

LA SUGGESTION

RESTAURANT – TRAITEUR

NOS ENTRÉES

La poêlée de scampis au curry jaune, citronnelle, tomates et coriandre.	15,50€
La poêlée de scampis à la crème de Maredsous aux fines herbes.	15,50€
Les croquettes aux crevettes grises MAISON.	16,00€
Les fondus au parmesan et jambon de Serrano MAISON.	14,00€
Le duo de croquettes aux crevettes et fondu parmesan et jambon Serrano	15,00€
Le feuilleté de chèvre aux pommes et sirop de Liège	14,00€
Le carpaccio de bœuf, infusion basilic parfumée à la truffe au vieux Comté	14,90€
Le carpaccio de saumon, infusion au citron vert, radis, jeunes oignons et sa crème à la ciboulette.	15,00€

* 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.	26,00€
L'aile de raie aux câpres et persil	24,00€
Le duo de solettes meunières	25,00€

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

NOS VIANDES

Le Bœuf Simple Face	26,00€
(Pièce de bœuf tartinée de moutarde, parsemée d'échalotes et d'herbes fraîches, cuite sur une seule face et servie bleue ou saignante)	
Le Pavé de Bœuf, filet mignon	24,00€
L'Entrecôte de bœuf irlandaise	28,00€
La côte à l'os (2 couverts) servie bleue ou saignante, 2 sauces au choix)	62,00€
Le magret de canard aux 3 poivres et ses croquettes de PDT	25,00€

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

NOS SAUCES:

Béarnaise, choron, archiduc, trois poivres concassés, roquefort, sauce du chef (tomates séchées et romarin)	3,00€
Supplément frites	2,50€
Supplément salade mixte	4,00€
Supplément mayonnaise maison, ketchup, moutarde	1,00€

Certains aliments peuvent contenir des allergènes, n'hésitez pas à demander conseil à notre personnel.

Retrouvez la liste complète de ces dernier à la fin de la carte.

LA SUGGESTION RESTAURANT – TRAITEUR

NOS TARTARES

Le Tartare de Bœuf aux senteurs du soleil. (Basilic, parmesan, échalotes, tomates séchées, pesto)	19,00€
Le Filet Américain maison ou à préparer soi-même	18,00€
Le tartare de Thon rouge et avocat	20,00€

*Tous nos tartares sont accompagnés de salade, frites et d'une mayonnaise maison.

NOS PÂTES

Les ravioles de ricotta et épinards, coppa, roquette, tomates séchées	19,00€
Les linguines à la crème de Maredsous et saumon fumé	18,50€
Les linguines et sa poêlée de légumes, infusion basilic	17,50€
Les linguines aux scampis, chorizo, roquette, copeaux de parmesan	19,00€

NOS SALADES

La salade poulet César (Poulet grillé, parmesans, tomates, croutons, vinaigrette balsamique)	18,00€
La salade italienne (Mozzarella, tomates, jambon Serrano, roquette et olives)	18,50€
La salade aux scampis, avocat et jeunes pousses	17,50€
Les demies tomates aux crevettes grises sur un lit de salade	21,00€
La salade de bœuf vieux Comté et son infusion basilic	18,50€

LE MENU DES PETITS GOURMETS

(JUSQU'À 12 ANS)

(Plat enfant 14€)

Entrée

Croquette aux crevettes grises MAISON

OU

Fondu au parmesan et jambon Serrano MAISON

Plat

Le vol-au-vent, frites OU Linguines aux scampis OU La pièce de bœuf, frites

Un peu de douceur

Coupe de glace 2 boules au choix (Vanille, fraise ou chocolat) OU Mousse au chocolat

Certains aliments peuvent contenir des allergènes, n'hésitez pas à demander conseil à notre personnel.

Retrouvez la liste complète de ces derniers à la fin de la carte.

LA SUGGESTION

RESTAURANT - TRAITEUR

NOS DESSERTS

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€

Certains aliments peuvent contenir des allergènes, n'hésitez pas à demander conseil à notre personnel.

Liste des allergènes:

