

A la carte



ENTRÉES

- Carpaccio de bœuf Charolais / roquette / copeaux de Grana Padano / huile d'olive / tomates semi-confites - 16€
- Duo de croquettes (crevettes grises et fromage du Bailli) - 17€
- Scampis à l'ail - 16€
- Scampis maison (crème tomatée, chorizo, champignons, poivrons) - 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 - Prix de la semaine
- Jambonneau (600g) sauce miel moutarde / salade de saison / croquettes de PDT fraîches - 26€
- 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€): 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 - 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 - 12€
- Mousse au chocolat - 8€
- Tiramisu - 8,5€

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

- Tatin d'oignons rouges / coppa de chez Salamone - 16€*
- Croquettes de moules / mayonnaise au curry Madras - 16€*
- Œuf cocotte aux cèpes / pain grillé - 16€*

PLATS

- Dos de Cabillaud sauce hollandaise / dés de butternut rissolés / purée de PDT - 28€*
- Joues de Porc à la Paix Dieu / carottes miel et thym / croquettes de PDT fraîches - 26€*
- Risotto butternut / noisettes torréfiées - 21€*

DESSERTS (RÉALISÉS PAR SACRÉ CHARLOTTE)

- Crumble aux poires / boule de glace vanille de la Bête Histoire de Ferdinand - 11€*
- Tartelette aux pommes en deux façons / chantilly vanille / caramel beurre salé - 12,5€*

*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