

## 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	16,00

## Suggestions

La truite fumée en feuilleté, petits légumes, beurre blanc au cidre d'Aubel	14,00
Noix de St Jacques rôties, risotto à la truffe d'hiver	17,50
Carpaccio de bœuf, gelée de tomates au vinaigre balsamique, foie gras maison et vinaigrette à la truffe	17,50

## 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
La tagliata de bœuf, parmesan, tomates confites	22,50
Le pavé de bœuf grillé (230gr), légumes, sauce au choix (poivre vert, champignons, dijonnaise, herve-sirop, roquefort)	23,50

## Suggestions

Le suprême de volaille fermier farci aux langoustines, jus terre et mer, légumes de saison et purée au céleri	22,00
Le magret de canard, réduction au vin rouge et cassis légumes de saison et croquettes aux amandes	23,00
Le contre filet de veau en croute d'herbes, jus à l'estragon légumes de saison et gratin dauphinois	23,00
Filets de plie, tombée d'épinards, pomme purée, velouté de moules au safran	23,00