

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,

		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	7.00€	12.00€
(Salade iceberg, tomate, concombre, poivron, pois chiche, feta, pickles)		
-Saint jacques poêlées, sauce safranée, spaghetti de courgette	12.00€	18.00€
-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

-Blanc de poulet à l'indienne		12.00€
-Potjevleesch (porc, lapin et poulet cuit dans la bière, servi froid en gelée)		12.00€
-Filet de lieu, crème de citron au st jacques, riz et légumes basse température.		12.00€
-Pennes à la Mexicaine (bœuf haché, sauce tomate, poivrons, haricots rouges)		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€
-Tranche de Gigot d'agneau marinée au chimichurri		18.00€
-Filet de Bœuf poêlé, sauce au gorgonzola		22.00€

Les Desserts

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



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)