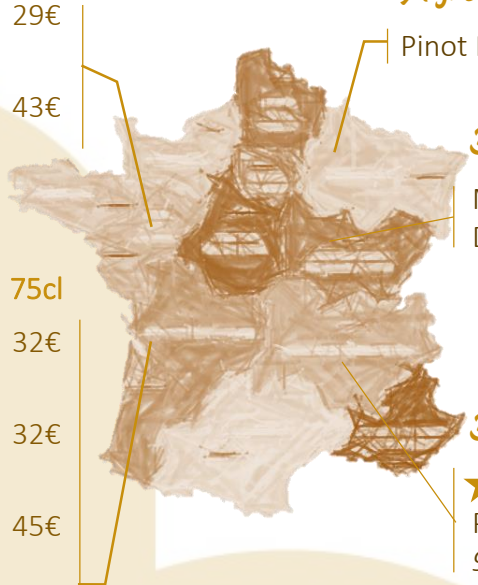
Sarenas, Grillo, DOC Sicilia, Feudi di Castellazzo (2017) **310**

75cl

27€

La sélection de notre sommelier

La tour de France en rouge

Loire	75cl		Alsace	37.5cl 75cl
Saint Nicolas de Bourgueil "Le Clos", Le Clos du Vigneau (2017)	29€		Pinot Noir d'Alsace (Kuehn, 2017)	19€ 31€
Sancerre Rouge, "Les Grandmontains", Domaine Laporte (2015) <i>310</i>	43€		Bourgogne	75cl
			Mercurey Rouge, Vieilles Vignes, Domaine La Marche (2017) <i>310</i>	58€
Bordeaux	75cl		Beaujolais	75cl
Château Haut-Moulin (2015) <i>310</i> <i>Médaille d'Or à Paris et Bordeaux</i>	32€	★ Côtes-Rôtie, l'Églantine, Ferraton Père & Fils (2016) <i>91 pts Wine Advocate</i>	85€	
Bordeaux Rouge de Larrivet Haut- Brion (2016)	32€			
Château Fleur Lartigue, Saint-Émilion Grand Cru (2014)	45€			
Château Graves de Pez, Saint-Estèphe (2015) <i>Médaille d'Argent au concours agricole de Paris</i>	59€			
★Château Chasse Spleen, Moulis Cru Bourgeois Exceptionnel (2015)	88€			

Il giro d'Italia in rosso

		Veneto	75cl
		★ Amarone "Valpantena" della Valpolicella DOCG, Cantine Bertani (2016)	79€
Marche	75cl		
Boira', Sangiovese Maturato in Barrique, Marche IGT, Cantine Volpi (2018) <i>310</i>	34€	Puglie	75cl
		La Torre Primitivo di Manduria DOC (2018)	35€
Sicilia	75cl		
Sollazzo, Nero d'Avola, IGP Sicilia, Feudi di Castellazzo (2016) <i>310</i>	32€		

Les Rosés

75cl 150cl

Languedoc

Gris Blanc, IGP d'Oc, Gérard Bertrand (2018)

26€ -

Provence

Estandon "Héritage", Côtes-de-Provence (2018)

32€ 59€