

A partager

Toasts de saumon fumé	15.00
Mix de croquettes	14.50
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
✓ Gâteau au chèvre et aux aubergines, salade de jeunes pousses, pickles d'oignons rouges	17.50
✓ Carpaccio de betteraves, salade roquette, pignons de pin et chèvre frais	17.50
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
Huîtres creuses - les 6	19.00
- les 9	25.00

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 à la Liégeoise : haricots verts - pommes de terre - lardons - oignons rouges - œufs durs	20.00
Emincé de tomates, mozzarella burrata, pesto au basilic	22.00

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 Bolognaise junior	15.00

Tradition brasserie

Lapin à la bière trappiste de Rochefort	23.50
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 Bolognaise	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, mousseline, sucrose grillée, écrasé de pommes de terre	32.90
Sole meunière, purée de pommes de terre, laitue à la mayonnaise	39.00
♥ Pavé de thon rouge grillé, ratatouille du Sud	32.90

Les moules JUMBO de Zélande :

- Marinières	27.00
- Vin blanc	28.00
- Ail et crème	28.00

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 28.50
- Médailon de veau, jus citronné, pommes paillasson, oignons grelots, carottes glacées au cumin 33.50

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.) 29.00/p
- ♥ Picanha de boeuf, servie rosée 35.00/p

Menu de saison

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

ENTRÉES

Carpaccio de bœuf Bocquillon, huile d'olive, parmesan et roquette

Marinière de saumon, échalotes et piments doux

✓ Gâteau au chèvre et aux aubergines, salade de jeunes pousses, pickles d'oignons rouges

Cassolette de scampis, lait de coco et curry rouge

PLATS

Dos de cabillaud, mousseline, sucrose grillée, écrasé de pommes de terre

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

Dame blanche, servie dans un biscuit croquant

Assortiment de desserts de notre Pâtissier

Sélection de fromages belges, salade croquante