

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€**
- Dame blanche (glace vanille de la Bête Histoire de Ferdinand) - **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 Bête Histoire de Ferdinand - **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 d'Osso buco - 17€*

Brochettes de scampis / rubans de carottes / vinaigrette au chili - 16€*

Beignets de courgette / mayonnaise aux herbes / parmesan Grana

Padano - 16€*

PLATS

Onglet de bœuf BBB à l'échalote / frites / salade de saison - 28€*

Dorade royale à la plancha / ratatouille niçoise - 27€*

Lasagne végétarienne aux légumes de saison - 21€*

DESSERTS (RÉALISÉS PAR SACRÉ CHARLOTTE)

Trio de mousses au chocolat - 11,5€*

Tartelette mojito - 11,5€*

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