

Notre carte

*Pour le déjeuner
du mercredi au vendredi*

Menu Gourmand 19.80€

variable toutes les semaines

et

Suggestions à la carte

*Pour le déjeuner le samedi
Pour le dîner du mercredi au dimanche*

À la carte

Pour le déjeuner le dimanche

Menu du dimanche 49.00€

variable toutes les semaines

Pas de service à la carte

Suggestions à la carte

Au déjeuner du mercredi au samedi et au dîner du mercredi au dimanche

Entrées ☞

Gravlax de saumon maison à l'aneth, <i>pickles de légumes</i>	15.50
Ceviche de daurade <i>Marinade au lait de coco, citron vert et l'huile d'olive</i>	15.80
Vitello Tonnato <i>Fines tranches de veau, sauce au thon, câpres fleurs</i>	15.80
Presskopf maison, <i>sauce gribiche, mesclun</i>	10.80
Pâté en croûte maison aux pistaches, <i>mesclun</i>	10.80
Foie gras de canard maison français <i>Chutney et gel de mangue et sa brioche à tête</i>	19.80

Serai uniquement au déjeuner le samedi et au dîner du mercredi au dimanche

Cassolette d'escargots <i>au beurre persillé à l'ail</i>	les 6 9.80
	les 12 18.50

Platz

Filet de daurade, artichauts à la barigoule 29.80
Écrasé de pommes de terre à l'huile d'olive

Cordon bleu de veau 26.80
*Crème de champignons, garniture au choix**

Rognons de veau à la moutarde à l'ancienne 24.50
*Garniture au choix**

Tête de veau et son bouillon 24.50
Sauce gribiche, pommes vapeur

Servi uniquement au déjeuner du mercredi au vendredi

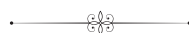
Onglet de bœuf « Vintage Beef » à l'échalote 25.80
Frites, salade

Servi uniquement au déjeuner le samedi et au dîner du mercredi au dimanche

Poêlée de Saint Jacques et grosses crevettes 33.00
Risotto à l'encre de seiche

Filet de bœuf « Simmental », sauce bearnaise 34.50
*Garniture au choix**

Magret de canard rôti aux baies roses 28.80
*Garniture au choix**



GARNITURE AU CHOIX

frites | écrasé de pommes de terre | spaetzles maison

Tous nos plats sont faits maison

Tous nos prix sont en euros, nets, taxes et services compris. La maison n'accepte pas les règlements par chèque

Nos desserts maison ☺

au choix à 8.50€

Pot de caramel au beurre salé, glace vanille
Langues de chat maison et amandes grillées

Grosse profiterole au chocolat chaud
Glace vanille pécan

Crème brûlée à la vanille

Pavlova aux fraises, sorbet au cassis

Baba au rhum ambré
Crème fouettée maison

Café liégeois

« Menu du dimanche à 49€ »

Le Menu est servi le dimanche au déjeuner

Notre chef de cuisine vous propose chaque semaine des suggestions différentes au choix parmi quatre entrées, quatre plats et quatre desserts

Voici un exemple de menu

Entrées ☰

Gravlax de saumon maison à l'aneth
Pickles de légumes

Cassolette d'escargots en persillade
Crème de panais

Œuf mi-mollet façon carbonara
Lardons paysans, crème de parmesan

Foie gras de canard français maison (suppl. 3€)
Chutney de figues et sa brioche à tête

Plats ☰

Filet de daurade grillé à l'huile d'olive
Risotto au basilic, sauce safranée

Minute de filet de bœuf, sauce poivre vert
Pommes grenailles en persillade

Carré de veau à la crème de morilles
Légumes frais du marché, écrasé de pommes de terre

Magret de canard, sauce miel balsamique
Polenta crémeuse

Desserts ☰

Pot de caramel au beurre salé
Glace vanille et langues de chat maison

Grosse profiterole au chocolat chaud
Glace vanille pécan, chantilly maison

Fraisier maison et son sorbet
Compote de rhubarbe

Café liégeois
Chantilly maison