



À PARTAGER

- L'ardoise de jambon finement coupé 10,00
- Le bol de mini fondus au fromage (6 pièces) 10,00
- Pot de mousse de foie gras 12,00

ENTRÉES FROIDES MAISON

- Marinière de saumon, échalotes et piments doux 18,00
- Carpaccio de bœuf, huile d'olive, parmesan, salade mesclun 18,00
- ♥ • Terrine de Foie gras maison, confit d'oignons, toast brioché 19,00
- Langue de veau, sauce gribiche, salade vinaigrette 16,00
- Truite et anguilles fumées en mousse 18,00
- Pâté en croûte "Maison", pommes confites 16,00
- ♥ • Tête pressée "Maison" aux herbes 17,00
- Pressé de jeunes poireaux, vinaigrette et oeuf mimosa 15,00



ENTRÉES CHAUDES

- Fondu ardennais (fromage et lardons), salade croquante 15,00
- Croquettes de crevettes grises de la Mer du Nord 18,00
- Os à moëlle rôti au sel parfumé 16,00
- Escargots Petits Gris au beurre persillé, oignons confits et fondue de tomates 18,00
- Croustillant de pied de cochon sur une salade vinaigrette 18,00



SALADES ET GRANDE ASSIETTE

- Salade Végan 18,00
Blé d'Ebly – Tofu aux herbes – Caviar d'aubergines – Légumes rôtis
- Salade santé 18,00
Saumon fumé – Lentilles – Pommes Granny
- Salade de poulet grillé 18,00
Poulet grillé – Croûtons – Copeaux de parmesan – Vinaigrette César
- Frisée aux lardons 18,00
Salade frisée – Lard de ferme – Oeuf poché – Croutons
- ♥ • Salade Ardennaise 20,00
Lard confit – Pommes de terre en salade – Salade de blé et chicons – Chèvre frais
- Assiette du charcutier 20,00
Jambon – Boudin – Tête pressée – Terrine – Saucisson





PETITES FAIMS

- Saumon fumé, pain toasté, oignons doux et citron 16,00
- Mini pavé de bœuf poêlé au beurre, sauce béarnaise – 140 gr 19,00
- Filet américain, crudités et condiments – 120 gr 17,00
- Croque-monsieur, crudités 12,00
- Spaghetti bolognaise 14,00

CLASSIQUES



- Lapin à la Trappiste de Rochefort, frites et salade mayonnaise 21,00
- ♥ • Cassoulet d'Ardenne uniquement composé de charcuteries ardennaises 24,00
- Vol au vent de volaille de plein air grande tradition 20,00
- Jambonneau rôti au four, béarnaise, frites 23,00
- Américain préparé – préparé pour vous à la minute en cuisine 23,00
- Américain féroce – légèrement pimenté 23,00
- Américain nature – à composer par vos soins dans l'assiette 23,00
- Boulettes sauce tomate, frites et mayonnaise 18,00
- Langue de veau sauce Madère, champignons, échalotes, persil, cerfeuil, estragon 22,00

À PARTAGER ... DEUX COUVERTS

- ♥ • Épaule de cochon de lait, poivre vert et marsala (20 min) 25.00/p
- ♥ • Savoureux boudin noir de chez Goffart, pommes, fruits et purée 20.00/p

POISSONS



- ♥ • Dos de cabillaud façon Dugléré, sauce vin blanc, ciboulette, tomates et estragon 28,00
- Pavé de saumon à la sauce ciboulette, tombée de poireaux 23,00
- Sole meunière (500gr), pommes nature, persil et citron 38,00

VIANDES & VOLAILLES

- Magret de canard caramélisé au miel et graines de sésame 23,00
- Rognon de veau rôti entier, moutarde à l'ancienne 24,00
- Fricassée de volaille (100 jours) à la crème de ferme 24,00
- Poêlée de ris de veau à la crème, poêlée de champignons, échalotes confites 27,00
- ♥ • Hamburger de bœuf "Bocquillon*", fromage de Rochefort, lard d'Ardenne et mayonnaise au bacon 23,00
- Filet pur « Bocquillon* » 36,00
- Pavé de bœuf « Bocquillon* » poêlé 25,00
- ♥ • Entrecôte « Bocquillon* » grillée – 2 couverts – 600gr 32,00/p

Soft drinks	àpd 2.50 €
Vin au verre	àpd 4 €
Alcools	àpd 4 €
Coupe de Champagne	àpd 10 €
Boissons chaudes	àpd 3 €

À chaque jour son poisson

/ 20,00 € /

MERCREDI Moules de Zélande à la marinière

JEUDI Linguine aux palourdes, ail confit et herbes fraîches

VENDREDI Turbotin Meunière , purée de céleri

SAMEDI Filet de dorade rôti, parfumé aux herbes



Une entrée, un plat, un dessert

/ 45,00 € /

Terrine de Foie gras maison, confit d'oignons, toast brioché

ou

Truite et anguilles fumées en mousse

Dos de cabillaud façon Dugléré, sauce vin blanc, ciboulette, tomates et estragon

ou

Poêlée de ris de veau à la crème, poêlée de champignons, échalotes confites

Tiramisu aux poires et spéculoos

ou

La tarte au café, notre spécialité depuis 25 ans