

A partager pour l'apéro

- Toasts de saumon fumé 19.90
- Mix de croquettes 18.90
- Calamars frits, sauce tartare "Maison" 18.50
- Tempura de scampis 17.90
- Ardoise de jambon fumé 16.50
- ♥ • Le grand plateau apéro (pour 4 personnes) 39.90



Entrées

- Carpaccio de bœuf Bocquillon, huile d'olive, parmesan et roquette 24.90
- Fondus au fromage, salade croquante - 2 pièces 19.90
- 3 pièces 24.90
- Croquettes de crevettes grises de la Mer du Nord - 2 pièces 25.90
- 3 pièces 32.00
- Demi camembert frit, sirop de Liège, salade 18.00
- Terrine de marcassin, confit d'oignons, salade aux noix 19.90
- Foie gras Maison, confiture d'oignons 27.00
- Toast aux champignons de saison 24.00
- ♥ • Saint Jacques poêlées, mousseline de céleri au beurre noisette, crumble aux noix 27.00

Petites faims

- Saumon fumé, pain toasté, oignons doux et citron 25.00
- Mini pavé de bœuf grillé, sauce au choix - 140gr 28.00
- Filet Américain, crudités et condiments, frites - 120gr 19.90
- Spaghetti Bolognaise junior 16.50

Salades

- Poulet grillé : salade croquante - copeaux de parmesan - lardons - anchois - vinaigrette César 27.00
- Frisée aux lardons : salade frisée - lard de ferme - œuf poché - croûtons 27.00
- ♥ • Salade "Retour de montagne" : pommes de terre - pommes - haricots - lard braisé - chèvre chaud 28.00
- ✓ • Salade Végé : quinoa - betteraves - feta - fruits secs 26.00

Tradition brasserie

- Vol-au-vent de volaille plein air grande tradition 31.00
- Vol-au-vent de volaille plein air grande tradition - "Royal" (avec ris de veau poêlés) 43.00
- Spaghetti Bolognaise 19.90
- ✓ • Lasagne roulée "Rotolo" - farcie aux épinards, ricotta et pignons de pin 28.50
- Boulettes sauce Ardennaise, frites, salade 27.00
- ♥ • Joue de boeuf confite au vin rouge, écrasé de pommes de terre et céleri glacé au beurre 35.00



Filet Américain

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

Poissons

- ♥ • Filet de daurade, risotto aux champignons de saison, beurre blanc 37.50
- Sole meunière, pommes natures, laitue mayonnaise 45.00
- Dos de cabillaud rôti en croûte d'herbes, écrasé de pommes de terre, épinards, sauce mousseline 38.00



Viandes et volailles

- Ris de veau poêlés, crème de morilles, légumes de saison, pommes de terre grenailles 43.00
- Filet de canette, sauce au miel et graines de sésame, gratin dauphinois 36.00
- ♥ • Tranche de jambon grillée, sauce Béarnaise 31.00



Gibier



- ♥ • Civet de marcassin, poire cuite au vin rouge et épices, aïelles et chicon braisé, pommes Amandine 32.00
- 🇧🇪 • Côte de biche, sauce Grand Veneur, poêlée de champignons des bois, purée de pommes de terre, céleri fondant 38.00
- Filet de faisan, sauce Brabançonne, purée de céleri, chicon braisé, croquettes Mona Lisa 36.00

A partager

- ♥ • Épaule de cochon de lait rôtie, légumes de saison, pommes rissolées, 2 sauces au choix (25 min.) - 2 couverts 42.00/pers.
- Côte à l'os, salade, frites, 2 sauces aux choix (20 min) - 2 couverts 48.00/pers.



Bœuf

***Bœuf 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 bœuf d'autrefois !

- Filet pur grillé, frites, salade 44.00
- Pavé de bœuf grillé, frites, salade 39.00
- Entrecôte grillée, frites, salade 43.00
- ♥ • Hamburger de bœuf, lard de ferme, fromage de Chimay, sauce à la truffe, frites et salade 32.00

Sauce et salade offertes : poivre noir, Béarnaise, champignons

Menu de saison

Entrée - plat - dessert : 55.00€/p.p

ENTRÉES

- Carpaccio de bœuf Bocquillon, huile d'olive, parmesan et roquette
- Foie gras maison, confiture d'oignons (+5€)
- Saint Jacques poêlées, mousseline de céleri au beurre noisette, crumble aux noix
- ✓ • Toast aux champignons de saison

PLATS

- Filet de daurade, risotto aux champignons de saison, beurre blanc
- Côte de biche, sauce Grand Veneur, poêlée de champignons des bois, purée de pommes de terre, céleri fondant (+7€)
- Civet de marcassin, poire cuite au vin rouge et épices, aïelles et chicon braisé, pommes Amandine
- ✓ • Lasagne roulée "Rotolo" - farcie aux épinards, ricotta et pignons de pin

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 32 ans
- Tiramisu poires-spéculoos
- Tartelette fine aux pommes, glace au lait d'amande

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

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 11.90
- Moelleux au chocolat : biscuit coulant au chocolat 13.90
- Tartelette aux pommes, glace au lait d'amande 12.50
- Ile flottante, crème anglaise, fève tonka 10.50
- Salade d'oranges, cannelle et menthe fraîche 9.90

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

