

Menu du moment

43 € / PERSONNE - *PRIX À LA CARTE

ENTRÉES

Cassolette de gros gris de chez Caracolline / crème d'ail / brie fines herbes du Bailli - 16€*

Feilleté de scampis à l'italienne (dernières tomates du jardin et jambon PQA) - 16€*

Nems de chicons caramélisés / crème curry - 16€*

PLATS

Demi-magret de canard au poivre de Sichuan / gratin dauphinois / flan de pleurotes - 28€*

Dos de Lieu Noir / moutarde à l'ancienne / purée de patate douce / julienne aux deux carottes - 27€*

Blanquette de légumes d'automne au Cidre Saint Vincent - 21€*

DESSERTS

Moelleux noisettes et sa boule vanille de la Bêle Histoire de Ferdinand - 10€*

Flan au caramel - 10€*

*Pour accompagner votre menu, nous vous proposons
l'accord mets/vin à 24€/personne
(+/- 2 verres avec l'entrée et 2 verres avec le plat)*

Possibilité d'accord vin au verre - 7€/verre

A la carte

ENTRÉES

Carpaccio de boeuf Blanc Bleu Belge / roquette / copeaux de parmesan / Huile d'olive - 16€

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

Scampis à l'ail - 16€

Scampis maison (crème tomatée, chorizo, champignons, poivrons) - 16€

PÂTES FRAÎCHES MAISON

Suggestion du moment - Prix sur le tableau

ENFANTS

Nous adaptons les plats de la carte en petite portion. Si rien ne vous tente, le chef vous fera une autre proposition ! - 17€

SUGGESTIONS

Suprême de poulet de Gibecq sauce crème estragon / légumes chauds / croquettes de PDT - 23€

*En cas d'allergie, intolérance ou régime particulier,
nous pouvons nous adapter.*



A la carte

GRILLADES

(En collaboration avec la Boucherie des Carrières)

Steak Blanc Bleu Belge - 23,5€

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

Entrecôte Limousine (+/- 400g) - 30€

Tagliata de boeuf Blanc Bleu Belge sauce roquefort - 26€

Accompagnement: croquettes de la Ferme du Tilleul OU frites belges

Les sauces (+3€): béarnaise, estragon, poivre, roquefort

Crudités ou légumes chauds (+1,5€)

DESSERTS

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€

Mousse au chocolat - 8€

Tiramisus - 8€

***En cas d'allergie, intolérance ou régime particulier,
nous pouvons nous adapter.***

