

Petites faims

- | | |
|---|-------|
| • Saumon fumé, pain toasté, oignons doux et citron | 22.00 |
| • Mini pavé de bœuf grillé, sauce au choix - 140gr | 21.90 |
| • Filet Américain, crudités et condiments, frites - 120gr | 19.90 |
| • Spaghetti Bolognaise junior | 15.00 |

Tradition brasserie

- | | |
|---|-------|
| • Vol-au-vent de volaille plein air grande tradition | 23.50 |
| ♥ • Vol-au-vent de volaille plein air grande tradition - "Royal" (avec ris de veau poêlé) | 35.00 |
| • Spaghetti Bolognaise | 19.90 |
| ✓ • Lasagne roulée "Rotolo" - farcie à la ricotta et aux épinards, crème de parmesan | 23.90 |
| • Boulettes sauce tomate, laitue à la mayonnaise | 20.00 |
| • Spare Ribs caramélisés au miel, crudités et pomme macaire | 25.00 |

• Filet Américain :

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

Poissons

- | | |
|--|-------|
| • Dos de cabillaud, risotto aux champignons, saveurs de truffe, beurre blanc | 35.00 |
| ♥ • Turbotin meunière, purée de pommes de terre, laitue mayonnaise | 27.00 |
| • Thon grillé mi-cuit, sauce vierge : huile d'olive, tomates, câpres et pâtes au pesto rouge | 32.00 |
| • Filet de bar, piperade de légumes du Sud | 29.90 |
| • Tomates aux crevettes grises de la Mer du Nord - 1 pièce | 19.90 |
| - 2 pièces | 29.90 |

• Moules Jumbo de Zélande :

- | | |
|----------------|-------|
| - Marinière | 29.00 |
| - Vin Blanc | 31.00 |
| - Ail et crème | 32.00 |

Viandes et volailles

- Ris de veau poêlés, crème de morilles, légumes de saison, pommes de terre grenailles 37.00
- Filet de canette, sauce au miel et graines de sésame, légumes de saison et gratin dauphinois 29.90
- Jambonneau, sauce moutarde ou béarnaise, frites 26.00
- ♥ • Côte de porc ibérique, carottes fanes, navets et pomme macaire, sauce moutarde 30.00

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 40.00
- 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, salade, frites, 2 sauces aux choix 39.00/p.

Menu de saison

Entrée - plat - dessert : 50.00€/p.p

ENTRÉES

- Vitello Tonnato : émincé de veau cuit rosé, sauce au thon
- ✓ • Salade végétarienne : salade de quinoa, légumes croquants, fromage halloumi
- Mouclade : crème de moules au curry doux et safran, petits légumes croquants
- Tartare de thon à l'italienne, coulis de poivrons rouges, œuf de caille au plat

PLATS

- Filet de bar, piperade de légumes du Sud
- ✓ • 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
- Côte de porc ibérique, carottes fanes, navets et pomme macaire sauce moutarde

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
- Pêche Melba : glace vanille, pêches et chantilly
- Fraisier : biscuits aux amandes, crème vanille et fraises fraîches