

Entrées

Gravlax de saumon maison à l'aneth, céleri rémoulade	15.80€
Harengs Matjes à la crème à l'ancienne Pommes Ratte et Granny-Smith	12.80€
Cassolette d'escargots au beurre persillé à l'ail	Les 6 10.80€
	Les 12 18.50€
Asperges blanches, œuf mi-mollet, sauce gribiche	15.80€
Presskopf maison, mesclun	11.80€
Foie gras de canard français maison Chutney de figues, gel de cerises, sa brioche à tête	19.80€

Plats

Skrei rôti sur peau, tombée de chou vert Écrasé de pommes de terre, sauce vin blanc	29.80€
Noix de Saint Jacques, beurre blanc # Risotto aux asperges, feuilleté	32.00€
Filet de bœuf Simmental, sauce pinot noir, légumes de saison * #	31.80€
Onglet de bœuf « Vintage Beef » à l'échalote, frites, salade * ##	25.80€
Magret de canard rôti à la rhubarbe, cubes de polenta #	27.80€
Bouchée à la Reine au veau et à la poularde, croûte *	26.80€
Cordon bleu de veau, crème aux champignons *	26.80€
Rognons de veau à la moutarde ancienne *	24.50€
Tête de veau à l'ancienne, bouillon, légumes et sauce gribiche	24.50€

* GARNITURE AU CHOIX:

Pommes frites, écrasé de pommes de terre, spaetzles maison

servi uniquement pour le dîner du jeudi au dimanche

servi uniquement pour le déjeuner du mardi au samedi

Nos desserts maison

au choix à 9.00€

Pot de caramel au beurre salé, amandes grillées
Glace vanille, langues de chat maison

Crème brûlée à la pistache

Mille-feuille maison au chocolat

Baba au rhum ambré
Crème fouettée maison

Crumble à l'ananas et son sorbet
Crème fouettée maison



Menu du dimanche 49.00€



C'est un exemple de menu pour le déjeuner le dimanche.
Change chaque semaine de même esprit. Pas de service à la carte.

* Entrées *

Gravlax de saumon à l'aneth
Pickles de légumes croquants

Terrine de skrei et poireaux
Sauce à l'ail et fines herbes

Œuf mi-mollet
Asperges blanches, sauce gribiche

Foie gras de canard français maison
Chutney de figues et sa brioche à tête

* Plats *

Cassolette de Noix de Saint-Jacques, sauce de crustacés
Fondue de poireaux, risotto crémeux

Minute de filet de bœuf, jus réduit
Pommes de terre en persillade

Carré de veau à la crème de morilles
Écrasé de pommes de terre, légumes

Feuilleté de rognons de veau aux champignons
Spaetzles maison

* Desserts *

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

Crumble à l'ananas et son sorbet, crème fouettée maison

Panna cotta à la vanille, compotée de rhubarbe, glace yaourt

Café liégeois