

La Suggestion

Restaurant – Traiteur

Nos entrées

La poêlée de scampis au curry jaune, citronnelle, tomates et coriandre	14,00€
La poêlée de scampis à la crème de Maredsous aux fines herbes	14,00€
Les croquettes aux crevettes grises MAISON	13,50€
Les fondus au parmesan et jambon de Serrano MAISON	12,00€
Le duo de croquette aux crevettes et fondu parmesan et jambon Serrano maison	13,00€
Le feuilleté de chèvre aux pommes et sirop de Liège	12,00€
Le carpaccio de bœuf, infusion basilic parfumée à la truffe au vieux Comté	13,90€
Le carpaccio de saumon, infusion au citron vert, radis, jeunes oignons et sa crème à la ciboulette	14,00€

**Toutes nos entrées peuvent se décliner en taille plat avec un supplément de 5€*

Nos poissons

Le steak de thon rouge mi-cuit, sur son lit de légumes et sa crème au piment d'Espelette	22,00€
L'aile de raie aux câpres et persil	21,00€
Le duo de solettes meunières	23,00€

** Tous nos poissons sont accompagnés de légumes et d'un écrasé de PDT*

Nos viandes

Le Bœuf Simple Face (Pièce de bœuf tartinée de moutarde, parsemée d'échalotes et d'herbes fraîches, cuite sur une seule face et servie bleu ou saignant)	19,50€
Le Pavé de Bœuf, filet mignon	18,50€
L'Entrecôte de bœuf irlandaise	21,00€
La côte à l'os (2 couverts) servie bleue ou saignante, 2 sauces au choix	55,00€
Le magret de canard aux 3 poivres et ses croquettes de PDT	22,00€

** Toutes nos viandes rouges sont accompagnées de salade, légumes et frites.*

Sauces :	2,50€
Béarnaise, choron, archiduc, trois poivres concassés, roquefort, sauce du chef (tomates séchées et romarin)	
Supplément frites	2,50€
Supplément salade mixte	4,00€
Supplément mayonnaise, ketchup, moutarde	0,50€

Nos tartares

Le Tartare de Bœuf aux senteurs du soleil. (Basilic, parmesan, échalotes, tomates séchées, pesto)	17,00€
Le Filet Américain maison ou à préparer soi-même	16,00€
Le tartare de Thon rouge et avocat	18,00€
<i>* Tous nos tartares sont accompagnés de salade, frites et d'une mayonnaise.</i>	

Nos pâtes

Les ravioles de ricotta et épinards, coppa, roquette, tomates séchées	18,00€
Les linguines à la crème de Maredsous et saumon fumé	17,50€
Les linguines et sa poêlée de légumes, infusion basilic	17,00€
Les linguines aux scampis, chorizo, roquette, copeaux de parmesan	18,00€

Nos salades

La salade poulet César (Poulet grillé, parmesans, tomates, crouton, vinaigrette balsamique)	16,00€
La salade italienne (Mozzarella, tomates, jambon Serrano, roquette et olives)	17,00€
La salade aux scampis, avocat et jeunes pousses	17,50€
Les demies tomates aux crevettes grises sur un lit de salade	18,00€
La salade de bœuf, vieux Comté et son infusion basilic	17,50€

Nos Desserts

Toutes nos glaces sont produites dans la région et de manière artisanales

La Dame en Blanc	7,50€
La Dame en Noir	7,50€
La Dame en Rouge	7,50€
Le trio de sorbets (mangue,coco,framboise)	7,50€
La Brésilienne	7,50€
Le café glacé	8,00€
La crème brulée maison	8,00€
La mousse au chocolat maison et son croquant blanc	8,00€
Le nougat glacé maison	9,00€
Le moelleux au chocolat maison cuit à l'instant et sa boule de glace caramel au beurre salé (15 min)	9,00€
La tarte Tatin	8,50€
La tarte Tatin flambée	9,50€
La coupe Colonel (vodka, sorbet citron)	10,00€

L'ardoise de fromages

9,00€

**Pour le menu Suggestion la tarte tatin flambée et le coupe colonel + 4,00 €*

Menu Enfant 18€ (Jusqu'à 12 ans)

Plat enfant 12€

Croquette aux crevettes grises MAISON

ou

Fondu au parmesan et jambon Serrano MAISON

~~~~~

Le vol-au-vent, frites

ou

Linguine aux scampis

ou

La pièce de bœuf, frites

~~~~~

Coupe de glace 2 boules au choix

(Vanille, fraise ou chocolat)

ou

Mousse au chocolat

Notes en bas de page :

Pour vous garantir une fraîcheur optimale, certains plats peuvent arriver à manquer.

Nos plats peuvent contenir des allergènes, n'hésitez pas à demander conseil au personnel de salle.