

- Carpaccio de boeuf Blanc Bleu Belge / pesto / roquette / tomates semi-confites / copeaux de parmesan / huile d'olive - 17€
- Duo de croquettes (crevettes grises et fromage du Bailli)* - 19€
- Noix de Saint Jacques snackées / mousseline de céleri rave / pommes Granny Smith / noisettes / beurre citronné - 21€
- Portobello farci ricotta et jeunes pousses d'épinards / gratiné au Pavé de Soignies - 17€
- Scampis à l'ail* - 17€
- Scampis maison (crème tomatée, chorizo, champignons, poivrons)* - 17€

PLATS

- Suggestions de pâtes fraîches maison* - Prix au tableau
- Pennes crème de butternut / parmesan / sauge* - 19€
- Filet de Cabillaud rôti / crème de chorizo / écrasé de PDT / poireaux fondants - 30€
- Paleron de boeuf confit au vin rouge / mousseline de potimarron / champignons des bois poêlés - 26€
- Steak de bœuf Blanc Bleu Belge poêlé / sauce poivre ou roquefort ou béarnaise / salade de saison / frites ou croquettes de PDT fraîches* - 29€
- Suprême de Poulet de Gibecq / sauce archiduc / légumes chauds / croquettes de PDT fraîches - 25€
- Tagliata de boeuf Blanc Bleu Belge sauce roquefort / roquette / tomates semi-confites / copeaux de parmesan / frites ou croquettes de PDT fraîches - 29€
- Entrecôte de Blonde d'Aquitaine poêlée / beurre à l'ail et persillade / salade de saison / frites ou croquettes / mayonnaise maison - 39€



ENFANTS

Voir plats adaptables en petite portion (*) – 17€

DESSERTS

(En collaboration avec Sacré Charlotte et Les Fromages de Christel)

- 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 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€

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

