

FORMULES MENU




1 ENTREE + 1 ENTREE : 26€
1 ENTREE + 1 PLAT : 29,5 €

(Prix hors supplément)

A PARTAGER

Planche apéro (fromage, olives, tapenade, croustillants, charcuterie)	13
Planche snack (loempia, ball's, calamars frits, cheese)	12
Planche mixte (charcuterie/fromage)	17

ENTREES




Croquettes maison au parmesan (2pièces)	 15,5 +1
Croquettes maison aux crevettes grises (2pièces)	16,0
Duo de croquettes (1crevette+1parmesan)	15,7
Carpaccio de bœuf, huile de truffes, copeaux de parmesan	15,5 +1
Black salmon (saumon mariné à l'encre de seiche, macaron noir et rillettes de saumon, pickels de légumes, vinaigrette agrumes)	16,0
Mozzarella Bufala, focaccia maison, légumes d'été grillés, crème balsamique	 14,0
+ jambon fumé	15,0
Poke Bowl (couscous perlé, feta, radis, edamame, carottes en pickels, graines, vinaigrette au framboise)	 14,5
+ poulet aux cacahuètes	15,0

PLATS ENFANTS

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

Végétarien 
 Végan 

PLATS

Nos Boulets maison à la liégeoise	14,5
Burger Rive Droite	16,5
Burger Végétarien	 15,5
Américain minute	15,5
Tête de veau à l'ancienne	20,5
Pâtes à l'italienne (pesto, tomate, parmesan, olives, pignon pin)	 15,0
+ jambon fumé	16,0
Filets de rouget, coulis de poivrons, courgettes grillées, risotto de légumes	23,0 +3
Ravioles aux scampis-curry vert coco, petits légumes	20,0
Poke Bowl (couscous perlé, feta, radis, edamame, graines, carottes en pickels, vinaigrette au framboise)	 17,0
+ poulet aux cacahuètes	18,0
Tagliata de bœuf (huile de truffes)	24,0 +4
Rognons à la moutarde (<i>uniquement le we</i>)	22,0 +2
Magret de canard laqué à l'orange sanguine, mousseline de carottes, pommes grenailles, mange tout	22,0 +2
Jambonneau à la moutarde à l'ancienne	23,0 +3
Pavé de bœuf (250g) *	22,5 +2,5

* *sauces* : champignons, poivre crème ou béarnaise

* *Accompagnements* : frites, croquettes, gratin dauphinois, salade

DESSERTS MAISON

Moelleux au chocolat (15' de cuisson)	8,5
Crème brûlée	8,5
Panacotta, coulis fruits rouges, crumble, fruits de saison	8,5
Café gourmand	8,5
Thé gourmand	9
Dame blanche / noire, chocolat chaud maison	8
Assortiment de sorbet, fruits de saison, chantilly	8
Café liégeois	8
Gaufre mikado	6,5
Gaufre sucrée chantilly	5,5
Gaufre Fruits frais saison glace vanille	6,5
Assiette de fromage	8

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.