

La carte

Les entrées



	Plats
-Tarte rustique : chèvre, tomates et oignons confits	7.00€ 12.00€
-Salade végan (salade, tomate, concombre, avocat, poivron, pois chiche, pickles)	7.00€ 12.00€
-Œuf parfait, et ses crevettes, sauce safranée	10.00€
-Asperge blanche, et sa mayonnaise a l'avocat	12.00€
-Saint Jacques, à l'orange (riz et spaghettis de courgettes)	12.00€ 16.00€
-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€
-Carbonnades flamandes (bœuf cuit dans la bière et le pain d'épices) frites fraîches	13.00€
-Welsch (cheddar fondu dans la bière sur du pain et du jambon)	16.00€
-Filet de thon rouge, façon méditerranéen riz et légumes basse température.	16.00€
-Mignon de porc, sauce Maroilles, gratin dauphinois et légumes basse température	16.00€
-Gigot d'agneau marinée au chimichurri, gratin dauphinois et légumes basse température	18.00€
-Filet de Bœuf poêlé, sauce au gorgonzola	22.00€

Les Desserts

-Tarte rustique mangue et pêche	7.00€
-Cheesecake à l'ananas	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 pistache	7.00€
-Tiramisu au caramel et Spéculoos	7.00€
-Le Gourmand (7/8desserts + café ou thé)	12.00€
-Les coupes de glace (Dame blanche/Dame noire/café liégeois/martiniquaise)	10.00€



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