

À LA CARTE

Entrée

Terrine de foie gras de canard maison,
confiture d'oignons et crudités 19,50

Brochette de scampis flambée au Whisky,
beurre blanc au piment d'espelette 19

Saumon gravlax maison et haddock fumé 19

Ravioles ricotta et épinards,
sauce crémeuse à l'ail et fines herbes 17,50

Croquettes au fromage
1 pièce / 2 pièces / 3 pièces 8,90/13,90/17,50

Croquettes aux crevettes
1 pièce / 2 pièces / 3 pièces 11/18,90/27

Enfants (-12ans)

Aiguillettes de poulet,
frites, crudités 13

Vol-au-vent,
frites, crudités 14

Croquette au fromage
Frites, crudités 13

Saumon sauce
safranée, purée 16

Plat

Solettes meunières, frites, crudités 34

Dos de cabillaud, risotto crémeux au mascarpone,
fenouil aux agrumes et sauce bisque tomatée 27

Cuisse de canard confite, sauce au thym et au miel,
pommes de terre rissolées au lard et oignons, crudités 24

Côtes d'agneau grillées, ratatouille de légumes du sud et gratin
dauphinois 29

Burger Panoramique au fromage à raclette,
sauce fromagère et frites 20

Nouilles de riz, légumes de saison aux graines de sésame,
sauce Teriyaki 19

Suprême de poulet fermier aux épices, pommes de terre rissolées,
sauce soja-cacahuète 23

Vol-Au-Vent du chef, fait maison à base de poulet, petites boulettes,
feuilleté, crudités et frites 22

Aloyau de boeuf, crudités et frites 25

Sauces Maison: Poivre, Béarnaise, Archiduc 3,60



Sans gluten / Zonder gluten / Gluten free



Sans lactose / Zonder Lactose / Lactose free



Local



Végétarien / Vegetarisch / vegetarian

Le menu change régulièrement selon les envies du chef, de la saison et du marché. Il est donc possible que les propositions évoluent de jour en jour.
Het menu verandert regelmatig, afhankelijk van de inspiratie van de chef, het seizoen en de markt. Het is dus mogelijk dat de gerechten van dag tot dag verschillen.
The menu changes regularly according to the chef's inspiration, the season, and the market. Therefore, the offerings may vary from day to day.

MENU CONVIVIAL

32€

Entrée

Saumon gravlax maison et haddock fumé

-
*Ravioles ricotta et épinards,
sauce crémeuse à l'ail et fines herbes*

-
*Croquettes au fromage
2 pièces*

Plat

*Cuisse de canard confite, sauce au thym et au miel,
pommes de terre rissolées au lard et oignons, crudités*

-
*Burger Panoramique au fromage a raclette,
sauce fromagère et frites*

-
*Suprême de poulet fermier aux épices, pommes de terre
rissolées, sauce soja-cacahuète*

-
*Vol-Au-Vent,
crudités et frites*

Dessert

*Moelleux au chocolat,
Crème glacée vanille, crème anglaise, chantilly*

-
Crème brûlée vanille

-
*Dame blanche,
Crème glacée vanille, chocolat chaud, chantilly*



Sans gluten / Zonder gluten / Gluten free



Sans lactose / Zonder Lactose / Lactose free



Local



Végétarien / Vegetarisch / vegetarian

Nos plats contiennent des allergènes. La composition de nos produits peut varier d'un jour à l'autre. Nos prix sont TTC, en euros, service inclus. /// Onze gerechten bevatten allergenen. De samenstelling van onze producten kan van dag tot dag variëren. Onze prijzen zijn in euro's, inclusief btw en service. /// Our dishes contain allergens. The composition of our products may vary from one day to the next. Our prices are taxes included, in euros, service included.

MENU DU CHEF

49€

Entrée

*Terrine de foie gras de canard maison,
confiture d'oignons et crudités*

*Brochette de scampis flambée au Whisky,
beurre blanc au piment d'espelette*

*Ravioles ricotta et épinards,
sauce crémeuse à l'ail et fines herbes*

*Croquettes aux crevettes
2 pièces*

Plat

Solettes meunières, frites, crudités (+6€)

*Dos de cabillaud, risotto crémeux au mascarpone,
fenouil aux agrumes et sauce bisque tomatée*

*Côtes d'agneau grillées, ratatouille de légumes du sud et
gratin dauphinois*

Dessert

*Café ou thé gourmand,
mignardises surprises*

*Brioche perdue,
crème glacée vanille, coulis de chocolat chaud*

*Dame blanche,
Crème glacée vanille, chocolat chaud, chantilly*



Sans gluten / Zonder gluten / Gluten free



Sans lactose / Zonder Lactose / Lactose free



Local



Végétarien / Vegetarisch / vegetarian

POUR BIEN TERMINER

Desserts

Crème brûlée vanille 9,50

*Dame blanche,
Crème glacée vanille, chocolat chaud, chantilly 9,50*

*Café ou thé gourmand
Mignardises surprises 12*

*Moelleux au chocolat,
Crème anglaise, crème glacée vanille, chantilly 9,50*

*Brioche perdue,
crème glacée vanille, caramel beurre salé, chantilly 12*

*Compose ta glace
1 boule: 3,30 - 2 boules: 6,50 - 3 boules: 9
Parfums glaces: Vanille, Caramel, Chocolat
Parfums Sorbets: Passion, Framboise*

*Crêpes au chocolat chaud 9,50
Crêpes au caramel beurre salé 9,50
Crêpes à la cassonade 8,50*

EXTRAS

*Glace vanille: 2,50 / Chantilly: 0,50
Chocolat chaud: 1 / Caramel beurre salé: 1*

Boissons chaudes

Espresso | 3

Café (lungo) | 3,20

Décaféiné | 3,20

Cappucino | 3,50

Latte Macchiato | 3,80

Chocolat chaud | 3,80

Chocolat chaud chantilly | 4,10

Thé ou Infusion BIO | 4

Thé vert, Earl Grey, Rooibos, Thé vert-jasmin, Thé Menthe-Framboise

Infusion Menthe poivrée, Infusion Gingembre-citron, Infusion camomille, Infusion myrtilles

Irish Coffee (Whisky) | 10

Belgian Coffee (Liqueur Mandarine) | 10

Baileys Coffee | 10

Italian Coffee (Amaretto) | 10

French Coffee (Grand Marnier) | 10



Sans gluten / Zonder gluten / Gluten free



Sans lactose / Zonder Lactose / Lactose free



Local



Végétarien / Vegetarisch / vegetarian