

# 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