

A partager pour l'apéro

- Toasts de saumon fumé 17.90
- Mix de croquettes 17.50
- Calamars frits, sauce tartare "Maison" 16.90
- Tempura de scampis 16.90
- Ardoise de jambon fumé 15.50
- ♥ • Le grand plateau apéro (pour 4 personnes) 39.50

Entrées

Les asperges

- Vinaigrette à la truffe et jambon fumé
- À la flamande
- Mousseline et saumon fumé

Entrée

- 21.50
- 20.00
- 23.50

Plat

- 27.00
- 26.00
- 31.00



- Carpaccio de bœuf Bocquillon, huile d'olive, parmesan et roquette 24.50
- Fondus au fromage, salade croquante - 2 pièces 19.50
- 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, scampis, beurre blanc à l'aneth 26.90
- Mille-feuille de bresaola et ricotta au zeste de citron, salade de roquette 24.50
- Cromesquis de cuisse de canard confite, mayonnaise à la moutarde violette, salade de blé 24.90

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 24.90
- Frisée aux lardons : salade frisée - lard de ferme - œuf poché - croûtons 24.90
- Salade de gésiers confits et magret de canard fumé - haricots verts - vinaigrette à l'huile de noix 26.50
- ✓ • 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 27.50

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 26.50
- ✓ • Tortellini ricotta épinard, crème de tartufata, parmesan 25.50
- Boulettes sauce tomate, frites, salade 25.50
- ♥ • Blanquette de veau, petits légumes, purée de pommes de terre 29.50
- Cuisse de lapin à la Trappiste de Rochefort 29.50

Filet Américain

- Préparé (haché minute) 26.90
- ♥ • Féroce (légèrement pimenté) 26.90
- Nature (à préparer par vos soins) 26.90



Poissons

- Filet de saumon à l'unilatérale, beurre blanc au curry, riz noir sauté aux légumes 34.50
- ♥ • 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 32.00
- ♥ • Saltimbocca de veau gratinée à la scamorza fumée, sauce à la sauge, tian de légumes, parpadelle 34.50
- Suprême de poulet jaune farçi à la tartufata, sauce au vin jaune, asperges vertes grillées, écrasé de pommes de terre 32.50

A partager

- ♥ • Épaule de cochon de lait rôtie, légumes de saison, pommes rissolées (25 min.) - 2 couverts 36.00/pers.
- Côte à l'os, salade, frites, 2 sauces aux choix (20 min) - 2 couverts 48.00/pers.



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 36.00
- Entrecôte grillée, frites, salade 41.00
- ♥ • 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 37.00

Sauce et salade offertes : poivre noir, Béarnaise, champignons

Menu de saison

Entrée - plat - dessert : 54.00€/p.p

ENTRÉES

- Asperges - sauce mousseline et saumon fumé
- Mille-feuille de bresaola et ricotta au zeste de citron, salade de roquette
- Cromesquis de cuisse de canard confite, mayonnaise à la moutarde violette, salade de blé
- ✓ • Salade végétarienne : efly aux herbes - légumes croquants - oeuf poché - mayonnaise au safran

PLATS

- Suprême de poulet jaune farçi à la tartufata, sauce au vin jaune, asperges vertes grillées, écrasé de pommes de terre
- Saltimbocca de veau gratinée à la scamorza fumée, sauce à la sauge, tian de légumes, parpadelle
- ✓ • Lasagne roulée "Rotolo" - farcie aux tomates confites, olives, ricotta et pignons de pin
- Filet de saumon à l'unilatérale, beurre blanc au curry, riz noir sauté aux légumes

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
- Tartelette au citron meringuée
- 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
- Baba au rhum 12.90
- Tartelette au citron meringuée 11.00
- Bavarois framboise-passion 12.00
- Tarte à la rhubarbe 9.50

CRÊPES

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

GLACES ET SORBETS

- Dame blanche servie dans un biscuit croquant 11.90
- Brésilienne servie dans un biscuit croquant 10.90
- 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