

A la carte



ENTRÉES

- Duo de croquettes (crevettes grises et fromage du Bailli) - 16€
- Scampis à l'ail - 16€

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€

INCONTOURNABLES

- Notre suggestion de pâtes fraîches maison (voir tableau) - Prix de la semaine
- Suprême de Poulet de Gibecq / crème estragon / légumes chauds / croquettes de PDT - 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 fraîches OU frites belges

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

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

DESSERTS

- Crème brûlée - **11€**
- Dame blanche (glace vanille de la Bête Histoire de Ferdinand - chocolat chaud de chez Ecocoa) - **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€**
- Moelleux framboise / boule vanille de la Bête Histoire de Ferdinand - **11€**
- Mousse au chocolat - **8€**
- Tiramisu citron - **10€**

**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 tartufata - 16€*

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

PLATS

Filet de Saumon sauce choron / écrasé de PDT / tétragone du jardin -
27€*

Escalope de Veau romagnola / linguines fraîches maison - 29€*

DESSERTS (RÉALISÉS PAR SACRÉ CHARLOTTE)

Dessert au choix - Voir prix*

Pour accompagner votre menu, nous vous proposons une sélection de vins disponibles au verre ou à la bouteille.

(Voir carte des vins)



TABLE
de
Terroir