Septembre - octobre 2026

À partager pour l'apéro

- Toasts de saumon fumé 19.90
- Mix de croquettes artisanales 19.90
- Calamars frits, sauce tartare “Maison” 18.90
- 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
- Beignet de cervelle de veau, sauce gribiche et salade croquante 22.50
- ❤️ Cervelle de veau rôtie, beurre aux capres 23.50
- 🌱 Ravioles à la ricotta et aux légumes du sud 23.00
- ❤️ Foie gras Maison, confiture d’oignons 27.00
- Gâteau de crabe, céleri rémoulade, curry doux et pomme verte 27.00
- Ceviche de daurade, leche de tigre (marinade coco, citron vert, gingembre), grenade et huile verte 25.00
- ❤️ Petit feuilleté aux moules, chorizo et piment doux 25.00

SUPPLÉMENTS POUR ACCOMPAGNEMENTS NON PRÉVUS

Frites - 3.00€
Gratin - 5.00€
Mix de légumes - 5.00€
Salade - 5.00€

Petites faims

• Saumon fumé, pain toasté, oignons doux et citron	25.00
• Mini pavé de bœuf grillé, frites, 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 Niçoise et thon grillé : tomates - oignons rouges - haricots - poivrons - olives - oeufs durs	32.00
• Salade grecque végé : poivrons - concombres - oignons rouges - olives vertes et noires - tomates - feta	24.00
• Salade grecque: poivrons - concombres - oignons rouges - olives vertes et noires - tomates - feta - calamars frits	32.00

Tradition brasserie

❤ • Vol-au-vent de volaille plein air grande tradition, frites	29.90
• Vol-au-vent de volaille plein air grande tradition - "Royal" (avec ris de veau poêlés), frites	43.00
• Spaghetti Bolognaise	19.90
• Lasagne roulée "Rotolo" - farcie aux épinards, ricotta et pignons de pin	29.50
• Cassolette de tête de veau à la française, pommes natures	33.00
• Contrefilet de veau basse température, sauce Marengo, pommes Anna, poêlée de champignons et oignons grelots	36.00
• Croustillant de risotto truffé en croquette, crémeux au parmesan, salade italienne	28.00

Filet Americain

Servi avec frites

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

Poissons

❤ • Daurade farcie entière, brunoise de légumes, basilic, riz au citron confit, sauce méditerranéenne	39.00
• Pavé de thon grillé, linguine aux légumes du soleil, pesto vert	39.50
• Sole meunière, pommes natures, salade mayonnaise	46.00
• Dos de cabillaud, sauce coco curry vert, basilic thai	39.00

❤ **LES MOULES JUMBO DE ZELANDE**

• Marinières	33.00
• Vin blanc	34.00
• Ail crème	35.00

Servies avec frites

Viandes et volailles

• Ris de veau poêlés, crème de morilles, légumes de saison, pommes de terre grenailles	43.00
• Filet de canette, sauce à la cerise et poivre de Sichuan, embeurré de haricots et asperges vertes, gratin dauphinois	36.00
❤ • Caille Churrasco (grillée), sauce chimichurri, pommes de terre au paprika fumé, carottes au cumin et courgettes grillées	34.00
• Suprême de pintade farcie, crème d'estragon et courgette farcie	32.00

À partager

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

Boeuf

	• Filet pur grillé, légumes et frites	44.00
	• Pavé de bœuf grillé, légumes et frites	39.00
	• Entrecôte grillée, légumes et frites	43.00
♥	• Hamburger de bœuf, lard de ferme, fromage de Chimay, sauce à la truffe, frites	29.90

Sauce: offerte (poivre noir, Béarnaise, champignons, moutarde)
Supplément légumes chauds: 5.00€
Supplément salade: 5.00€

Menu de saison

Entrée - plat - dessert : 55.00€/p.p

ENTRÉES

- Ravioles à la ricotta et aux légumes du sud
- Foie gras maison, confiture d'oignons (+5€)
- Petit feuilleté aux moules, chorizo et piment doux
- Beignet de cervelle de veau, sauce gribiche et salade croquante

PLATS

- Filet de daurade, brunoise de légumes, basilic, riz au citron confit, sauce méditerranéenne
- Ris de veau poêlés, crème de morilles, légumes de saison, pommes de terre grenailles (+10€)
- Contrefilet de veau basse température, sauce Marengo, pommes Anna, poêlée de champignons et oignons grelots
- Croustillant de risotto truffé en croquette, crémeux au parmesan, salade italienne

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 33 ans
- Tiramisu poires et spéculoos
- Strudel aux pommes, raisins secs, amandes, glace au lait d'amande et crème anglaise

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

DESSERTS ET GOURMANDISES **MAISON**

• Café gourmand (*Assortiment de desserts du Pâtissier*)	13.50
• Tarte au café, notre spécialité depuis 33 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
♥ • Strudel aux pommes, raisins secs, amandes, glace au lait d'amande et crème anglaise	12.00
• Fondant au café, glace vanille et sauce au bourbon	11.00
• Tiramisu poires et spéculoos	11.00
• Tarte aux trois chocolats, poire pochée et noix de pécan	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
♥ • Crêpe poires, chocolat et amandes	13.00

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