



MENU RIVE DROITE

- Carpaccio de canard, foie gras, oignon confit,
sorbet à l'huile d'olive
OU
Lox de saumon, émulsion au cognac, brunoise de
légumes, sorbet de carotte

Lieu Noir à la plancha et son jus aux herbes,
petits légumes
OU
Filet de veau aux herbes, risotto croustillant aux
cerfeuil, caviar d'aubergines, trio de carottes

Trio de melon, mousse de liqueur de coco
chocolat blanc, glace coco
OU
Pêche caramélisée au romarin, tuile à la fleur
d'oranger, glace vanille et sorbet pêche
Menu 2 services (entrée/plat) : 29€
Menu 3 services (entrée/plat/dessert) : 35€
Menu 3 services (2 entrées/plat) : 40€
Menu 4 services (2 entrées/plat/dessert) : 44€

PLANCHES A GRIGNOTER

- Planche apéro 10
(fromage, olives, tapenade, bâtonnets crevettes, charcuterie)
Planche snack 10
(loempia, ball's, calamars frits, bâtonnets crevettes)
Planche de charcuterie ou fromage 12,5
Planche mixte (charcuterie/fromage) 17

ENTREES

- Croquettes de crevettes grises maison 8,5€/pc
Croquettes de parmesan maison 7,5€/pc
Mixte de croquettes 15,5
(1 de parmesan et 1 de crevettes grises)
Œuf parfait, poêlée champignons, émulsion légumes 15
Carpaccio canard, foie gras, sorbet huile olive 15,5
Lox de saumon, émulsion cognac, sorbet carotte 13,5
Carpaccio de bœuf, 15,5
(huile de truffes, copeaux de parmesan)
Tartare de saumon Saint-Jacques, 15,5
(concombre et Pomme)

SALADES

- | | Entrée | Plat |
|--|--------|------|
| Salade veggie | 9 € | 13 |
| Salade de scampis porto rouge | 11,5 € | 15,5 |
| Salade italienne | 11,5 € | 15,5 |
| Salade RD (Poulet thaï, soja, poivron, terriaki) | 11,5 € | 15,5 |

POUR LES PETITS

- Tagliatelles crème jambon 10
Boulet à la liégeoise, pommes frites 10
Cheeseburger maison, pommes frites 10
Nuggets, pommes frites 10

PLATS

- | | € |
|---|------|
| Filet de veau aux herbes, risotto croustillant aux
cerfeuil, caviar aubergines, trio de carottes | 22,5 |
| Boulets maison à la liégeoise | 13,5 |
| Tête de veau à l'ancienne | 19,5 |
| Américain minute | 15,5 |
| Hamburger maison | 15,5 |
| Hamburger végétarien maison | 15,5 |

VIANDES

- | | |
|---|------|
| Pavé de bœuf (250g) | 22,5 |
| <i>sauce au choix : béarnaise, champignons ou poivre crème</i> | |
| Entrecôte irlandaise (250g) | 24 |
| <i>sauce au choix : béarnaise, champignons ou poivre crème</i> | |
| Rognons à la moutarde (uniquement le we) | 20 |
| Poulet jaune tapenade de truffes crème pesto basilic | 18 |
| Tagliata de bœuf (tagliatelles, roquette, tomate,
parmesan, crème balsamique) | 23 |
| Jambonneau fumé (650g) croute de moutarde | 21 |
| <i>sauce moutarde à l'ancienne</i> | |
| <i>Accompagnements au choix : frites, croquettes, pâtes,
pomme de terre au four ou + 1,90€ gratin dauphinois
salade ou légumes chauds</i> | |

POISSONS

- | | |
|---|------|
| Dorade en portefeuille, légumes provencaux | 23 |
| Saumon à la plancha quinoa aux petits légumes | 23 |
| Filets de rougets crème poireaux safran risotto | 22 |
| Lieu Noir à la plancha et son jus aux herbes | 22,5 |

PATES

- | | |
|------------------------------------|----|
| Tagliatelles scampis, pesto | 18 |
| Ravioles aux cèpes sauce tartufata | 19 |
| Tagliatelles carbonara | 14 |

DESSERTS MAISON

- | | |
|--|---|
| Crème brûlée aux pommes caramélisées | 8 |
| Moelleux au chocolat | 8 |
| Café liégeois | 8 |
| Pêche caramélisée au romarin, tuile fleur oranger | 8 |
| Trio de melon, mousse liqueur coco et chocolat blanc | 8 |
| Café gourmand | 8 |
| Assiette de fromages | 8 |
| Glaces artisanales (Glacier « Pirnay ») | |
| Dame blanche, Dame noire, Brésilienne | 8 |
| Assortiment de sorbets | 8 |

Gaufres de Bruxelles

- | | |
|---|---|
| Gaufre Mikado | 6 |
| Gaufre Fruits frais de saison glace vanille | 6 |
| Gaufre chantilly | 5 |
| Crêpes (uniquement samedi et dimanche entre 14h et 18h) | |
| Crêpes Mikado | 6 |
| Crêpes Fruits frais de saison glace vanille | 6 |
| Crêpes sucrées chantilly | 5 |

* Nos glaces et sorbets à la pièce (1,90€/boule) :

- Glaces : vanille, chocolat, caramel beurre salé, coco
Sorbets : fraise, melon, citron, pêche

Allergènes : demandez fiche détaillée aux serveurs