



## CLIN D'ŒIL / À DÉGUSTER SEUL OU À PARTAGER

- Ardoise de jambon d'Ardenne 10,00
- Toast au foie gras Maison 10,00
- Toast de saumon fumé 10,00
- ♥ • Insolite: la planche de fondus à partager - 8 pièces (conseillé pour min. 4 pers) 20,00

## ENTRÉES



- 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
- Mousse de truite et anguilles fumées, salade croquante 16,00
- ♥ • **Les asperges belges**
  - > Vinaigrette et jambon d'Ardenne 16,00
  - > Mousseline et saumon fumé 18,00
  - > À la flamande tout simplement 18,00
- Fondue au fromage, salade croquante 14,00
- Croquettes de crevettes grises de la Mer du Nord 18,00
- Os à moëlle rôti au four, toast et sel parfumé (20 min.) 16,00
- ♥ • Cuisses de grenouilles fraîches, persil, ail et beurre noisette 25,00
- ♥ • **La cervelle de veau**
  - > Servie froide, sauce tartare 16,00
  - > Meunière, toast et beurre de ferme 18,00
  - > En beignet, sauce gribiche 18,00



## SALADES



- Salade Végan 18,00  
Quinoa – Tofu aux herbes – Caviar d'aubergines – Légumes rôtis
- 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 croquante – Chèvre frais
- **Les crevettes de la Mer du Nord**
  - > Tomates aux crevettes grises: 1 pièce 16,00
  - > Tomates aux crevettes grises: 2 pièces 26,00
- ♥ > L'artichaut vinaigrette et crevettes 20,00



## 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



## PLATS

- Dos de cabillaud mousseline, pointes vertes et blanches 28,00
- Pavé de saumon à l'oseille, tombée de poireaux 25,00
- Sole Meunière, pommes natures, épinards et citron 40,00
- ♥ • Lapin à la bière Atrium, brassée par nos amis d'en face 21,00
- Vol au vent de volaille de plein air grande tradition 20,00
- USA
  - > Américain préparé – haché minute 23,00
  - > Américain féroce – légèrement pimenté et haché minute 23,00
  - > Américain nature – à préparer par vos soins 23,00
- Boulettes sauce tomate, frites et mayonnaise 18,00
- Langue de veau sauce Madère, champignons, échalotes, persil, cerfeuil, estragon 22,00
- Magret de canard caramélisé au miel et graines de sésame 23,00
- Rognon de veau rôti entier, moutarde à l'ancienne 24,00
- Poêlée de ris de veau à la crème, pointes vertes et blanches 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



## À PARTAGER ... DEUX COUVERTS

- ♥ • Epaule de cochon de lait rôtie au four, légumes de printemps et pommes rissolées (25 min.) 25.00/p
- Epaule d'agneau de lait, jus au thym, haricots verts et gratin dauphinois (25 min.) 27.00/p
- Poulet fermier rôti au foin, laitue, mayonnaise et gratin dauphinois (20 min.) 24.00/p
- Entrecôte "Bocquillon\*" grillée 30.00/p

\* Bocquillon: viande de femelles culardes de l'Ardenne élevées dans l'herbe des pâtures et avec des fourrages récoltés dans notre région. Le meilleur tout simplement.

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 Solettes grillées, beurre blanc aux herbes,  
vinaigrette de légumes

JEUDI Queue de lotte aux poireaux, pommes de terre écrasées, beurre demi-sel.

VENDREDI Turbotin Meunière , purée de céleri et épinards

SAMEDI Filet de daurade rôti, parfumé aux herbes, poêlée de légumes  
de printemps



## Une entrée, un plat, un dessert

/ 45,00 € /

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

**ou**

Cuisses de grenouilles fraîches, persil, ail et beurre noisette

---

Dos de cabillaud mousseline, pointes vertes et blanches

**ou**

Magret de canard caramélisé au miel et graines de sésame

---

Mousse de fraises à la menthe fraîche

**ou**

L'incontournable tarte au café, notre spécialité depuis 25 ans