

A partager

Toasts de saumon fumé	15.00
Mix de croquettes	14.50
Ardoise de jambon d'Ardenne	12.50

Entrées

Carpaccio de boeuf Bocquillon, huile d'olive, parmesan et roquette	19.90
Marinière de saumon, échalotes et piments doux	19.90
Vitello Tonato : Tartare de veau cuit rosé, sauce au thon et aux câpres	24.00
✓ Carpaccio de betteraves, salade roquette, pignons de pin et chèvre frais	17.00
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
Cassolette de scampis, lait de coco et curry rouge	19.50

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
✓ Végétarienne : boulgour - légumes du Sud - feta - pignons de pin	20.00
Salade façon "Niçoise" : thon frais - salade croquante - œufs durs - olives noires - poivrons - concombres - tomates	27.00
Tomates et crevettes de la mer du Nord - 1 pièce	19.00
- 2 pièces	29.00
♥ Artichaut vinaigrette, crevettes grises	22.00
Emincé de tomates, mozzarella burrata, pesto au basilic	21.00

Demandez-nous le lunch de la semaine : une entrée et un plat
(du lundi au vendredi, uniquement le midi) 28.00

Pour une même table, nous ne pouvons imprimer qu'une seule souche TVA.

Petites faims

Saumon fumé, pain toasté, oignons doux et citron	21.00
Mini pavé de bœuf poêlé au beurre, sauce Béarnaise - 140gr	20.90
Filet Américain, crudités et condiments - 120gr	19.00
Spaghetti Bolognese junior	15.00

Tradition brasserie

Lapin à la bière trappiste de Rochefort	23.00
Vol-au-vent de volaille plein air grande tradition	22.00
♥ Vol-au-vent de volaille plein air grande tradition - "Royal" (avec ris de veau)	29.50
Spaghetti Bolognese	18.50
Boulettes sauce tomate, frites et mayonnaise	18.50
✓ Lasagne roulée "Rotolo" - farcie à la ricotta et aux épinards, crème de parmesan	21.50
Ribs maison marinés aux herbes et rôtis, salade fraîcheur, pommes au four	25.50

Poissons

Dos de cabillaud, sauce vierge - huile d'olive, câpres, tomates séchées, linguine au pesto	32.00
Sole meunière, purée de pommes de terres, laitue à la mayonnaise	39.00
Tataki de thon rouge, ratatouille du Sud	32.00

Viandes et volailles

♥ Ris de veau poêlés, crème de morilles, légumes de saison, pommes de terre grenailles	35.00
Filet de canette, sauce au miel et au sésame, légumes de saison et gratin dauphinois	28.00
Carré d'agneau rôti au thym, jus au romarin et gratin dauphinois	32.00

Filet américain

Préparé (haché minute)	24.00
♥ Féroce (légèrement pimenté)	24.00
Nature (à préparer par vos soins)	24.00

Grill

Sauces au choix (offertes) : poivre noir, Béarnaise, champignons

————— | SUR LE GRILL : VIANDE DE BOEUF BOCQUILLON* | —————

Filet pur grillé	37.50
Pavé de bœuf	26.50
Entrecôte grillée	32.50
Hamburger de bœuf, lard de ferme, fromage de Chimay, sauce à la truffe	25.00

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

A partager

♥ EpauLe de cochon de lait rôtie, légumes de saison, pommes rissolées (25 min.)	29.00/p.
---	----------

Menu de saison

Une entrée, un plat et un dessert p.p. : 49€/p.

ENTRÉES

- ✓ Carpaccio de betteraves, salade roquette, pignons de pin et chèvre frais
- Marinière de saumon, échalotes et piments doux
- Vitello Tonato : tartare de veau cuit rosé, sauce au thon et aux câpres
- Cassolette de scampis, lait de coco et curry rouge

PLATS

- Salade façon "Niçoise" : thon frais, salade croquante, œufs durs, olives noires, poivrons, concombres, tomates
- Pavé de bœuf Bocquillon, sauce au choix
- Filet de canette, sauce au miel et au sésame, légumes de saison et gratin dauphinois
- ✓ Lasagne roulée "Rotolo", farcie à la ricotta et aux épinards, crème de parmesan

DESSERTS

- Tarte au café, spécialité de la maison depuis 29 ans
- Fraises Melba
- Assortiment de desserts de notre Pâtissier
- Sélection de fromages belges, salade croquante