


FORMULES MENU POSSIBLE :**1 ENTREE + 1 ENTREE : 25€****1 ENTREE + 1 PLAT : 29 €****(Prix hors supplément)****ENTREES**

Croquettes maison au fromage de Herve doux (2pièces)	15,5
Croquettes maison aux crevettes grises (2pièces)	16,0 +1
Mixte de croquettes (1crevette+1fromage de Herve)	15,7
Œuf 63°, émulsion parmesan, chips pancetta	15,5
Scampis, risotto, émulsion curry coco	15,0
Tartare de dorade, gingembre, sésame, coriandre, concombre	16,0 +1
Saveurs du potager (purée de petits pois, aubergines, lentilles, trio carottes)	15,0 
Carpaccio de bœuf, huile de truffes, copeaux de parmesan	15,5
Agneau rôti à l'ail et aux herbes, coulis de poivron rouge	16,0 +1
Tataki de bœuf juste saisi, mariné au soja, pousses de légumes	16,0 +1

PLATS ENFANTS

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

A PARTAGER

Planche apéro (fromage, olives, tapenade, croustillants, charcuterie)	12
Planche snack (loempia, ball's, crevette frites, cheese)	12
Planche mixte (charcuterie/fromage)	17

DESSERTS

Moelleux au chocolat (15' de cuisson)	8
Tarte tatin	8
Crème brûlée	8
Charlotte chocolat poire	8
Meringe, glace chocolat blanc gel passion	8
Dame blanche / noire, chocolat chaud maison	8
Assortiment de sorbets	8
Café Liégeois	8
Café Gourmand	8
Thé Gourmand	9
Gaufre Mikado	6
Gaufre Fruits frais saison glace vanille	6
Gaufre sucrée chantilly	5



PLATS**NOS INCONTOURNABLES :**

Nos Boulets maison à la liégeoise	14,5
Burger Rive Droite	16,5
Ribs marinés sauce bbq maison	17,5
Américain minute	15,5
Tête de veau à l'ancienne	20,5

NOS POISSONS :

Saumon mi-cuit, ravioles de homard à l'encre de sèche sauce tomate basilic	23,0 +3
Duo de poissons blancs (selon arrivage) risotto nero crème safranée	23,0 +3
Tagliatelles aux scampis, sauce citronnée, basilic, ail noir	18,5

NOS PLATS VEGETARIENS ET VEGANS :

Ravioles ricotta, épinards	18,0 
Couronne d'automne (quinoa, jeunes carottes, mange tout, édamamé, poivrons rouges, shiso)	18,5 

NOS POKE BOWLS (salades) :

Saumon gravlax, houmous betteraves, chou, carottes, salade	15,5
Poulet Thai mariné au beurre de cacahuètes, chou chinois, carottes, coriandre, arachide grillé, salade	15,5

NOS VIANDES :

Coucou de Malines, jus au romarin, butternut, patate douce	22,0 +2
Tagliata de bœuf (huile de truffes)	24,0 +4
Carbonade à la Flamande	20,5
Rognons à la moutarde (<i>uniquement le we</i>)	22,0 +2
Pavé de bœuf (250g) *	22,5 +2,5
Entrecôte irlandaise (250g) *	24,0 +6

* **sauces** : béarnaise, champignons ou poivre crème* **Accompagnements** : frites ou croquettes, salade ou légumes chaudsVégétarien Végan 