

La carte

Les entrées

Le midi du lundi au vendredi
Les entrées à 7€ passent à 5€
Les desserts à 7€ passent à 5€
Accompagné d'un plat,
Hors jours fériés

		Plats
-Tarte rustique : chèvre, tomates et oignons confits	7.00€	12.00€
-Œuf parfait, sauce Maroilles, crumble de pain	7.00€	
-Hareng fumé, pommes de terre tièdes, pickles d'oignons rouges	7.00€	12.00€
-Salade végan (salade, tomate, concombre, avocat, poivron, pois chiche, pickles)	7.00€	12.00€
-Salade grecque (salade iceberg, feta, concombre, tomate, olives vertes)	7.00€	12.00€
-Saumon fumé maison, citron chaud et ses toasts	12.00€	15.00€
-Foie gras au porto et cognac, confit de mangue et gingembre	14.00€	

Les plats

-Ballotin de volaille à l'italienne (mozzarella, lard) sauce tomate basilic	12.00€	
-Potjevleesch (porc, lapin et poulet cuit dans la bière, servi froid en gelée)	12.00€	
-Filet de lieu, crème de citron et son citron grillé, riz et légumes basse température.	12.00€	
-Pennes aux champignons et lardons	12.00€	
-Carbonnades flamandes (bœuf cuit dans la bière et le pain d'épices) frites fraîches	13.00€	
-Filet Américain (viande de bœuf crue mélangée à la sauce américaine) frites fraîches	13.00€	
-Welsch (cheddar fondu dans la bière sur du pain et du jambon)	16.00€	
-Filet de Bœuf poêlé, sauce au gorgonzola	22.00€	

Les Desserts

-Tarte rustique mangue et pêche		
-Cheesecake à l'ananas		
-L'incontournable Ile flottante et sa crème anglaise maison	7.00€	
-Fondant au chocolat, crème anglaise au thé matcha	7.00€	
-Crème brûlée pistache	7.00€	
-Tiramisu au caramel et Spéculoos	7.00€	
-Le petit gourmand (4 desserts + café ou thé)	8.00€	
-Les coupes de glace (Dame blanche/Dame noire/café liégeois/martiniquaise)	10.00€	



Les T'chiots Bilous :
Un plat + un dessert
Steak haché ou jambon où
Un plat en plus petit
+ une glace 2 boules au choix
(Jusqu'à 10 ans)