

## Les entrées

Le potage du jour	6,00
La frisée aux lardons du chef	10,00
Les croquettes de fromage maison, crudités	11,00
La Cassolette de scampis crème ail et piment	15,50
Les Croquettes de crevettes grises, crudités et sauce bisque	16,50

## Suggestions

Le velouté aux asperges	8,50
Les asperges à la flamande	14,00
Les asperges à la flamande et saumon fumé	16,00
Le carpaccio de bœuf, tartufata, parmesan et copeaux de foie gras	18,00

## Les salades (salade, 8 sortes de crudités et vinaigrette)

La salade aux lardons crème et vinaigre de vin rouge	15,50
La salade aux dés de poulet crème à l'estragon	15,50
La salade aux dés de poulet crème tomates et basilic	15,50
La salade au saumon fumé de l'artisan	17,50
La salade de scampis rôtis aux herbes de Provence	17,50
La salade de scampis flambés, crème et piment	17,50

- Si vous avez des allergies ou des intolérances, n'hésitez pas à nous le signaler

## Les plats

Les boulets maison à la Liégeoise, crudités et frites	14,00
Le vol au vent maison, crudités et frites	15,00
Le steak tartare minute (filet américain), crudités et frites	16,00
Hamburger du chef : Bœuf black angus, chester, salade, oignons rouge, Bacon, tomates et sauce choron	17,00
Le filet de sandre sur un lit d'épinards, purée, Sauce beurre blanc aux crevettes grises	22,00
La tagliata de bœuf, parmesan, tomates confites	22,50
Le pavé de bœuf grillé (230gr), crudités, sauce au choix (poivre vert, champignons, dijonnaise, herve-sirop, roquefort)	23,50

## Suggestions

Les tomates crevettes, crudités, frites	18,00
Le filet pur de porc fumé, asperges rôties, sauce dijonnaise, frites	21,00
Ballotine de pintadeau farci, crème de morilles, légumes de saison, pomme purée	23,00
Pavé d'agneau aux poivrons confits, jus d'agneau à la provençale, légumes de saison, gratin dauphinois	23,00
Les filets de rougets rôtis, jus de bouillabaisse, fenouil confit, purée à la rouille	22,00