

# Carte du moment

## ENTRÉES

Carpaccio de bœuf Blanc Bleu Belge / roquette / copeaux de parmesan / huile d'olive - 16€

Duo de croquettes (crevettes et fromage du Bailli) - 16€

Scampis / jus de carapaces crémé / herbes fraîches du jardin - 16€

Saumon gravlax / sauce moutarde douce / miel de chez Muriel Baudhuin / aneth - 17€

Filet de Rouget Barbet / velouté de courgette / noisettes grillées / huile d'olive - 17€

Tartare de tomates / burrata / pesto / pignons de pins torréfiés - 16€

## PLATS

Suprême de poulet de Gibecq sauce champignons / purée de PDT - 23€

Filet mignon de porc / curry / ratatouille / PDT grenailles - 25€

Dos de Cabillaud / beurre Nantais / tomates cerise poêlées - 27€

Steak d'aubergine / tomate / ail / huile d'olive - 21€

## PÂTES FRAÎCHES MAISON

Suggestion du moment - **Prix sur le tableau**



# Carte du moment

## GRILLADES

*(En collaboration avec la Boucherie des Carrières)*

Steak Blanc Bleu Belge - 23,5€

Entrecôte Blanc Bleu Belge (+/- 500g) - 34,5€

Tagliata de boeuf Blanc Bleu Belge / chimichurri / roquette /  
tomates semi-confites - 26€

**Accompagnement:** PDT grenailles OU frites belges

**Les sauces (+3€):** archiduc, béarnaise, poivre vert

**Crudités ou légumes chauds (+1,5€)**

## DESSERTS

Crème brûlée - 10€

Dame blanche (Glace de la Bête Histoire de Ferdinand) - 9,5€

Glaces et sorbets du moment (Provenance: Ferme Duquesne et Sacré  
Charlotte) - 3,5€ (1 boule) 6,5€ (2 boules) 9€ (3 boules)

Moelleux au chocolat et sa boule vanille de la Bête Histoire  
de Ferdinand - 10€

Tiramisu - 8€

Traditionnel éclair à la crème pâtissière vanille - 8€

