

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

Scampis curry / lait de coco / tomates séchées / oignons ciboules - 16€*

Croquettes de fromage à l'ail des ours de la Crèmerie de la Gage - 16€*

Ravioles de jambon de jambon Speck / poireaux / parmesan Grana Padano - 16€*

PLATS

Ballotines de Saint Jacques et Saumon fumé / sauce aux baies roses / tagliatelles à l'encre de seiche - 28€*

Demi-magret de canard / pommes et Calvados / croquettes de PDT - 26€*

Gratin de gnocchis / crème de Gorgonzola / épinards / éclats de noix - 22€*

DESSERTS (RÉALISÉS PAR SACRÉ CHARLOTTE)

Paris-Brest - 11€*

Tarte au sucre / boule de glace vanille de la Bête Histoire de Ferdinand - 11€*

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