

Nos entrées froides

Toast au saumon fumé 9,50€

Toast with smoked salmon (1-4-14)

Carpaccio de bœuf à l'huile d'olive, copeaux de Parmesan 12,50€

Beef carpaccio with olive oil and Parmesan shavings (7-14)

Carpaccio de Bœuf aux copeaux de foie gras parfumé au miel d'acacia 14,50€

Beef carpaccio with foie gras shavings perfumed with acacia honey (3-7-10-14)

Tranche de Foie gras d'oie cuit au torchon, confit 16,50€

Slice of cooked foie gras and confit (1-3-7-10-14)

Nos soupes

Potage du jour 4,50€

Soup of the day

Soupe de Poissons façon marseillaise, rouille et croûton à l'ail 12,50€

Fish soup, spicy sauce and garlic croutons (2-12-14)

Nos entrées chaudes

Gratin d'Aubergines à la Mozzarella Di bufalla 10,50€

Aubergine gratin with Mozzarella Di Bufalla (7)

Fondues au parmesan 8,50€

Parmesan croquettes (1-3-7)

Camembert gratiné du midi (tomates séchées et parme) 12,50€

Camembert au gratin made-in-house (sun-dried tomato and Parma ham) (1-3-7)

Duo de Croquettes de crevettes grises 14,50€

Duo of shrimp croquettes (1-3-7-14)

Calamars frits minute 10,50€

(Fried squid) (1-12-14)

Scampis décortiqués crème ail 12,50€

Shelled scampi with garlic cream (2-14-7)

Scampis décortiqués du midi 14,50€

(Flambés au ricard à la crème, tomates cerises, sel de Camargue)

Shelled scampi made-in-house (Flambé with creamy Ricard, cherry tomato and Camargue salt) (2-7-14)

Pain perdu et son foie gras mi cuit aux fruits rouges de saison et spéculoos 16,50€

French toast with semi-cooked foie gras, red berries of the season and speculoos (1-3-7-10-14)

Nos salades

Salade de lardons et son œuf poché 10,50€

Salad with bacon strips and poached egg (1-3-7)

Scampis parfumés au citron façon Lombarda, salade de chèvre 14,50€

Scampi perfumed with lemon (Lombarda way), goat's cheese salad (1-3-7-14)

Salade de poulet croquant au miel 14,50€

Crispy chicken salad with honey (1-3-7-10)

Fromage au chèvre et lardons, miel acacia 14,50€

Goat's cheese, bacon strips and acacia honey (1-3-7-10)

Salade terre et mer (poulet croquant et scampis rissolés) 15,50€

Salad between earth and sea (crispy chicken and browned scampi) (1-2-3-7-10)

Servi en plat supplément de 2,50€

Served as a main course with a supplement of 2,50€

Nos Pâtes

Norma (aubergines, ail, tomate, piment doux) 12,50€

Norma (aubergines, garlic, tomato, mild chili) (1-3-7)

Vongoles (palourdes) ail et vin blanc 16,50€

Vongoles (clams) with garlic and white wine (1-3-7-8)

Façon ratatouille (végétarienne) 9,50€

Ratatouille (vegetable stew) (1-3-7)

Spaghetti bolognaise 11,00€

Spaghetti bolognese (1-3-7)

Carbonara (crème pancetta et son œuf) 12,50€

Carbonara (cream, pancetta and egg) (1-3-7)

Bueno gusto (Scampis crème à l'ail, champignons) 18€

Bueno gusto (scampi, garlic cream and mushrooms) (1-2-3-7)

Linguini aux noix de Saint-Jacques fraîches, crème aux Endives 20€

Linguini with fresh scallops and chicory cream (1-2-3-7)

Aux fruits de Mer, tomate et ail 18€

With seafood, tomato and garlic (1-2-3-7-8-14)

Nos burgers

Burger Maison (bœuf, oignons, salade) 14€

Burger made-in-house (beef, onion, salad) (1-3-7)

Burger poulet 14€

Chicken burger (1-3-7)

Burger végétarien 14€

Vegetarian burger (1-3-7)

Nos Plats

Filet Pur de Bœuf 19,50€

Beef fillet

Entrecôte de Bœuf Charolaise 22,50€

Rib steak (Charolais beef)

sauce aux choix 2,50€

béarnaise Maison – *Bearnese sauce made-in-house (3-7-14)*

champignons à la crème- *mushrooms and cream (3-7-14)*

Pizzaiola (*tomate confite, ail, piment doux*)- *Pizzaiola (confit tomato, garlic and mild chili)*

Poivre vert à la crème flambé- *Green pepper with flambé cream (7)*

Nos grillades de viandes

Brochette de bœuf 18,50€

Beef kebabs (on a skewer)

Brochette de Bœuf montagnarde (Jambon de parme, oignons caramélisés) 21€

Beef kebabs (on a skewer) with parma ham and caramelized onions (14)

Brochette de Poulet aux épices et miel 16,50€

Chicken kebabs (on a skewer) with spices and honey

Brochette de scampis et salade de fromage de chèvre 21,50€

Scampi kebabs (on a skewer) with goat's cheese salad (2-7)

Brochette Terre et Mer (bœuf et scampis) 23,50€

Earth and sea kebabs (on a skewer) (beef and scampi) (2)

Tous nos plats sont accompagnés de pâtes, frites ou croquettes
gratin dauphinois supplément 2,50€

All main courses are served with pasta, french fries, or croquettes

Les escalopes du chef

Escalope de veau Lombarda (déglacé vin blanc, sauge, câpres, citron) 16€

Calf escalope, Lombarda way (deglaized with white wine, sage, capers and lemon) (14)

Escalope de veau Valdostana (Jambon de parme, Fontina, tomatée) 18€

Calf escalope, Valdostana way (parma ham, Fontina, tomato sauce) (2-14)

Escalope de veau Sicilienne (câpres, anchois, olives, tomatée) 18€

Calf escalope, Sicilian way (capers, anchovies, olives, tomato sauce) (14)

Escalope de veau Parmigiana (aubergines, Fontina, jambon de parme, 20€

Mozzarella gratinée, tomatée) (7)

Calf escalope, Parmigiana way (aubergine, Fontina, Parma ham, Mozzarella au gratin, tomato sauce)

Nos spécialités

- Filet Pur façon tartare 18,50€
Tartare of beef fillet (3-7-14)
- Escalope de veau façon Milanaise 17,50€
Calf escalope, Milanese way (3-7-14)
- Tagliata (*mi-cuit*) gratiné aux Parmesan, roquette parfum de truffe 25€
Tagliata (semi-cooked beef) grilled with Parmesan, rocket and truffle perfume (7-14)
- Magret de canard façon Rossini foie gras et truffes 23,50€
Duck breast fillet, Rossini way, foie gras and truffle (3-7-10)
- Tagliata de canard au parmesan et à la truffe 21€
Tagliata (semi-cooked duck) with Parmesan and truffle
- Filet Pur gratiné au fromage de Herve et son sirop 23,50€
Beef fillet grilled with Herve cheese and syrup (3-7-10)
- Filet pur gratiné au camembert à la crème 23€
Beef fillet grilled with creamy Camembert cheese (3-7-10)

Nos Poissons

- Bouillabaisse façon Marseillaise (*pour une personne*) 25€
Bouillabaisse (French fish stew) from Marseille (2-4)
- Filet de Rouget aux saveurs du Sud 19€
Red mullet fillet with South flavours (2-4)
- « Suggestions de moules en saison »
Mussels suggestions during the season (12-14)

Coté Brasserie

- Vol au vent maison 14€
Vol au vent made-in-house (chicken and mushrooms in cream) (1-3-7)
- Boulets à la liégeoise 13€
Meat balls from Liège (sauce with brown beer and syrup) (1-3-7)

Nos saveurs glacées

Our iced flavours

Pain perdu, boule de glace vanille au spéculos 5,50€

French toasts, vanilla and speculoos ice cream (1-7-3)

Dame blanche au chocolat noir 7,00€

Vanilla ice cream with dark chocolate sauce (3-7)

Coupe Brésilienne au beurre caramel salé 7,00€

Brazilian bowl (ice cream) with salty caramel (3-7-5)

Moelleux au chocolat noir et son coulis, boule de glace vanille 7,50€

Chocolate fondant cake and vanilla ice cream (3-7)

Notre café Liégeois façon saveur 7,50€

Milkshake with coffee and peket (white alcohol) (3-7)

Les incontournables

The unmissables

Duo de profiteroles farcis à la glace vanille, coulis de chocolat noir 6,50€

Duo of profiteroles with vanilla ice cream and chocolate sauce (3-7-1)

Tartelette fine aux pommes, boule de glace vanille 7,50€

Apple tartlet with vanilla ice cream (3-7)

Sabayon Au Prosecco , glace vanille 7,50€

Sabayon with Prosecco and vanilla ice cream (3-7)

Le Colonel (boule de sorbet citron, rafraîchie à la vodka) 7,50€

The Colonel (lemon sorbet with vodka)

Assortiment de fromages selon le marché 8,50€

Assortment of cheese (7)