

A partager pour l'apéro

- Toasts de saumon fumé 17.90
- Mix de croquettes 16.90
- Calamars frits, sauce tartare "Maison" 16.90
- Tempura de scampis 16.90
- Ardoise de jambon fumé 14.50
- ♥ • Le grand plateau apéro (pour 4 personnes) 39.50



Entrées

- Carpaccio de bœuf Bocquillon, huile d'olive, parmesan et roquette 24.50
- ✓ • Fondus au fromage, salade croquante - 2 pièces 18.90
- 3 pièces 24.90
- Croquettes de crevettes grises de la Mer du Nord - 2 pièces 24.90
- 3 pièces 31.50
- Oeuf parfait, crème de parmesan et pignons torréfiés, tuile de focaccia 23.90
- Raviole ouverte de homard, beurre blanc à l'aneth 25.90
- Os à moëlle rôti au four et son toast de pain de campagne 19.90
- Foie gras Maison, toast brioché 24.50



Petites faims

- Saumon fumé, pain toasté, oignons doux et citron 22.50
- Mini pavé de bœuf grillé, sauce au choix - 140gr 24.00
- 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 24.50
- Frisée aux lardons : salade frisée - lard de ferme - œuf poché - croûtons 24.50
- Salade de chèvre chaud au lard - pommes de terres - pommes 24.50
- ✓ • Salade végétarienne : Ebly aux herbes - légumes croquants - oeuf poché - mayonnaise au safran 23.90
- Salade Océane: salade de blé - saumon fumé - crevettes grises - scampis - pamplemousse - avocat 26.00

Tradition brasserie

- Vol-au-vent de volaille plein air grande tradition 26.90
- ♥ • Vol-au-vent de volaille plein air grande tradition - "Royal" (avec ris de veau poêlés) 38.00
- Spaghetti Bolognese 19.90
- ✓ • Lasagne roulée "Rotolo" - farcie aux tomates confites, olives, ricotta et pignons de pin 25.90
- ✓ • Tortellini ricotta épinard, crème de tartufata, parmesan 24.90
- Boulettes sauce forestière, chicons braisés, frites 24.90
- ♥ • Choucroute garnie, purée de pommes de terre 29.00
- Cassoulet de chez nous 29.00
- Cuisse de lapin à la Trappiste de Rochefort 28.00

Filet Américain

- Préparé (haché minute) 26.50
- ♥ • Féroce (légèrement pimenté) 26.50
- Nature (à préparer par vos soins) 26.50



Poissons

- Lotte en croute de sésame noir, risotto au soja et miso 38.50
- Sole meunière, pommes nature, laitue mayonnaise 45.00
- ♥ • Dos de cabillaud rôti au four, tombée d'épinards, purée et mousseline aux crevettes grises 36.50

Viandes et volailles

- Ris de veau poêlés, crème de morilles, légumes de saison, pommes de terre grenailles 41.00
- Filet de canette, sauce au miel et graines de sésame, gratin dauphinois 34.00
- Jambonneau, sauce moutarde ou béarnaise, frites 31.00
- Quasi de veau, réduction de vin rouge, gratin dauphinois 32.50
- Poitrine de porcelet confite, jus au miel et aux épices 31.00

A partager

- ♥ • Épaule de cochon de lait rôtie, légumes de saison, pommes rissolées (25 min.) - 2 couverts 35.00/p.
- Côte à l'os, salade, frites, 2 sauces aux choix (20 min) - 2 couverts 46.00/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 44.00
- Pavé de bœuf grillé, frites, salade 35.00
- Entrecôte grillée, frites, salade 40.00
- ♥ • Hamburger de bœuf, lard de ferme, fromage de Chimay, sauce à la truffe, frites et salade 29.90
- Tagliata de boeuf à l'huile de truffe 35.50

Sauce et salade offertes : poivre noir, Béarnaise, champignons

Menu de saison

Entrée - plat - dessert : 54.00€/p.p

ENTRÉES

- Raviole ouverte de homard, beurre blanc à l'aneth
- Foie gras Maison, toast brioché
- Oeuf parfait, crème de parmesan et pignons torréfiés, tuile de focaccia
- ✓ • Salade végétarienne : ebley aux herbes - légumes croquants - oeuf poché - mayonnaise au safran

PLATS

- Poitrine de porcelet confite, jus au miel et aux épices
- Filet de canette, sauce au miel et graines de sésame, gratin dauphinois
- ✓ • Lasagne roulée "Rotolo" - farcie aux tomates confites, olives, ricotta et pignons de pin
- Lotte en croute de sésame noir, risotto au soja et miso

DESSERTS

- Ardoise de fromages, salade croquante et fruits secs
 - * À la place du dessert, +5€
 - ** En plus du dessert, +10€
- ♥ • Tarte au café, notre spécialité depuis 30 ans
- Tarte tatin, glace vanille
- Tiramisu poires et spéculoos

*Laissez-vous tenter par nos desserts créés et réalisés
quotidiennement par nos soins.*

Yohan & Laurence, pâtissiers.

DESSERTS ET GOURMANDISES **MAISON**

- Café gourmand (*Assortiment de desserts du Pâtissier*) 13.50
- ♥ • Tarte au café, notre spécialité depuis 30 ans 9.90
- Tarte au café et sa glace vanille 12.50
- Crème brûlée "Tradition", vanille de Madagascar 9.90
- Mousse au chocolat noir 9.90
- Café glacé 11.90
- ♥ • Tiramisu poires et spéculoos 12.90
- Moelleux au chocolat : biscuit coulant au chocolat 13.90
- Tarte tatin, glace vanille 13.50
- Paris Brest (1 personne) 13.50
- Carpaccio d'ananas, sirop de vanille, glace aux fruits de la passion 13.50

CRÊPES

- Crêpes au sucre ou à la cassonade ou à la confiture 9.00
- Du chocolatier : chocolat chaud, glace vanille et chantilly 12.00
- Suzette: jus et zeste d'orange, Grand Marnier 16.50

GLACES ET SORBETS

- Dame blanche servie dans un biscuit croquant 11.90
- Brésilienne servie dans un biscuit croquant 10.90
- Banana Split 12.50
- Coupe 2 boules au choix (vanille-chocolat-moka) 8.50
- Coupe 3 boules au choix (vanille-chocolat-moka) 10.90
- Coupe de sorbet citron 10.00
- Coupe de sorbet framboise 10.00
- Sorbet Colonel (sorbet citron - vodka) 15.50

FROMAGES

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