

# 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€**
- 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

Croquettes aux deux saumons / mayonnaise à l'aneth - 16€\*

Foie gras de canard maison / confit d'oignons rouges au miel / pain brioché toasté - 20€\*

Tartelette feta des Fromages de Christel / carottes caramélisées / miel / thym - 16€\*

## PLATS

Dos de Lieu Noir sauce aux écrevisses / purée de PDT - 28€\*

Choucroute garnie (viandes de la Ferme du Bouret) / purée de PDT - 28€\*

Risotto brocoli / pistaches torréfiées / burratina - 22€\*

## DESSERTS (RÉALISÉS PAR SACRÉ CHARLOTTE)

Moelleux au chocolat / boule vanille de la Bête Histoire de Ferdinand - 12€\*

Colonel à l'Eau de Villée de la Distillerie de Biercée - 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