

# A partager

---

- Toasts de saumon fumé 16.00
- Mix de croquettes 15.00
- Ardoise de jambon d'Ardenne 12.50

# Entrées

---

- 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
- Terrine Ardennaise, toast de pain de campagne 18.00
- Scampis à la diable, bruschetta aux olives 18.00
- ♥ • Ceviche de dorade, coco et citron vert, choux à l'orientale 22.50
- Pressé de volaille à la truffe, mousse de foie de volaille et pomme cuite 24.90
- Cervelle de veau poêlée, sauce gribiche 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 de chèvre chaud au miel, pommes et noix 20.00
- Salade à la Liégeoise : haricots verts - pommes de terre - lardons - oignons rouges - œufs durs 20.00

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 19.50
- 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) 32.00
- Spaghetti Bolognese 18.50
- ✓ • Lasagne roulée "Rotolo" - farcie à la ricotta et aux épinards, crème de parmesan 23.50
- Boulettes à la forestière, chicon braisé et purée de pommes de terre 22.00
- ♥ • Tête de veau à la française 23.50

## Poissons

- Dos de cabillaud en croûte d'herbes, crème de safran, pommes natures 33.90
- ♥ • Sole meunière, purée de pommes de terre, laitue mayonnaise 39.00
- Filet de saumon, blanc de poireaux braisés, écrasée de pommes de terre, beurre blanc 28.90
- Filet de dorade poêlé à la crème d'aneth, mini fenouil grillé, purée de pommes de terre 25.00

## 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 au sésame, légumes de saison et gratin dauphinois 29.50
- ♥ • Rognon de veau à la crème de moutarde, pommes natures 27.00
- Jambonneau, sauce moutarde ou béarnaise 25.00

## Filet américain

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

## Grill

- Filet pur grillé, frites, salade 39.00
- Pavé de bœuf, frites, salade 29.00
- 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

**\*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 !

## A partager

- Epaule de cochon de lait rôtie, légumes de saison, pommes rissolées (25 min.) 30.00/p.

# Menu de saison

Entrée - plat - dessert : 49.00€/p.

---

## ENTRÉES

---

- Carpaccio de bœuf Bocquillon, huile d'olive, parmesan et roquette
- Pressé de volaille à la truffe, mousse de foie de volaille et pomme cuite
- Ceviche de dorade, coco et citron vert, choux à l'orientale
- Scampis à la diable, bruschetta aux olives

---

## PLATS

---

- Filet de dorade poêlé à la crème d'aneth, mini fenouil grillé, purée de pommes de terre
- Lasagne roulée "Rotolo" - farcie à la ricotta et aux épinards, crème de parmesan
- Filet de canette, sauce au miel et au sésame, légumes de saison et gratin dauphinois
- Tête de veau à la française

---

## DESSERTS

---

- Buffet de desserts : faites votre choix parmi l'assortiment de desserts, de biscuits Maison et sélection de bonbons.

♥ Chariot de fromages sélectionnés avec soin par la fromagerie "Histoire de Goût" à Marche-en-Famenne -

\* *À la place du dessert, +5€*

\*\* *En plus du dessert, +10€*

# Buffet de desserts

— | ♥ ASSORTIMENT DE GOURMANDISES - 14.00 | —

Faites votre choix parmi l'assortiment de desserts, de biscuits  
Maison et sélection de bonbons.

Le buffet est décliné selon l'inspiration de notre Pâtissier.

Et toujours la Tarte au café, notre spécialité depuis 29 ans.

## Desserts à la carte

- Tarte Maison - la part 9.50

### — | CRÊPES | —

- Au sucre et à la confiture 9.00
- Du chocolatier : *chocolat chaud, glace vanille et chantilly* 11.50

### — | GLACES ET SORBETS | —

- Dame blanche servie dans un biscuit croquant 10.50
- Brésilienne servie dans un biscuit croquant 10.00
- Coupe 2 boules au choix (vanille-chocolat-moka) 7.50
- Coupe 3 boules au choix (vanille-chocolat-moka) 9.50
- Coupe de sorbet citron 10.00
- Coupe de sorbet framboise 10.00
- Sorbet Colonel (sorbet citron - vodka) 15.50

### — | FROMAGES | —

- ♥ Chariot de fromages sélectionnés avec soin par la fromagerie "Histoire de Goût" à Marche-en-Famenne 15.00