



À PARTAGER

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

ENTRÉES FROIDES

- ♥ • 6 huîtres creuses de Zélande 18,00
- 🍷 • Tartare de biche sauce poulette (bouillon et crème) 18,00
- Émincé de Saint-Jacques marinées sur une salade de lentilles à l'huile de noix 18,00
- 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



ENTRÉES CHAUDES

- Toast aux champignons de Paris sur un pain de campagne 16,00
- ♥ • Crème de lentilles au lard confit 16,00
- Cannelloni de scampis, jeunes pousses d'épinards et tomates 19,00
- Fondu ardennais (fromage et lardons), salade croquante 15,00
- Croquettes de crevettes grises de la Mer du Nord 18,00
- ♥ • Bouillon d'escargots Petits-Gris, légumes et cerfeuil 20,00



SALADES

- 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





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 22,00
- 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
- 🍷 • Cuisse de lièvre façon civet, aïelles et croquettes maison 22,00
- ♥ • Langue de veau sauce Madère, champignons, échalotes, persil, cerfeuil, estragon 22,00

POISSONS



- ♥ • Dos de cabillaud façon Dugléré, sauce vin blanc, ciboulette, tomates et estragon 27,00
- Poêlée de cabillaud, tomates séchées, câpres, huile d'olive et pâtes 27,00
- Pavé de saumon à la sauce ciboulette, tombée de poireaux 23,00
- Sole meunière (500gr), pommes natures, persil et citron 38,00

VIANDES & VOLAILLES

- 🍷 • Suprême de poule faisane rôtie en ballotine de chou vert 24,00
- 🍷 • Côte de biche rôtie, sauce Arlequin (crème, moutarde et poivrade) 27,00
- Poêlée de ris de veau à la crème, poêlée de champignons, échalotes confites 27,00
- Carré d'agneau roti au thym, jus au romarin, gratin dauphinois 25,00
- ♥ • 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 Fricassée de rascasse, bouillon ratatouille et ail confit

SAMEDI Turbotin meunière, purée de céleri

DIMANCHE 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

Émincé de Saint-Jacques marinées sur une salade de lentilles à l'huile de noix

Cabillaud Dugléré, sauce vin blanc, ciboulette, tomates et estragon

ou

Suprême de poule faisane rôtie en ballotine de chou vert

Tiramisu aux poires et spéculoos

ou

La tarte au café, notre spécialité depuis 25 ans