

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 Bêle 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