


## 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
Sashimi de truite sauvage, crème de haddock au citron et avruga	15,5
Scampis frits, tapioca au safran, purée de brocoli, bouillon de crustacés	15,5
Œuf parfait, émulsion châtaigne, purée de panais, pleurote	16,0 +1
Saveurs d'hiver et son bouillon de légumes (pois-chiche, petits pois, maïs, carottes, topinambour, panais, crosnes, poireaux)	15,0 
Carpaccio de bœuf, huile de truffes, copeaux de parmesan	15,5
Joue de porc mijotée au thym et romarin, crème de chou-fleur	15,5
Mi-cuit de canard, crumble de châtaigne, chicon braisé	16,0 +1

### PLATS ENFANTS

Tagliatelles crème jambon	11
Boulet à la liégeoise, pommes frites	11
Cheeseburger maison, pommes frites	11

### 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
Tartelette ananas rôtis, gelée citron, sorbet mangue	8
Crème brûlée	8
Savarin à la vanille crème marron, sorbet pomme	8
Mousse au chocolat, cœur coulant à l'orange	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
Américain minute	15,5
Tête de veau à l'ancienne	20,5

#### NOS POISSONS :

Saumon mi-cuit, épinard de mer, sauce saké, fruits secs grillés	23,0 +2
Turbot déglacé au cidre, purée de panais, chou de Bruxelles	23,5 +2
Tagliatelles aux scampis, jus de poisson, poireaux	18,5

#### NOS PLATS VEGETARIENS ET VEGANS :

Ravioles en 2 façons (pomme raisin curry/betterave rouge cumin)	18,5 
Perle d'Akoya (perles de tapioca, farandoles de radis, shiso)	18,5 

#### NOS POKE BOWLS (salades) :


A l'asiatique (poisson suivant arrivage, pousse de soja, edamame, poireaux, carottes, vinaigrette wasabi-soja)	17,5
A la libanaise (falafels, houmous de pois-chiche, taboulé, carottes, haricots blancs, vinaigrette citron-menthe)	17,5

#### NOS VIANDES :

Tagliata de bœuf (huile de truffes)	24,0 +4
Blanquette de veau à l'ancienne	21,0
Rognons à la moutarde (uniquement le we)	22,0 +1
Caille farcie au foie gras, champignon des bois, sauce marchand de vin*	24,0 +4
Jambonneau en croute de moutarde*	22,5 +1
Pavé de bœuf (250g) *	22,5 +2,5
Bœuf de Galice maturé (250g)*	26,0 +6

\* sauces : champignons, bleue ou poivre crème

\* Accompagnements : frites, croquettes ou gratin dauphinois  
salade ou légumes chauds

Végétarien 

Végan 

Allergènes : Afin d'éviter tous désagréments, merci de nous faire part de vos allergies éventuelles.

Au-delà de 8 couverts, nous vous demandons de limiter votre commande à 4 choix, merci de votre compréhension.