

# La carte

## Les entrées



Plats

-Œuf mollet, sauce aux asperges, crumble de pain	7.00€	
-Hareng fumé, pommes de terre tièdes, pickles d'oignons rouges	7.00€	12.00€
-Salade végan (Salade iceberg, tomate, concombre, poivron, pois chiche, feta, pickles)	7.00€	12.00€
-Saint-Jacques, sauce à l'orange / grenadine	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

-Brochette de Blanc de poulet mariné au chimichurri, frites fraîche	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€
-Pluma de porc ibérique miel et soja	18.00€
-l'assiette du pêcheur, sauce Raimu (saumon, rouget, thon rouge, st jacques)	20.00€
-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 (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)