

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

Noix de Saint Jacques sauce crème citron ciboulette / purée de panais
- 19€*

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 Bêlle 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)*



TABLE
de
Terroir