

# A la carte



## ENTRÉES

- Carpaccio de boeuf Blanc Bleu Belge / roquette / copeaux de Grana Padano / huile d'olive / tomates semi-confites - 16€
- Duo de croquettes (crevettes grises et fromage du Bailli) - 16€
- Scampis à l'ail - 16€
- Scampis maison (crème tomatée, chorizo, champignons, poivrons) - 16€

## PÂTES FRAÎCHES MAISON

Suggestion du moment - Voir prix sur le tableau

## ENFANTS

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

## SUGGESTION(S)

- Suprême de Poulet de Gibecq / crème estragon / légumes chauds / croquettes de PDT de la Ferme du Tilleul - 23€

***Allergie, intolérance ou régime particulier ?  
Informez-nous pour que l'on puisse s'adapter.***



TABLE  
de  
Terroir

# A la carte



## GRILLADES

(En collaboration avec la Boucherie des Carrières)

- Entrecôte de bœuf Blanc Bleu Belge (+/- 500g) - **35€\***
- Steak de bœuf Blanc Bleu Belge (+/- 300g) - **24€\***
- Tagliata de boeuf Blanc Bleu Belge / sauce roquefort / roquette / copeaux de Grana Padano / tomates semi-confites - **27€\***

### L'accompagnement compris avec les grillades:

croquettes de PDT de la Ferme du Tilleul OU frites belges

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

**Les crudités ou légumes chauds (+1,5€)**

## DESSERTS

- Crème brûlée - **11€**
- 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 / boule vanille de la Ferme Duquesne - **11€**
- Mousse au chocolat - **8€**
- Tiramisu - **9€**

**Allergie, intolérance ou régime particulier ?  
Informez-nous pour que l'on puisse s'adapter.**



TABLE  
de  
Terroir

# Menu du moment

45€/PERSONNE - \*PRIX À LA CARTE



## ENTRÉES

Croquettes de Loup de Mer / mayonnaise au piment d'Espelette - 16€\*

Asperges blanches de la Ferme du Joli Bois / sauce mousseline / chips de jambon d'Ardenne - 17€\*

Ravioles d'asperges vertes de la Ferme du Joli Bois / crème de Grana Padano - 17€\*

## PLATS

Filet de Truite saumonée / sauce ciboulette / légumes chauds / purée de PDT - 27€\*

Souris d'Agneau / sauce abricot romarin / flan d'asperges vertes / PDT grenailles (+4€) - 30€\*

Galette végétarienne / œuf poché / patate douce - 20€\*

## DESSERTS (RÉALISÉS PAR SACRÉ CHARLOTTE)

Dame de Pâques - 10€\*

Dôme ganache vanille / praliné cacahuètes / croustillant caramel beurre salé - 14,5€\*

*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*



TABLE  
de  
Terroir