

A partager

- Toasts de saumon fumé 17.00
- Mix de croquettes 15.50
- Ardoise de jambon fumé 13.50
- ♥ • Le grand plateau apéro (pour 4 personnes) 39.00

Entrées

♥ Les asperges :

- | | Entrée | Plat |
|-------------------------------|--------|-------|
| • Velouté d'asperges blanches | 12.50 | |
| • Asperges : | | |
| - vinaigrette à la truffe | | |
| et jambon fumé | 19.50 | 25.00 |
| - à la flamande | 18.00 | 24.00 |
| - mousseline et saumon fumé | 21.50 | 29.00 |



- Carpaccio de bœuf Bocquillon, huile d'olive, parmesan et roquette 19.90
- Fondus au fromage, salade croquante - 2 pièces 17.50
- 3 pièces 23.50
- Croquettes de crevettes grises de la Mer du Nord - 2 pièces 23.00
- 3 pièces 29.00
- Saint Jacques rôties, déclinaison de poireaux, crème de safran 24.50
- Marinière de saumon, wakamé et bonite séchée 21.50
- Tartare de crevettes roses, pommes vertes, vinaigrette au citron vert 19.00
- Terrine de pâté de campagne et pain d'Ardenne rôti, confit d'oignons 18.90
- ✓ • Terrine de foie gras maison, confit d'oignons, pain brioché 24.90
- Beignets de joue de poisson, antipasti de légumes et pesto vert 19.50
- ♥ • Croustillant de thon rouge, chutney mangue - oignon 23.50
- Mosaïque de poireaux, maquereau fumé au poivre et crème de raifort 19.50

Petites faims

- Saumon fumé, pain toasté, oignons doux et citron 22.50
- Mini pavé de bœuf grillé, sauce au choix - 140gr 21.90
- Filet Américain, crudités et condiments, frites - 120gr 19.90
- Spaghetti Bolognese junior 15.00

Salades

- ♥ • Poulet grillé : salade croquante - copeaux de parmesan - lardons - anchois - vinaigrette César 21.00
- Frisée aux lardons : salade frisée - lard de ferme - œuf poché - croûtons 21.00
- ✓ • Salade végétarienne : taboulé à la menthe - houmous - falafels 21.00
- Salade à la grecque : olives - feta - calamars - scampis - tzatziki 21.00

Tradition brasserie

- Vol-au-vent de volaille plein air grande tradition 24.50
- ♥ • Vol-au-vent de volaille plein air grande tradition - "Royal" (avec ris de veau poêlés) 35.00
- Spaghetti Bolognese 19.90
- ✓ • Lasagne roulée "Rotolo" - farcie aux tomates confites, olives, ricotta et pignons de pin 23.90
- ✓ • Tortellini ricotta épinard, crème de tartufata, parmesan 21.50
- Boulettes sauce tomate, frites, salade 22.50
- Navarin d'agneau, légumes printaniers : navets, petits pois, carottes 28.50



Filet Américain

- Préparé (haché minute) 24.50
- Féroce (légèrement pimenté) 24.50
- Nature (à préparer par vos soins) 24.50

Poissons

- Filet de saumon rôti, fèves des marais, risotto, coulis de crustacés 28.50
- Bar entier grillé, fenouil confit, sauce vierge, linguine 28.50
- ♥ • Sole meunière, pommes nature, laitue mayonnaise 42.00

Viandes et volailles

- Ris de veau poêlés, crème de morilles, légumes de saison, pommes de terre grenailles 38.00
- Filet de canette à l'orange, carottes glacées, rösti de pommes de terre 31.00
- Jambonneau, sauce moutarde ou béarnaise, frites 27.00
- ♥ • Contre-filet de veau, purée de patates douces, petits pois, chou farci, sauce au porto et gratin dauphinois 34.50



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 42.00/p.



Boeuf

***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 42.00
- Pavé de bœuf grillé, frites, salade 30.00
- Entrecôte grillée, frites, salade 36.00
- ♥ • Hamburger de bœuf, lard de ferme, fromage de Chimay, sauce à la truffe, frites et salade 26.00

Sauce au choix (offertes) : poivre noir, Béarnaise, champignons

Menu de saison

Entrée - plat - dessert : 50.00€/p.p

ENTRÉES

- Saint Jacques rôties, déclinaison de poireaux, crème de safran
- Terrine de pâté de campagne et pain d'Ardenne rôti, confit d'oignons
- ✓ • Salade végétarienne : taboulé à la menthe - houmous - falafels
- Marinière de saumon, wakamé et bonite séchée

PLATS

- Filet de saumon rôti, fèves des marais, risotto, coulis de crustacés
- ✓ • Lasagne roulée "Rotolo" - farcie aux tomates confites, olives, ricotta et pignons de pin
- Filet de canette à l'orange, carottes glacées, rösti de pommes de terre
- Contre-filet de veau, purée de patates douces , petits pois, chou farci, sauce au porto et gratin dauphinois

DESSERTS

- ♥ • Ardoise de fromages, salade croquante et fruits secs
 - * À la place du dessert, +5€
 - ** En plus du dessert, +10€
- Assortiment de desserts du Pâtissier
- Macaron géant : crémeux à la framboise, mousse au yuzu
- Entremets à la mousse d'abricots et d'amandes, gelée d'abricots, biscuit aux noisettes enrobé de marsepain

Carte des desserts

Tous nos desserts sont créés et réalisés
quotidiennement par nos pâtisseries.

DESSERTS ET GOURMANDISES MAISON

- Café gourmand (*Assortiment de desserts du Pâtissier*) 12.50
- ♥ • Tarte au café, notre spécialité depuis 30 ans 9.50
- Tarte au café et sa glace vanille 12.50
- Crème brûlée "Tradition", vanille de Madagascar 9.50
- Mousse au chocolat noir 9.00
- Café glacé 11.00

CRÊPES

- Crêpes au sucre ou à la cassonade ou à la confiture 9.00
- Du chocolatier : chocolat chaud, glace vanille et chantilly 12.00
- Normande : pommes caramélisées, glace vanille 15.00

GLACES ET SORBETS

- Dame blanche servie dans un biscuit croquant 11.00
- Brésilienne servie dans un biscuit croquant 10.50
- Coupe 2 boules au choix (vanille-chocolat-moka) 8.00
- Coupe 3 boules au choix (vanille-chocolat-moka) 10.50
- Coupe de sorbet citron 10.00
- Coupe de sorbet framboise 10.00
- Sorbet Colonel (sorbet citron - vodka) 15.50

PÂTISSERIES

- Macaron géant : crémeux framboise, mousse au yuzu 12.50
- ♥ • Moelleux au chocolat : biscuit coulant au chocolat 12.50
- Entremets à la mousse d'abricots et d'amandes, gelée d'amandes, 12.50
- biscuit aux noisettes enrobé de masepain 11.00
- Tiramisu poires - speculoos

FROMAGES

- ♥ • Ardoise de fromages, salade croquante et fruits secs 15.00