

Notre carte

Au déjeuner
du mercredi au vendredi

Menu Gourmand 19.80€

variable toutes les semaines

(entrée et plat, au choix)

et

Suggestions à la carte

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

À la carte

Au déjeuner *le dimanche*

Menu du dimanche 49.00€

variable toutes les semaines

(entrée, plat et dessert, au choix)

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 15.50
Pickles de légumes

Œuf mi-mollet au chorizo, petits pois et échalotes 13.80

Vitello Tonnato 15.80
Fines tranches de veau, sauce au thon, parmesan, câpres fleurs

Foie gras de canard maison français 19.80
Chutney et gel de mangue et sa brioche à tête

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

Fish and chips de sandre 13.80
Sauce rémoulade maison

Cassolette d'escargots *au beurre persillé à l'ail* les 6 10.80
les 12 18.50

Platz

Filet de sandre et son feuilleté <i>Sauce matelote, spaetzles maison</i>	29.80
Bouchée à la Reine <i>Veau, poularde, croûte, garniture au choix *</i>	26.80
Cordon bleu de veau <i>Crème de champignons, garniture au choix *</i>	26.80
Rognons de veau à la moutarde à l'ancienne <i>Garniture au choix *</i>	24.50
Tête de veau et son bouillon <i>Sauce gribiche, pommes vapeurs</i>	24.50

Servi uniquement au déjeuner du mercredi au vendredi

Onglet de bœuf « Vintage Beef » à l'échalote <i>Frites, salade</i>	25.80
------------------------------------------------------------------------------	-------

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

Noix de Saint Jacques à la plancha <i>Beurre blanc, risotto crémeux, tombée de poireaux</i>	31.80
Filet de bœuf « Simmental » <i>Sauce crème de morilles, garniture au choix *</i>	33.80
Filet de canette <i>Jus réduit, tombée de butternut, garniture au choix *</i>	27.80

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

Crème brûlée au chocolat

Torche aux marrons à notre façon

Tarte tatin

Crème épaisse, glace vanille pécan

Baba au rhum ambré, *crème fouettée maison*

Notre sélection de 3 fromages

« Menu du dimanche à 49€ »

Le Menu est servi le dimanche au déjeuner

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

C'est un exemple de menu

Entrées ☰

Gravlax de saumon maison à l'aneth

Pickles de légumes

Tartare de thon à l'avocat

Crème légère au wasabi

Œuf mi-mollet

Au chorizo et petits pois

Foie gras de canard français maison

Chutney de figues et sa brioche à tête

Plats ☰

Filet de daurade grillé à la plancha à l'huile d'olive

Risotto au basilic, sauce safranée

Pièce de bœuf Black Angus, sauce béarnaise

Pommes grenailles en persillade

Pluma de cochon rouge de Castille

Poivronnade, chorizo, écrasé de pommes de terre

Cassolette de rognons de veau à la moutarde à l'ancienne

Spaetzles maison

Desserts ☰

Pot de caramel au beurre salé

Glace vanille et langues de chat maison

Tarte tatin

Crème épaisse, glace vanille pécan

Torche aux marrons

À notre façon

Café liégeois

Chantilly maison