

Les Menus

- *Le Lunch de la semaine* 33,00

Entrée - Plat - Café

(Midi uniquement, du lundi au vendredi)

- *Le Menu de la semaine* 44,00

Entrée - Plat - Dessert

(Proposé par le serveur)

- *Le Menu Groupe* 65,00

(A déterminer à l'avance)

Apéritif - Zakouskis - Entrée - Plat - Dessert

Vins - Eaux - Soft - Café

Contactez-nous pour plus de renseignements

Les Entrées Froides

Entrée / Plat

- *Carpaccio de saumon, fenouil, soja, pomme Granny, pickles d'oignons rouges, poivre rose, vinaigrette à l'aneth* 17,90 / 27,90
- *Foie gras de canard, tartare de bœuf au pesto et oignons frits, foccacia, pickles de carottes, houmous de betterave* 19,90 / 32,90
- *Stracciatella di bufala, asperges, tomates confites, tuiles de pain à l'ail, piment d'espelette, roquette, mousse de pesto* 17,90 / 27,90
- *Végé : Focaccia, tomates et basilic, feta, olives, radis, roquette, vinaigrette sésame et soja* 14,90 / 23,90

Les Entrées Chaudes

Entrée / Plat

- *Croquette au chorizo,
risotto au pecorino, lard aux herbes
caramélisé au miel, sauce à la sauge* 16,90 / 26,90
- *Dos de cabillaud, épinards, gnocchis aux herbes
tuile à l'encre de seiche, vinaigrette tiède au curry* 18,90 / 32,90
- *Grosses gambas rôties au beurre d'herbes,
tagliatelles de courgette, linguine au persil plat,
beurre blanc aux petits légumes* 18,90 / 34,90
- *Noix de Saint-Jacques rôties, œuf poché, asperges,
pommes de terre grenailles, beurre blanc
à la brisure de truffes noires* 19,90 / 34,90
- *Ris de veau croustillant,
purée de carottes à l'orange et curry, poêlée de courgettes et
petits pois, jeune carotte caramélisée au thym, sauce à la syrah* 21,90 / 34,90

Les Plats

- *L'Américain haché minute* 21,90
- *Filet de veau, artichaut poivrade, jeune carotte caramélisée, petits pois, purée de pommes de terre, sauce au poivre mignonnette* 29,90
- *Conchiglioni aux champignons crévés, persil, jeunes oignons, pecorino, huile de truffes blanches* 24,90
- *Les Boulets à la Liégeoise* 18,90
- *Solettes façon meunière, tomates, persil, citron, pommes de terre grenailles* 34,90
- *Végé : Quiche aux poivrons, courgettes, tomates confites, mozzarella, salade vinaigrette* 19,90



Les 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* 29,90
- *Le Filet pur de bœuf +/- 240 gr* 35,00
- *L'Entrecôte de bœuf « Black Pearl » +/- 350 gr* 35,00
- *L'Entrecôte de bœuf « Irlandaise » +/- 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

Les Plats Enfants

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

Les Desserts

- *Cocktail de fruits à l'orientale, gelée d'orgeat, mousseux au miel de fleur d'oranger* 9,00
- *La Dégustation de fromages de chez « Saint-Siméon », salade aux fruits secs, sirop d'Aubel* 12,00
- *La Crème brûlée à la vanille en pot Catalan* 9,00
- *La Dame Blanche façon Léa* 9,00
- *Pain perdu brioché, pommes caramélisées, sauce au caramel beurre salé, glace vanille* 9,00
- *Moelleux au chocolat au cœur coulant, tartare de poire et granola de fruits secs, espuma vanille et poires* 12,00
- *Le Véritable café Liégeois* 9,00
- *Le Café Gourmand* 10,00

Les Apéritifs

Coupe de Cava	6.00
Spritz (Aperol)	9.50
Hugo	10.00
Apéritif maison	10.00
(Grand Marnier, Gin, orange, ananas, Curaçao bleu)	
Spécial Léa	10.00
(Gin, Schweppes Pink, sirop d'orgeat, jus de citron)	
Vin blanc moelleux	6.00
Pineau blanc ou rose (Château Montifaud)	5.00
Martini blanc ou rouge	5.00
Porto blanc, rouge	5.00
Pisang	5.00
Pimm's	7.50
Bardouin	5.00
Ricard	5.00
Campari	5.00
Kir	5.00
Muscat de Rivesaltes ambré	5.00
Baileys	6.00
Batida	5.00
Safari	5.00
Gancia	5.00
Picon vin blanc grenadine	6.50
Sans alcool	
- Funny Pisang	4.00
- Sanbitter	4.50
- Crodino	4,50
Accompagnement	+ 1.50

Les Gins avec Premium Schweppes

Osmoz Classic	10.00
Osmoz Citrus	10.00
Bombay Sapphire	10.00
Hendrick's	10.00
Mare	10.00
Bulldog	10.00
Nordes	12.00
Liègin	12.00
Pink	12.00
Seedlip (sans alcool)	10.00

Les Boissons

Les Softs

Fonte Margherita Naturale 0,44cl	3.90
Fonte Margherita Naturale 0,80cl	6.90
Fonte Margherita Frizzante 0,44cl	3.90
Fonte Margherita Frizzante 0,80cl	6.90
Coca Cola / Light / Zero	3.00
Fanta orange / Sprite	3.00
Schweppes Tonic / Agrum	3.00
Canada Dry	3.00
Les jus de fruit :	3.00
Orange / Ace / Pamplemousse	
Tomate / Pomme-cerise	

Les Boissons chaudes

Café	3.00
Décaféiné	3.00
Thé au choix	3.00
Cappuccino	3.50
Irish coffee	10.00
French coffee	10.00
Italian coffee	10.00

Les Bières

Jupiler	3.00
Carlsberg	3.50
Orval	5.50
Leffe blonde ou brune	5.50
Val-Dieu blonde ou brune	5.00
Val-Dieu Triple	5.50
Kriek	3.50
Blanche	3.50
La Redoutable	6.00
Titanium (bière locale)	6.00
Duvel	5.00