

## Les Entrées :

Plat

-Œuf parfait, sauce Maroilles et ses croûtons	8.00€	
-Terrine de Campagne d'Amélie, et sa petite sauce tomate	8.00€	
-Filet de hareng et ses pommes de terre	8.00€	
-Gnocchi crème de parmesan et tranches de chorizo	8.00€	13.00€
-Brioche maison façon Savoyarde, sur salade <small>(Lardon, oignons, Reblochon)</small>	8.00€	13.00€
-Chèvre fumé et gratiné au miel et céréales	8.00€	13.00€
-Tataki de Magret de canard, sur salade gourmande	10.00€	15.00€
-Saumon fumé par nos soins, citron chaud et ses toasts	14.00€	
-St-Jacques poêlées, sauce foie gras, jambon sec	15.00€	25.00€
-Foie Gras mi- cuit maison, et son chutney d'ananas	16.00€	

## Les Plats :

-Filet Américain <small>(viande de bœuf crue mélangée à la sauce américaine)</small> frites fraîches	12.00€
-Emincés de poulet, sauce aux asperges	13.00€
-Potjevleesch <small>(porc, lapin et poulet cuits dans la bière, servi froid en gelée)</small> frites fraîches	13.00€
-Lasagne aux saumons, épinards et pesto	14.00€
-Filet de merlan façon Fish and Chips et sa sauce tartare	14.00€
-Burger de l'auberge <small>(Steak haché au cheddar, tomme de cambrai, sauce burger fumé)</small>	15.00€
-Carbonades flamandes <small>(cuit dans la bière et le pain d'épices)</small> frites fraîches	15.00€
-Welsch <small>(cheddar fondu dans la bière sur du pain et du jambon.)</small>	16.00€
-Pluma de porc ibérique, sauce au miel et soja 	16.00€
-Rognons de veau crévés aux champignons	18.00€
-Le " <u>Fum'Maison</u> " <small>(lard, poulet, porc, saucisses)</small> fumés par nos soins	18.00€
-Ch'tite découverte <small>(filet américain, Potjevleesch, carbonades flamandes, Welsch)</small>	21.00€
-Filet de Bœuf poêlé, sauce au choix	25.00€

**T'chiots Bilous 10€**

Steak haché

Ou

Un plat en plus petit + glace



**Nos sauces :** (supp 1.€)

Poivre / Maroilles / Foie gras

/Curry de poivron et lait de coco

## Les Desserts :



- Le Liégeois au chocolat 8.00€
- Tarte Tatin, et sa chantilly 8.00€
- Panna cotta ananas /fruit de la passion 8.00€
- Tiramisu cookies/caramel 8.00€
- Tarte amandine pomme rhubarbe 8.00€
- Nougat Glacé aux éclats de nougatine (avec caramel ou coulis de fruit) 8.00€
- Crème brûlée framboises 8.00€
- Ile flottante et sa crème anglaise 8.00€
- Le café gourmand (6/7 desserts + café ou thé) 11.00€
- Coupe de glace 2 boules 8.00€

Tout  
Fait maison

## Les parfums :

Citron, Citron vert, Cassis, Fraise, Fruit de la passion, Chocolat, Vanille, Spéculeos, Caramel, Menthe, Poire, Café, Rhum raisin.

Petite nouvelle  
**La U7**  
100%Bio aux notes fruits rouge  
Bouteille 33cl.....6€



## Les coupes :

- Dame blanche 10,00€  
3 boules vanille, chocolat fondu, chantilly
- Douceur de fruit 10,00€  
1 boule fraise, cassis, fruit de la passion, chantilly
- Café liégeois 10,00€  
2 boules café et 1 vanille, café, chantilly
- Dame noire 10,00€  
3 boules chocolat, chocolat fondu, chantilly
- La Caramello 11,00€  
2 boules Caramel, vanille, sauce caramel, chantilly
- Black Mint 13,00€  
2 boules menthe, 1 chocolat, get 27, Chantilly
- La Créole 13,00€  
Glace vanille, rhum-raisin, Rhum, Chantilly
- Le colonel 13.00€  
3 boules citron et vodka

### LES BIERES PRESSIONS

- l'Estaminet (blonde) 5.2° 3.50€
- Maredsous (blonde) 6.5° 4.00€
- La FILOU 8.5° 4.70€



### Vin au verre:

#### Blanc:

- Sauvignon 4.00€
- Bordeaux blanc 4.00€
- Mobazillac (moelleux) 5.00€

#### Rosé:

- Vin de Grimaud 5.00€

#### Rouge:

- Bordeaux 5.00€
- Cote du Rhone 5.00€