

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