



À EMPORTER

NOS PLANCHES APÉRITIVES

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

NOS TARTINES ET NOS SALADES

LE CROQUE-MONSIEUR DES LACS 13,00€ Deux tranches de pain bûcheron, jambon Columbus, fromage de Chimay, crudités.	LA SALADE CÉSAR 18,00€ Mélange de salades, poulet grillé, parmesan, dressing parmesan, croûtons.
LA TARTINE FLAMANDE 14,00€ Une tranche de pain bûcheron grillée recouverte de jambon Columbus, fromage de Chimay, un œuf fricassé, crudités.	LA SALADE NORDIQUE 20,00€ Mélange de salades, saumon fumé, scampis, crevettes grises, tomates, concombre, vinaigrette, croûtons.
TOAST AU SAUMON FUMÉ 16,00€ Deux toasts de pain de mie grillés recouverts de saumon fumé, échalotes hachées, crudités.	LA FRISÉE AUX LARDONS ET SON OEUF POCHÉ 18,00€ Mélange de salades, lardons, vinaigre, crème, œuf poché, croûtons.
LA TARTINE VÉGÉTARIENNE 13,00€ Une tranche de pain bûcheron grillée accompagnée de pesto et de légumes grillés.	LA SALADE ITALIENNE 20,00€ Mélange de salades, tomates sèches, billes de mozzarella, jambon de parme, vinaigrette balsamic.

NOS ENTRÉES

LA CASSOLETTE DE SCAMPIS 16,00€ Sauce lait de coco, curry jaune et concassé de tomates.	SAINT-JACQUES RÔTIES 18,00€ Crème de céleri et d'une garniture de pommes et céleris, lards grillés.
LE TATAKI DE THON ROUGE, CONDIMENT SHISO, ÉCUME DE WASABI 15,00€ Thon rouge mariné, mi cuit, avec une mousse de wasabi, servi froid.	RIZ ROUGE ET QUINOA 18,00€ Salade aux agrumes et pistaces torréfiées (plat végétarien & sans gluten).



NOS PLATS BRASSERIE

LE VOL-AU-VENT DE POULE PLEINE NATURE - FRITES Volaille élevée en plein air de nos régions, cuite en court bouillon, sauce crémée avec champignons galipettes.	16,00€	LE PAVÉ DE BŒUF (250 gr) Viande certifiée Bleue des Près. Servi avec salade et frites.	21,00€
LES BOULETTES LIÉGEOISES MAISON - FRITES Boulettes de porc (colombus, et bœuf) maison, sauce à base d'oignons, sirop de Liège et raisins de Corinthe.	17,00€	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 BURGER PUR BŒUF BELGE DES LACS 100% pur bœuf - viande certifiée Bleue des Près. Burger pain brioché avec sauce maison, servi avec frites.	18,00€	LE SPARE-RIBS	21,00€
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€	LE SPAGHETTI BOLOGNAISE	15,00€
LE PARMENTIER DE CANARD CONFIT Canard confit, sauce vin rouge, assemblé avec une purée à la truffe.	25,00€	LES RAVIOLES AUX CHAMPIGNONS Plat végétarien et sans gluten.	21,00€
		LE PAVÉ DE SAUMON BÉARNAISE Purée de pommes de terre et de légumes de saison.	21,00€
		LA MARMITE DU PÊCHEUR À L'ANIS Mijoté de poissons de roche dans un bouillon tomate et aromatisé à l'anis, servi avec croûtons de fromage et une rouille maison.	28,00€

NOS DESSERTS

LA VÉRITABLE MOUSSE AU CHOCOLAT BELGE	8,00€
LA DAME BLANCHE ET SON CHOCOLAT CHAUD	9,00€
LA CRÈME BRULÉE	8,00€
LE TIRAMISU SPÉCIAL ORÉO	8,00€
LA TARTELETTE AU CITRON MERINGUÉE	9,50€
L'ASSIETTE DE FROMAGES DE LA RÉGION (5 sortes)	12,00€

COMMENT COMMANDER?

**RÉSERVATION OBLIGATOIRE
SOIT PAR TÉLÉPHONE (071/23 24 33)
SOIT EN LIGNE VIA QR CODE**

Service disponible de midi à 21h le weekend et de 15h à 21h en semaine.

