

A partager

Toasts de foie gras maison	14.50
Toasts de saumon fumé	14.50
Mix de croquettes	14.50
Ardoise de jambon d'Ardenne	12.50

Entrées

Carpaccio de boeuf Bocquillon, huile d'olive, parmesan et roquette	19.50
Marinière de saumon, échalotes et piments doux	19.50
Terrine de foie gras maison, confit d'oignons, salade aux noix, toast brioché	22.00
✓ 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 : quinoa - concombre - roquette - avocat - graines de courges	20.00
Tomates et crevettes de la mer du Nord - 1 pièce	19.00
- 2 pièces	29.00
♥ Artichaut vinaigrette, crevettes grises	19.00

Demandez-nous le lunch de la semaine : une entrée et un plat
(du lundi au vendredi, uniquement le midi) 26.00

Petites faims

Saumon fumé, pain toasté, oignons doux et citron	19.50
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
Jambonneau rôti au four, sauce Béarnaise (15min.)	23.50
✓ Lasagne roulée "Rotolo" - farcie à la ricotta et aux épinards, crème de parmesan	21.50

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

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

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 et foie gras poêlé	26.50

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

♥ Entrecôte grillée	37.00
---------------------	-------

***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 !

***Boeuf Holstein :** La viande de Holstein est issue de taurillons et de vaches de plus de 3 ans, élevés à l'herbe et au foin. Cela donne une viande au persillage bien réparti, savoureuse et complexe.

A partager

Tomahawk - 1kg. Irish	45.00/p.
♥ Epaule de cochon de lait rôtie, légumes de saison, pommes rissolées (25 min.)	28.00/p.

Suggestions du moment

ENTREES

Fond d'artichaut violet, oeuf poché, mousseline	21.00
Vitello Tonnato : émincé de veau cuit rosé, sauce au thon et aux câpres	20.00
Cuisses de grenouilles, ail des ours et persil	26.00
Asperges vinaigrette à la truffe et jambon de la Sûre	17.00
♥ Asperges à la flamande	16.00
Asperges mousseline et saumon fumé	19.00

PLATS

Turbot, asperges blanches, mousseline, Belles de Fontenay	39.00
♥ Veau "de sous la mère", blettes au beurre, pointes vertes, jus brun aux mousserons	40.00

Menu de saison

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

ENTRÉES

Marinière de saumon, échalotes et piments doux
Terrine de foie gras maison, confit d'oignons, salade aux noix, confit d'oignons
Vitello Tonnato : émincé de veau cuit rosé, sauce au thon et aux câpres
Asperges, vinaigrette à la truffe, jambon de la Sûre

PLATS

Dos de cabillaud, sauce vierge - huile d'olives, câpres, tomates séchées, linguine au pesto
Pavé de bœuf Bocquillon, sauce au choix
Veau "de sous la mère", blette au beurre, pointes vertes, jus brun aux mousserons
✔ Lasagne roulée "Rotolo", farcie à la ricotta et aux épinards, crème de parmesan

DESSERTS

Tarte au café, spécialité de la maison depuis 29 ans
Dame Blanche - servie dans un biscuit croquant
Café gourmand - assortiment de desserts de notre Pâtissier
Assortiment de fromages belges, salade croquante