

NOS ENTRÉES

Croquette Trois Fromages, Pommes Caramélisées	11.00 - 20.00
Croquette de Crevettes, Cocktail au Piment d'Espelette	14.00 - 23.00
Tataki de Thon Rouge aux Saveurs Asiatiques	22.00 - 32.00
Carpaccio de Bœuf façon Harry's Bar	17.00 - 21.00
Burrata et son Carpaccio de Cèpes à l'Huile de Truffe, Concassé de Noisette	17.00 - /
Cassolette de Scampis à la Crème d'Ail	15.00 - /
Tagliatelles Fraîches aux Champignons des Bois, Roquette et Copeaux de Grana Padano	17.00 - 22.00
Saumon Gravlax aux Baies de Passion et bouillon de Pommes et Betteraves	18.00 - /

NOS 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 2020	23.00
Mi-Cuit de Saumon à l'Huile de Citron Vert, Vinaigre Balsamique Blanc, Roquette, Copeaux de Parmesan et Galette de Pommes de Terre	23.00
Suprême de Pintadeau Poêlé aux Pleurotes et Baies Roses, Mousseline de Butternut et Légumes Oubliés	26.00
Médailon de Veau rôti au Beurre, Mousseline de pommes de Terre, Carottes glacées au Crumble de Pain d'épices	22.00
Navarin d'Agneau aux Petits Légumes des Champs, Pommes de Terre à l'Anglaise	22.00
Cabillaud Poêlé, Sauce Sambre & Meuse, Mousseline de Pommes de Terre aux Herbes Fraîches et Petits Légumes	25.00



NOTRE COIN BOEUF

Tartare de Bœuf Tradition Umami - 180gr	20.00
Véritable Burger Fagnard, Trio d'Oignons, Bacon, Sauce Umami, Maredsous	21.00
Tagliata de Bœuf à l'Huile de Truffe Blanche, Roquette, Grana Padano, Galette de Pommes de Terre	30.00
Pavé de Bœuf - 250gr	27.00
L'Entrecôte de Bœuf Persillée - 350gr	36.00
Filet Pur de Rubia Galega – 200gr	31.00

*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*

NOS SALADES

L'Ardennaise	18.00
<i>Frisée, Lardons déglacés au Vinaigre de Framboise, Crème, Œuf BT°, Pommes, Tomates, Croûtons, Noix et Persil</i>	
L'Exotique	19.00
<i>Salade Mixte, Scampis déglacés au Lait de Coco et Curry, Noix de Cajou, Daikon, Germes de Soja, Oignons Rouges, Kiwi, Mangue, Ananas et Concombre</i>	
La Neptune	20.00
<i>Salade Croquante, Crevettes Grises, Saumon Fumé, Quenelle de Poisson, Tomates Cerises, Oignons Rouges, Vinaigrette aux Fines Herbes</i>	
La Capri	19.00
<i>Salade Mixte, Billes de Mozzarella, Serrano, Câpres, Olives, Copeaux de Grana Padano, Vinaigre de Vin Rouge</i>	



NOS PÂTES

Pennes aux Scampis façon Vénitienne	20.00
Linguine au Gorgonzola, Speck	21.00
Tagliatelles Fraîches aux Champignons des Bois, Roquette et Copeaux de Grana Padano.....	22.00

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

NOS DESSERTS

Fromages Régionaux de Denis, "La Cave du Fromager à Aywaille"	15.00
Dame Blanche, Vanille au Beurre, Crumble Chocolat Fleur de Sel.....	10.00
Brésilienne au Caramel Beurre Salé	10.00
Café Liégeois Originel.....	10.00
Moelleux au Chocolat et sa Crème Anglaise	11.00
Trio de Sorbets et de Fruits Frais de Saison	11.00
Café Gourmand et son Café ou son Thé.....	15.00
Foret Noire Revisitée	11.00

