

Entrées froides

- | | Entrée / Plat |
|---|---------------|
| • Asperges vertes, burrata, tomates confites, melon, pickles d'oignons rouges, vinaigrette truffée et lamelles de truffes d'été | 18,90 / 28,90 |
| • Saumon Grav-laks, céleri rémoulade, billes de concombre et œufs de saumon, vinaigrette à la mangue | 17,90 / 27,90 |
| • Poulpe en salade, mangue, pommes «Granny», pêche, radis rose, vinaigrette à l'orange et xérès | 16,90 / 26,90 |
| • Salade sucrine en vinaigrette, couscous perlé à la mangue, fraises, pêches, tomates confites, pickles d'oignons rouges et huile de pistou | 17,90 / 27,90 |

Entrées chaudes

- | | Entrée / Plat |
|---|---------------|
| • Dos de cabillaud, raviolis épinard et ricotta, pousses de soja, asperges, jeunes oignons, bouillons de volaille à la citronnelle | 18,90 / 29,90 |
| • Ris de veau caramélisé, polenta à la tomatade, caviar d'aubergines, tagliatelles de courgettes, jus tannique | 21,90 / 34,90 |
| • Noix de Saint-Jacques rôties, filet de rouget, pommes de terre au curry, moules, céleri, tomates confites, jeunes oignons et bisque de crevettes grises | 19,90 / 32,90 |
| • Foie gras poêlé, fraises, melon et pain perdu de pain d'épices | 18,90 / 29,90 |
| • Dim sum aux scampis, soja, asperges, poudre de bacon, beurre blanc | 16,90 / 26,90 |

Plats

- | | |
|---|-------|
| • Les boulets liégeois | 17,90 |
| • L'américain haché minute | 20,90 |
| • Parmentier de Spare-ribs confit, écrasé de pommes de terre à la graisse de canard, oignons frits, jeunes cébettes, roquette, parmesan et sauce au sirop d'Aubel | 24,90 |
| • Spaghetti sauce crème truffée, copeaux de parmesan et lamelles de truffes d'été | 26,90 |
| • Goujonnettes de sole limande, persil frits, citron, sauce béarnaise homardine | 29,90 |
| • Dim sum aux légumes, soja, radis, asperges, tomates confites, bouillon de légumes à la citronnelle | 19,90 |

Salades

- La Nordique : Salade iceberg, saumon Grav-Laks, scampis marinés à l'huile de citron, filets de harengs, melon, pain focaccia, sorbet citron vert 24,90
- La Buffala : Salade de mozzarella Di Buffala et lard moelleux et grillé, billes de croquettes de fromages, vinaigrette au sirop d'Aubel 24,90
- La Chèvre : Salade de chèvre chaud, jambon Serrano, œuf frit, vinaigrette thym et miel 24,90

Grillades

- Le Jambonneau à la moutarde de Meaux 21,90
- Le Pavé de bœuf, sauce au choix 28,90
- La simple face de bœuf, copeaux de parmesan, tagliatelles fraîches, roquette, jus à la tapenade de truffes 30,90
- Le Filet pur +/- 240 gr 35,00
- L'Entrecôte « Irlandaise » +/- 350gr 35,00
- L'Entrecôte de bœuf « Black Pearl » +/- 350 gr 35,00

Toutes nos viandes sont servies avec des frites maison, salade et choix de sauce : A la brisure de truffes / Champignons crème / Poivre vert crème / Béarnaise maison / Moutarde de Meaux

Supplément mayonnaise, repasse de frites ou de sauce 1,00

Plats enfants

- Les spaghetti bolognaise 12,00
- Les nuggets et frites 12,00
- Le boulet à la liégeoise et frites 12,00
- Le hamburger «Black Angus» 15,00

Desserts

- Pêche blanche pochée à la menthe, mûres, myrtilles, biscuit financier au miel et à la vanille, sorbet à la pêche 9,00
- La dégustation de fromages de chez « Uguzon», salade aux fruits secs et sirop d'Aubel 12,00
- Le véritable Café Liégeois et sa chantilly au Bailey's 9,00
- La Dame Blanche façon Léa 9,00
- Le Café Gourmand 10,00
- La Crème brûlée à la vanille de Madagascar en pot catalan 9,00
- Tartelette aux framboises et à la crème pâtissière, meringue, soupe de fraises à boire 10,00
- Le moelleux au chocolat au cœur coulant, compotée de rhubarbe, crumble et glace à la vanille 10,00

| LUNCH de la semaine (Entrée - Plat - Café) 31,00

| MENU de la semaine (Entrée - Plat - Dessert) 42,00

Si vous avez des allergies, n'hésitez pas à en parler à notre serveur.