


FORMULES MENU POSSIBLE :

1 ENTREE + 1 ENTREE : 25€

1 ENTREE + 1 PLAT : 29 €

(Prix hors supplément)

ENTREES

Croquettes maison au parmesan (2pièces)	15,5
Croquettes maison aux crevettes grises (2pièces)	16,0 +1
Mixte de croquettes (1crevette+1fromage)	15,7
Carpaccio de bœuf, huile de truffes, copeaux de parmesan	15,5
Œuf 63° émulsion à la truffe et parmesan, échalote confite	15,5
Rouget grillé, fregula au pesto, émulsions au chorizo	15,5
Carpaccio de betteraves, Chioggia, pickles de radis, mousse légère au raifort graines torréfiées	15,0 
Tartare de bœuf au couteau, pesto basilic , bruschetta poivrons confits	15,5
Carpaccio de melon, jambon cru, mozzarella di Buffalo, caramel de porto	15,0

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, calamars frits, cheese)	12
Planche mixte (charcuterie/fromage)	17

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, risotto d'épeautre, bouillon de la mer	23,0 +3
Tagliatelle aux scampis, tomate, ail et coriandre fraîche	18,5
Ravioles de Homard aux petits légumes, sauce homardine	22 +2

NOS PLATS VEGETARIENS ET VEGANS :

Paccheri farçis aux légumes, infusions lemon green <i>Harney&Sons</i>	 18,5
---	--

NOS POKE BOWLS (salades) :

	Entrée	Plat
Mozzarella di Buffalo, tomates d'été, pesto de roquette et Peccorino, poivrons confits, foccacia au romarin	 14,0	18,0
Poulet mariné au garam masala, chou blanc, fenouil, coco, graines torréfiées et menthe	14,0	18,0

NOS VIANDES :

Tagliata de bœuf (huile de truffes)	24,0 +4
Spare Ribs	21,0
Rognons à la moutarde (<i>uniquement le we</i>)	22,0 +2
Suprême de poulet farçis aux petits légumes, crème citronnée	22,0 +2
Jambonneau en croute de moutarde*	23,0 +3
Pavé de bœuf (250g) *	22,5 +2,5

* sauces : champignons ou poivre crème

* Accompagnements : frites ou croquettes

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.

DESSERTS MAISON

Moelleux au chocolat (15' de cu	8
Crème brûlée	8
Dame blanche / noire, chocolat	8
Café Liégeois	8
Tartelette à la fraise	8
Cubes de fruits frais et givrés (se	8
Assortiment de sorbets	8
Café Gourmand	8
Thé Gourmand	9
Gaufre Mikado	6,5
Gaufre Fruits frais saison glace v	6,5
Gaufre sucrée chantilly	5,5
Assiette de fromage	8