

# A la carte



## ENTRÉES

- Carpaccio de bœuf Blanc Bleu Belge / 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 fraîches - 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

Tempura de scampis / sauce aigre douce - 16€\*

Croquettes de chorizo / sauce au paprika fumé - 16€\*

Flan crémeux de potimarron au curry - 16€\*

## PLATS

Aile de Raie / câpres / croûtons / beurre noisette / PDT grenailles -  
27€\*

Potée hivernale / mini jambonneau / saucisse de Morteau de la Ferme  
du Bouret - 28€\*

Lasagne aux champignons - 22€\*

## DESSERTS

Crêpe Mikado - 12€\*

Tiramisu brownie (par Sacré Charlotte) - 10€\*

*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