



LES CLASSIQUES

ENTRÉES

La Croquette de Vieux Liège de Vielsalm BIO, Pommes Caramélisées	11.00 - 20.00
La Croquette de Crevettes, Cocktail au Piment d'Espelette.....	14.00 - 23.00
Le Tataki de Thon Rouge aux Saveurs Asiatiques.....	22.00 - 32.00
Le Carpaccio de Bœuf à l'Huile d'Olive Kalios et Burrata, Tomates Confites, Terreau d'Olives Noires	16.00 - 20.00
La Burrata à l'Huile Kalios, Tomates Confites, Terreau d'Olives Noires	13.00 - /





PLATS

Le Traditionnel Boulet à la Liégeoise, Frites Fraîches au Blanc de Bœuf	15.00
Les Traditionnels Boulets à la Liégeoise, Frites Fraîches au Blanc de Bœuf	17.00
Panier du Maraîcher : Edition 2019	22.00
Le Mi-Cuit de Saumon à l'Huile de Citron Vert, Vinaigre Balsamique Blanc, Roquette, Copeaux de Parmesan et Galette de Pommes de Terre	20.00
La Pâte ou la Raviole Fraîche du Jour	Prix du jour

LE COIN BOEUF

Le Tartare de Bœuf émincé au Couteau - 170gr	19.00
Véritable Burger de Black Angus, Trio d'Oignons, Bacon, Fromage de Maredsous	20.00
Pavé de Bœuf Irlandais - 250gr	26.00
Le Rumsteak de Bœuf Argentin - 250gr	25.00
L'Entrecôte de Bœuf Argentin - 350gr	36.00

Les Sauces maison : Poivre vert, Béarnaise, Jus Truffé, Bleu de Laqueville, Beurre maître d'hôtel
Accompagnement : Pommes de Terre Rissolées ou Frites Fraîches au Blanc de Bœuf



LES ÉPHÉMÈRES

Composez votre Menu

Menu 3 Services à 37.00€

1^{er} Temps ou 2^{ème} Temps

-

3^{ème} Temps

-

4^{ème} Temps

Menu 4 Services à 48.00€

1^{er} Temps

-

2^{ème} Temps

-

3^{ème} Temps

-

4^{ème} Temps

1^{ER} TEMPS

Saumon Gravlax, Vierge Bergamote Ciboulette, Crèmeux Chèvre aux Herbes,
Sponge Cake Persil, Tuile à l'Encre de Seiche (*Supplément Menu +3.00*) 17.00

Téres Major de Bœuf Cuisson Lente en BT° à 57°C, Mariné d'Aigre-Doux,
Ecrasé de Pommes de Terre des Sables, Mascarpone, Mousseline Truffée (*Supplément Menu +3.00*) 17.00

Truite Fumée, Raifort, Granité de Betterave et Hibiscus, Pickles de Rutabaga 15.00

2^{ÈME} TEMPS

Œuf Crèmeux cuit BT°, Confit d'Oignons, Crème d'Ail, Espuma de Chorizo, Croûtons de Pain 13.00

Saint-Jacques Poêlées, Nuage de Yaourt et Vanille,
Chutney de Fruits, Patates Douces (*Supplément Menu +4.00*) 18.00

Foie Gras en 2 façons, Ravioli et Poêlé, Consommé de Volaille légèrement Crèmeux,
Gremolata de Chou-Fleur au Sésame, Shimeji (*Supplément Menu +4.00*) 17.00



3^{ÈME} TEMPS

Souris d'Agneau Laquée cuit 12 heures BT°, Boulgour aux Fruits Secs, Goutte de Poivrons, Coriandre (<i>Supplément Menu +7.00</i>).....	30.00
Coucou de Malines, Pommes Fondantes, Jus de Carcasse Truffé, Choux De Bruxelles, Crème de Pommes de Terre et Lard Fumé	25.00
Cabillaud en Marinère, Gaufrette de Pommes de Terre Ratte, Mousseline d'Oignons Doux Caramélisés, Moule	25.00
Bar de Ligne, Bouillon de Légumes, Bergamote, Navets, Emulsion d'Herbes (<i>Supplément Menu +5.00</i>).....	28.00

4^{ÈME} TEMPS

Framboise, Litchi, Verveine & Chocolat Blanc.....	12.00
Violette, Kiwi, Banane & Lait.....	12.00
SqUrok.....	12.00





SALADES

La Seguin	18.00
La Nordique	17.00
La Dolce Vita	19.00

LES BOUTS DE CHOU

Poisson du Jour, Sauce Tartare Maison, Purée de Légumes	Prix du Jour
Nuggets de Poulet	15.00
Pâte Jambon Crème	15.00
Boulet	15.00

Servi avec Compotine, Frites Fraîches, Petit Sucré, Babybel