

# A partager

- Toasts de saumon fumé 16.00
- Mix de croquettes 15.00
- Ardoise de jambon fumé de la Sûre 12.50

# Entrées

- Velouté d'asperges blanches 12.50
- Asperges - Vinaigrette à la truffe et jambon fumé de la Sûre 19.00
  - ✓ - À la flamande 17.00
  - Mousseline et saumon fumé 20.00

- Carpaccio de bœuf Bocquillon, huile d'olive, parmesan et roquette 19.90
- Marinière de saumon, échalotes et piments doux 19.90
- Fondus au fromage, salade croquante - 2 pièces 15.50
- - 3 pièces 21.50
- Croquettes de crevettes grises de la Mer du Nord - 2 pièces 21.50
- - 3 pièces 27.50
- ♥ • Tartare de thon à l'italienne, coulis de poivrons rouges, œuf de caille au plat 22.50
- Cassolette de scampis façon thaï : bouillon légèrement pimenté, légumes croquants et lait de coco 19.50
- Filets de sole aux écrevisses, sauce Nantua 22.50
- Chaud-froid de canard : mousse de foie de volaille, canard fumé et foie gras poêlé 22.50

# Salades

- Poulet grillé : salade croquante - copeaux de parmesan - lardons - anchois - vinaigrette César 20.00
- Frisée aux lardons : salade frisée - lard de ferme - œuf poché - croûtons 20.00
- Salade Niçoise : thon frais mi-cuit - salade - tomates - œufs durs - olives - poivrons - haricots 27.00
- ✓ • Salade végétarienne : lentilles - aubergines grillées - fêta - poivrons 20.00
- ♥ • Burrata, salade au saumon fumé et pesto 23.00
- ♥ • Burrata, carpaccio de tomates, roquette et pesto 22.00

## Petites faims

- |   |       |
|---|-------|
| • Saumon fumé, pain toasté, oignons doux et citron        | 22.00 |
| • Mini pavé de bœuf grillé, sauce au choix - 140gr        | 20.90 |
| • Filet Américain, crudités et condiments, frites - 120gr | 19.50 |
| • Spaghetti Bolognese junior                              | 15.00 |

## Tradition brasserie

- |   |       |
|---|-------|
| • Vol-au-vent de volaille plein air grande tradition                                      | 23.00 |
| ♥ • Vol-au-vent de volaille plein air grande tradition - "Royal" (avec ris de veau poêlé) | 32.00 |
| • Spaghetti Bolognese   | 18.90 |
| ✓ • Lasagne roulée "Rotolo" - farcie à la ricotta et aux épinards, crème de parmesan      | 23.50 |
| • Boulettes à la provençale, frites   | 20.00 |
| • Cuisses de Lapin à la Trappiste de Rochefort  | 24.00 |

## Filet américain

- |                                     |       |
|-------------------------------------|-------|
| • Préparé (haché minute)            | 24.00 |
| • Féroce (légèrement pimenté)       | 24.00 |
| • Nature (à préparer par vos soins) | 24.00 |

## Poissons

- |  |       |
|--|-------|
| • Dos de cabillaud, mousseline, asperges vertes et blanches, purée                               | 33.90 |
| ♥ • Sole meunière, purée de pommes de terre, laitue mayonnaise                                   | 39.00 |
| • Thon grillé mi-cuit, sauce vierge : huile d'olive, tomates, câpres et pommes rissolées au thym | 32.00 |

- |  |       |
|--|-------|
| • Tomates aux crevettes grises de la Mer du Nord - 1 pièce | 19.90 |
| - 2 pièces   | 29.90 |

# Viandes et volailles

---

- Ris de veau poêlés, crème de morilles, légumes de saison, pommes de terre grenailles 35.50
- ♥ • Filet de canette, sauce au miel et graines de sésame, légumes de saison et gratin dauphinois 29.50
- Rognon de veau à la crème de moutarde, pommes nature 28.00
- Jambonneau, sauce moutarde ou béarnaise, frites 26.00
- Carré d'agneau, sauce au romarin, petits pois, oignons grelots, asperges blanches et haricots verts 34.00

# Grill

---

**\*Boeuf Bocquillon** : viande de femelles culardes Blanc Bleu Belge élevées dans les Ardennes et nourries au colza ayant mûri dans nos champs.  
Le vrai goût du boeuf d'autrefois !

- Filet pur grillé, frites, salade 39.00
- Pavé de bœuf grillé, frites, salade 30.00
- Entrecôte grillée, frites, salade 35.00
- Hamburger de bœuf, lard de ferme, fromage de Chimay, sauce à la truffe, frites et salade 25.00

**Sauce au choix (offertes)** : poivre noir, Béarnaise, champignons

# A partager

---

- ♥ • Épaule de cochon de lait rôtie, légumes de saison, pommes rissolées (25 min.) 30.00/p.
- Côte à l'os de boeuf Bocquillon, 2 sauces aux choix, salade 37.00/p.

# Menu de saison

Entrée - plat - dessert : 50.00€/p.p

---

## ENTRÉES

---

- Velouté d'asperges blanches
- Carpaccio de bœuf Bocquillon, huile d'olive, parmesan et roquette
- Chaud-froid de canard : mousse de volaille, canard fumé et fois gras poêlé
- Tartare de thon à l'italienne, coulis de poivrons rouges, œuf de caille au plat

---

## PLATS

---

- Dos de cabillaud, mousseline, asperges vertes et blanches
- ✓ • Lasagne roulée "Rotolo" - farcie à la ricotta et aux épinards, crème de parmesan
- Filet de canette, sauce au miel et graines de sésame, légumes de saison et gratin dauphinois
- Carré d'agneau, sauce au romarin, petits pois, oignons grelots, asperges blanches et haricots verts

---

## DESSERTS

---

- ♥ • Grande assiette de fromages , salade croquante et fruits secs
  - \* À la place du dessert, +5€
  - \*\* En plus du dessert, +10€
- Tarte au café, spécialité de la Maison depuis 30 ans
- Fraise Melba : glace vanille, fraises et chantilly
- Le choco-noisette : mousse au chocolat, crémeux noisettes et macarons