



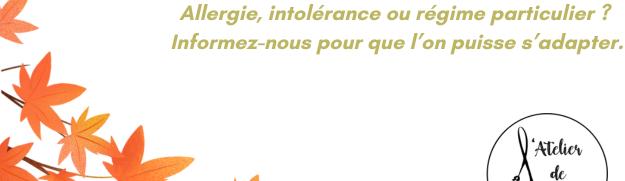
- Carpaccio de bœuf Charolais / roquette / copeaux de Grana
 Padano / huile d'olive / tomates semi-confites 16€
- Duo de croquettes (crevettes grises et fromage du Bailli) 17€
- Scampis à l'ail 16€
- Scampis maison (crème tomatée, chorizo, champignons, poivrons) 16€

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€









(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 <u>OU</u> 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 Bêle Histoire de Ferdinand chocolat chaud de chez Ecocoa) - 11€
- Glaces et sorbets du moment (<u>Provenance</u>: Ferme Duquesne et Sacré Charlotte) - 3,5€ (1 boule) 6,5€ (2 boules) 9€ (3 boules)
- Moelleux au chocolat / boule vanille de la Bêle 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.





Menn du moment

45€/PERSONNE - *PRIX À LA CARTE





Croquettes de volaille / sauce reine - 16€*

Croustillants de légumes / sauce au yaourt de la Ferme Duquesne - 16€*

PLATS

Darne de Saumon au four sauce crème d'ail / épinards / champignons / riz - 28€*

Civet de biche (Fumet des Ardennes) / croquettes de PDT - 26€*
Millefeuille de champignons et potiron rôti / crème légère au Grana
Padano - 21€*

DESSERTS (RÉALISÉS PAR SACRÉ CHARLOTTE)

Tiramisu poire et spéculoos – 10€*

Moelleux chocolat / cœur praliné / boule vanille de la Bêle Histoire

de Ferdinand – 12€*

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

(Voir carte des vins)



