

## ENTRÉES

- Carpaccio de boeuf Blanc Bleu Belge / roquette / tomates semi-confites / copeaux de parmesan / huile d'olive - 17€
- Duo de croquettes (crevettes grises et fromage du Bailli)\* - 18€
- Scampis à l'ail - 17€
- Scampis maison (crème tomatée, chorizo, champignons, poivrons) - 17€
- Croquettes aux légumes / mayonnaise citron et herbes fraîches - 17€

## PLATS

- Suggestions de pâtes fraîches maison\* - Prix au tableau
- Filet de Bar snacké / crème légère fenouil et citron / courgettes grillées / PDT grenailles / huile herbacée - 29€
- Pluma de Porc sauce chimichurri / PDT rissolées aux herbes fraîches / carottes au cumin\* - 29€
- Risotto de brocoli / tomates semi-confites / burratina - 23€
- Steak de bœuf Blanc Bleu Belge poêlé / sauce poivre ou roquefort / salade de saison / frites ou croquettes\* - 29€
- Suprême de Poulet de Gibecq / crème estragon / légumes chauds / croquettes de PDT\* - 24€
- Tagliata de boeuf Blanc Bleu Belge sauce roquefort / roquette / tomates semi-confites / copeaux de parmesan - 29€
- Entrecôte de Blonde d'Aquitaine poêlée beurre à l'ail et persillade / salade de saison / frites ou croquettes / mayonnaise maison - 39€



TABLE  
de  
Terroir

## ENFANTS

Voir plats adaptables en petite portion (\*) - 17€

## DESSERTS

*(En collaboration avec Sacré Charlotte)*

- Crème brûlée - 11€
- Dame Blanche - 12€
- 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€
- Moelleux chocolat cookie / boule vanille de la Bête Histoire de Ferdinand - 12€
- Mousse au chocolat - 8€
- Tiramisu - 8,5€
- Tiramisu framboises / speculoos - 10€

***Allergie, intolérance ou régime particulier ?  
Informez-nous pour que l'on puisse s'adapter.***



TABLE  
de  
Terroir