

A la carte



ENTRÉES

- 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.*

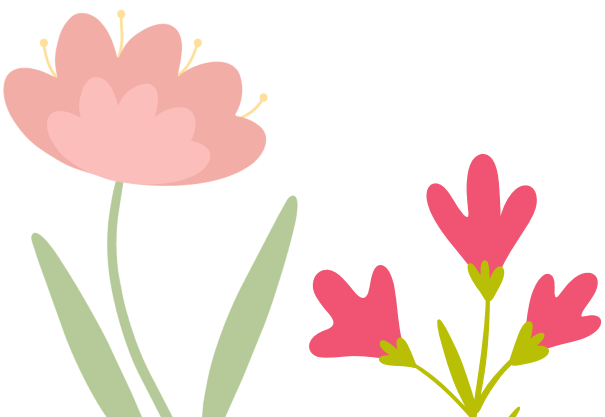


TABLE
de
Terroir

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.**

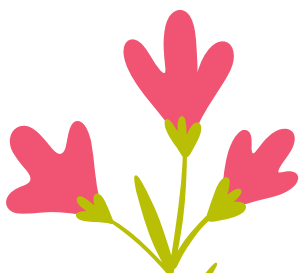
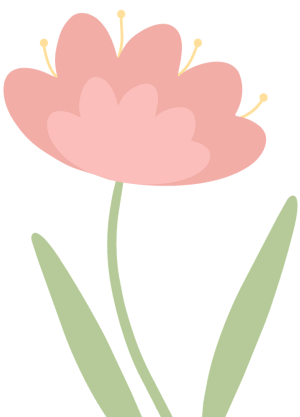


TABLE
de
Terroir

Menu du moment

45€/PERSONNE - *PRIX "À LA CARTE"



ENTRÉES

Rotolo saumon fumé mascarpone / tombée d'épinards / sauce citron aneth - 17€*

Carpaccio de boeuf Blanc Bleu Belge / huile d'olive au pesto / pignons de pin torréfiés / tomates semi-confites / roquette / copeaux de parmesan Grana Padano - 16€*

Cromesquis au Petit frais du Bailli / poireaux fondants / crème au vin doux - 16€*

PLATS

Filet de Dorade sauce au corail de Saint Jacques / purée de panais / chou romanesco - 27€*

Cuisse de canard confite / sauce abricot romarin / oignons caramélisés / PDT grenailles rissolées - 28€*

Curry de légumes au lait de coco - 22€*

DESSERTS

Tartelette chocolat / orange - 11,5€*

Moelleux pistache / boule de glace vanille - 12€*

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