

Suggestions du moment

LA MER

ENTRÉES

- | | |
|---------------------------|-------|
| • Huîtres creuses - les 6 | 19.00 |
| - les 9 | 25.00 |

PLATS

- Les moules JUMBO de Zélande :
- | | |
|------------------|-------|
| - Marinières | 28.00 |
| - Vin blanc | 29.00 |
| ♥ - Ail et crème | 29.00 |

LA CHASSE

A PARTAGER

- | | |
|--|-------|
| • Ardoise du chasseur:
<i>Bacon de sanglier, saucisson de gibier, pâté de marcassin</i> | 15.00 |
|--|-------|

ENTRÉES

- | | |
|--|-------|
| • Terrine de gibier, chutney pommes-poires et aïelles, toast de pain de campagne | 18.00 |
| ♥ • Carpaccio de biche, huile de noisette et champignons des bois | 21.50 |
| • Raviole de volaille et champignons des bois, crème à la truffe | 18.90 |

PLATS

- | | |
|--|-------|
| • Civet de marcassin, poire pochée, aïelles cuites et pommes Amandine | 25.00 |
| ♥ • Filet de biche, sauce Grand Veneur, poêlée forestière, croquette Mona Lisa | 35.00 |

POUR 2 COUVERTS

- | | |
|---|----------|
| • Râble de lièvre façon Arlequin, chicon braisé | 35.00/p. |
|---|----------|

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

- Lapin à la bière trappiste de Rochefort 24.00
- 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) 31.00
- 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 22.50

Poissons

- Dos de cabillaud, mousseline, sucrose grillée, écrasé de pommes de terre 32.90
- ♥ • Sole meunière, purée de pommes de terre, laitue mayonnaise 39.00
- Filet de saumon, potée de choux blanc au lard, beurre blanc 28.50

Viandes et volailles

- ♥ • Ris de veau poêlés, crème de morilles, légumes de saison, pommes de terre grenailles 35.90
- Filet de canette, sauce au miel et au sésame, légumes de saison et gratin dauphinois 29.50

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

- Filet pur grillé, frites, salade 39.00
- Pavé de bœuf, frites, salade 27.00
- Entrecôte grillée, frites, salade 33.50
- Hamburger de bœuf, lard de ferme, fromage de Chimay, sauce à la truffe, frites et salade 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.) 30.00/p.
- Côte à l'os 34.50/p.

Menu de saison

Une entrée, un plat et un dessert p.p. : 49.00€/p.

ENTRÉES

- Carpaccio de biche, huile de noisette et champignons des bois
- Carpaccio de Saint Jacques à l'huile de noix, tartare d'huîtres
- Terrine de gibier, chutney pommes-poires et airelles, toast de pain de campagne
- ✓ • Velouté de potimarron, huile de noisette, émietté de chèvre

PLATS

- Filet de biche, sauce Grand Veneur, poêlée forestière, croquette Mona Lisa
- Civet de marcassin, poire pochée, airelles cuites et pommes Amandine
- Filet de saumon, potée de choux blanc au lard, beurre blanc
- ✓ • 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
- Assortiment de desserts de notre Pâtissier
- Sélection de fromages belges, salade croquante

Carte des desserts

DESSERTS ET GOURMANDISES MAISON

- Café gourmand (*Assortiment de desserts du Pâtissier*) 12.00
- Tarte au café, notre spécialité depuis 29 ans 9.00
- Tarte au café et sa glace vanille 11.00
- Crème brûlée "Tradition", vanille de Madagascar 9.50
- Mousse au chocolat noir 9.00
- Tiramisu aux poires et spéculoos 11.00
- Moelleux au chocolat : biscuit coulant au chocolat 14.00
- Café glacé 11.50
- ♥ • Ile flottante, crème anglaise et caramel 10.00

LA PART BELLE AUX FRUITS

- Bavarois à la vanille et aux prunes, crumble 10.00
- ♥ • Cygne Royal : crème pâtissière, chantilly, fruits frais, coulis de fruits rouges 14.00
- Crumble pommes et amandes, glace au lait d'amande 10.00

CRÊPES

- Au sucre et à la confiture 9.00
- Du chocolatier : chocolat chaud, glace vanille et chantilly 11.50
- ♥ • Normande : pommes caramélisées, glace vanille 14.00

GLACES ET SORBETS

- ♥ • Dame blanche servie dans un biscuit croquant 10.00
- Brésilienne servie dans un biscuit croquant 10.00
- Coupe 2 boules au choix (vanille-chocolat-moka) 7.00
- Coupe 3 boules au choix (vanille-chocolat-moka) 8.50
- Coupe de sorbet citron 9.50
- Coupe de sorbet framboise 9.50
- Coupe Belle Hélène : sorbet poires, glace gianduja, poire pochée et sauce chocolat 12.50
- Banana Split : 2 boules banane, 1 boule chocolat, chocolat chaud, chantilly, bananes 12.00
- Sorbet Colonel (sorbet citron - vodka) 15.00

FROMAGES

- Assortiment de fromages belges 14.50