



# CARTE DU SOIR

## NOS PLANCHES

<b>L'ENCAS</b> (pour 2 pers.) Assortiment de fritures (4 bitterbals, 4 crevettes panées, 4 samosas, 4 nems, 4 mini-croquettes de fromage), sauce aigre doux.	<b>21,00€</b>	<b>FROMAGES BELGES</b> (pour 2 pers.). Assortiment de 5 fromages de la région, légumes grillés et pain toasté.	<b>17,00€</b>
<b>CHARCUTERIE</b> (pour 2 pers.) Assortiment de 5 charcuteries, légumes grillés et grissini.	<b>17,00€</b>	<b>PLANCHE MIXTE</b> (pour 2 pers.) Assortiment de fromages belges et charcuterie, légumes grillés.	<b>17,00€</b>

## NOS ENTRÉES

<b>LE TATAKI DE THON ROUGE, CONDIMENT SHISO, ÉCUME DE WASABI</b> Préparation du thon rouge mariné, mi cuit, accompagné d'une mousse de wasabi, servi froid.	<b>15,00€</b>	<b>SAINT-JACQUES RÔTIES</b> Accompagnées d'une crème de céleri et d'une garniture de pommes et céleris, lards grillés.	<b>18,00€</b>
<b>LA CASSOLETTE DE SCAMPIS</b> Scampis cuits servis en sauce lait de coco, curry jaune et concassé de tomates.	<b>16,00€</b>	<b>LA BROCHETTE DE CAILLE</b> Blanc de caille sur brochette marinée, servi avec une salade fraicheur.	<b>17,00€</b>
		<b>LA SALADE VÉGÉTARIENNE</b> Riz rouge et quinoa aux agrumes et pistaces torréfiées (plat végétarien & sans gluten).	<b>18,00€</b>

## NOS MOULES

EN SAISON UNIQUEMENT

<b>MOULES MARINIÈRE</b>	<b>21,00€</b>	<b>MOULES AIL - CRÈME</b>	<b>22,00€</b>
<b>MOULES AU VIN BLANC</b>	<b>22,00€</b>	Accompagnement : frites et mayonnaise maison miel-moutarde	



## NOS PLATS

### L'ASSORTIMENT DE TARTARES MAISON

Tartares de bœuf italien, de bœuf foie gras, de thon rouge, de saumon à la mangue et un véritable tartare USA.

28,00€

### LA MARMITE DU PÊCHEUR À L'ANIS

Mijoté de poissons de roche dans un bouillon tomaté et aromatisé à l'anis, servi avec croûtons de fromage et une rouille maison.

28,00€

### LE PARMENTIER DE CANARD CONFIT

Canard confit, sauce vin rouge, assemblé avec une purée à la truffe.

25,00€

### LE FILET PUR DE PORC COLOMBUS POCHÉ

Filet pur de porc cuit basse température, à l'ail des ours, salade cuite et jeunes carottes.

20,00€

### LE VÉRITABLE TOURNEDOS ROSSINI

Tournedo de bleu des prés, sur toast et accompagné d'une tranche de foie gras, réduction porto, Madère.

30,00€

### LE FILET DE SANDRE

Sandre cuit sur peau, accompagné d'un jus clair au vin blanc, d'une garniture de pourpier et d'une écrasée de pommes de terre.

20,00€

### LES RAVIOLES AUX CHAMPIGNONS

Plat végétarien - sans gluten

21,00€

## NOS DESSERTS

### LE MILLE-FEUILLE DE CHOCOLAT GLACÉ AUX FRAMBOISES

10,00€

### LE CARPACCIO DE FRAISE, LIQUEUR DE CRÈME BRÛLÉE

10,00€

### LA TARTELETTE AU CITRON MERINGUÉE

9,50€

### L'ASSIETTE DE FROMAGES DE LA RÉGION (5 sortes)

12,00€

## MENU ENFANT

jusqu'à 10 ans maximum

### UNE BOISSON AU CHOIX (soft / Kidibul)

#### + PLAT ENFANT

Le Spaghetti bolognaise

Le Kids Burger - frites

Les Boulettes Liégeoises maison - frites

Le Vol-au-Vent - frites

#### + GLACE À L'EAU

15,00€