

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.

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*

*Bisque de homard accompagné de sa rouille,
croûtons et fromage 15*

*Raviolis 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*

Plat

*Filet de saumon en croûte d'herbes,
fondue aux poireaux à l'aneth, sauce safranée, purée gourmande 26*

*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*

*Dodine de faisand sauce au pineau rosé, poire pochée aux aireselles,
cocotte de légumes de saison et pommes croquettes 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€*

*Joues de porc mijotées à la Paix Dieu,
crudités et frites 22*

*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

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.

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

*Bisque de homard accompagné de sa rouille,
croutons et fromage*

-
*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 à raclette,
sauce fromagère et frites*

-
*Joues de porc mijotées à la Paix Dieu,
crudités et frites*

-
*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.

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 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

*Filet de saumon en croûte d'herbes,
fondue aux poireaux à l'aneth, sauce safranée, purée
gourmande*

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

*Dodine de faisan sauce au pineau rosé,
poire pochée aux airelles,
cocotte de légumes de saison, pommes croquettes (+3€)*

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

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.

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