

Menu...

Nos entrées froides

- ❖ La planche de charcuterie 2 pers
Charcuterie board (5-7-11) 14,00€
- ❖ Saumon fumé artisanal/copeaux de truffe noire
With smoked salmon and truffle shavings (1-4-14) 16,00€
- ❖ Toast au saumon fumé et fromage de chèvre chaud
Toast with smoked salmon and goat cheese (1-4-14) 16,00€
- ❖ Carpaccio de filet pur à l'huile d'olive/copeaux de parmesan
Beef carpaccio with olive oil and parmesan shavings (7-14) 16,00€
- ❖ Carpaccio de bœuf aux copeaux de foie gras parfumé au miel d'acacia
Beef carpaccio with foie gras shavings perfumed with acacia honey (3-7-10-14) 18,00€
- ❖ Terrine de foie gras d'oie cuit et ses garnitures
Slice of cooked foie gras and confit (1-3-7-10-14) 18,00€

Notre potage

- ❖ Soupe de poissons façon « Marseillaise », rouille et croûtons (*poisson en filet*)
Fish soup, spicy sauce and garlic croutons (2-12-14) 14,50€

Nos entrées chaudes

- ❖ Planche de calamars frits
Fried squid platter (1-2) 14,00€
- ❖ Gratin d'aubergines à la mozzarella
Aubergine gratin with mozzarella di Bufala (7) 14,00€
- ❖ Croquettes de fromage à la **Meule du plateau de Herve**
Cheese croquettes with Meule from the Plateau de Herve (1-3-7) 14,00€
- ❖ Duo de croquettes aux crevettes grises
Duo of shrimp croquettes (1-2) 18,00€
- ❖ Camembert gratiné du Midi (*tomates séchées et jambon de Parme*)
Camembert au gratin made-in-house (sun-dried tomato and Parma ham) (1-3-7) 14,00€
- ❖ Scampis décortiqués à l'ail
Shelled scampi with garlic cream (2-14-7) 14,00€
- ❖ Scampis flambés au Ricard /crème/coulis de tomates/gros sel
Shelled scampi made-in-house (flambé with creamy Ricard, cherry tomato and Camargue salt) (2-7-14) 16,50€
- ❖ Risotto au parmesan copeaux de truffe noire fraîche
Risotto with parmesan shavings of black truffle (1-3-6-7) 18,00€

Nos salades

- ❖ Salade de poulet croquant et miel 17,00€
Crispy chicken salad with honey (1-3-7-10)
- ❖ Salade Fromage de chèvre chaud et lardons 15,00€
Goat's cheese, bacon strips and acacia honey (1-3-7-10)
- ❖ Salade « Terre et Mer » (poulet et scampis) 19,00€
Salad between earth and sea (crispy chicken and browned scampi) (1-2-3-7-10)
- ❖ Salade de scampi façon "Lambarda" et chèvre 19,00€
Salad with scampi and goat's cheese

Nos pâtes

- ❖ Norma (aubergines/ail/tomates/piment doux) 15,00€
Norma (aubergines/garlic/tomato/mild chili) (1-3-7)
- ❖ Vongoles (palourdes) ail et vin blanc/tomates cerises 18,00€
Vongoles (clams) with garlic and white wine (1-3-7-8)
- ❖ Bolognaise 15,00€
Spaghetti bolognaise (1-3-7)
- ❖ Amatriciana (tomatée/piment d'Espelette/pancetta) 18,00€
Amatriciana (Tomato, Espelette pepper, pancetta) (7)
- ❖ Saumon fumé, crème 19,00€
Pasta salmon, cream (7-4-2)
- ❖ Ravioles ricotta/épinards crème/ fromage de chèvre et miel 16,50€
Ricotta and spinach ravioli with cream, goat cheese and honey (1-3-6-7-10-11)
- ❖ Ravioles de homard, sauce à la bisque 21,00€
lobster ravioli (7)
- ❖ Carbonara 15,00€
Carbonara (cream, pancetta and egg) (1-3-7)
- ❖ Bueno gusto (scampis crème à ail/champignons) 22,00€
Bueno gusto (scampi, garlic cream and mushrooms) (1-2-3-7)
- ❖ Linguines aux pétoncles flambées et crème 22,00€
Linguine with fresh scallops and chicory cream (1-2-3-7)
- ❖ Aux fruits de mer, ail rose 22,00€
With seafood, tomato and garlic (1-2-3-7-8-14)
- ❖ Linguines façon « Terre et Mer » scampis à la crème, escargots à l'ail 22,00€
Land and Sea linguine, scampis with creamy garlic, mushroom, snail (1-2-3-7-8-14)
- ❖ Napolitaine », anchois à l'ail/olives/ câpres/ tomates 18,00€
"Neapolitan" style, anchovies with garlic, olives, capers, tomatoes (1-2-3-7-8-14)

Nos viandes

- ❖ Filet pur de bœuf 27,50€
Beef fillet (5)
- ❖ Entrecôte Irlandaise 30,00€
Rib steak (Charolais beef) (5)

Sauces aux choix :

Béarnaise « Maison »
(Bearnese sauce made-in-house) (3-7-14)

Choron (béarnaise tomaté)
(Bearnese sauce made-in-house) (3-7-14)

Champignons à la crème flambée au cognac
(Mushrooms and cream) (3-7-14)

Pizzaiola (tomates confites/ ail/ piment doux)
(Pizzaoila, confit tomato/garlic/ mild chili)

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

Roquefort crème
(cream roquefort) (7-10)

Nos grillades

- ❖ Brochette de scampis et salade de fromage de chèvre 25,50€
Scampi kebabs (on a skewer) with goat's cheese salad (2-7)
- ❖ Brochette de poulet aux épices et miel 23,50€
Chicken kebabs (on a skewer) with spices and honey (5-10-11)
- ❖ Brochette de bœuf au filet pur, sauces aux choix 27,50€
Beef kebabs (on a skewer)
- ❖ Brochette de boeuf gentleman (oignons caramélisés, parme) 27,50€
Beef kebabs (on a skewer) with Parma ham and caramelized onions (14)
- ❖ Brochette « Terre et Mer » (bœuf et scampis) 27,50€
Earth and sea kebabs on a skewer (beef and scampi) (2)
- ❖ Couronne d'agneau miel à l'ail des ours et tomates séchées 27,50€
Lamb skewer goat cheese salad (1-7-10-11)

Tous nos plats sont accompagnés de pâtes, frites ou croquettes.

Gratin dauphinois supplément 3,50€

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

Escalopes de veau

- ❖ Escalope façon « Milanaise » napolitaine (sauce tomate) 19,50€
Calf escalope, « Milanese » way (3-7-14)
- ❖ Escalope Valdostana (Jambon de Parme/ mozzarella/tomatée) 20,50€
Calf escalope, Valdostana way (Parma ham, fontina, tomato sauce) (2-14)
- ❖ Escalope Sicilienne (Câpres/ anchois/ olives/ tomatée, mozzarella) 22,00€
Calf escalope, Sicilian way (capers, anchovies, olives, tomato sauce) (14)
- ❖ Escalope Parmigiana (Aubergines, jambon de Parme, mozzarella gratinée, tomatée) 23,00€
Calf escalope, Parmigiana way (aubergine, fontina, Parma ham, mozzarella au gratin/tomato sauce) (7)
- ❖ Escalope de veau Marinara, fruits de mer, tomates confites, ail 23,00€
Veal escalope Marinara, seafood with tomato

Nos spécialités

- ❖ Filet pur façon tartare haché minute 21,50€
Tartare of beef fillet (3-7-14)
- ❖ Tagliata (mi-cuit) de filet pur, parmesan, roquette, copeaux de truffe noire 27,50€
Tagliata (semi-cooked beef) grilled with parmesan, rocket and truffle perfume (7-14)
- ❖ Magret de canard aux fruits de saison, foie poêlé et son pain brioche 27,50€
Duck breast fillet, way, foie gras and truffle (3-7-10)
- ❖ Tagliata de canard(mi-cuit), parmesan, copeaux de truffe 25,00€
Tagliata (semi-cooked duck) with parmesan and truffle
- ❖ Filet pur gratiné au fromage de Herve, oignons caramélisés 29,00€
Beef fillet grilled with Herve cheese and syrup (3-7-10)
- ❖ Filet pur gratiné au camembert 29,00€
Beef fillet grilled with creamy camembert cheese (3-7-10)
- ❖ Filet pur à la tomme vaudoise parfumé à ail des ours 29,00€
Filet pure with Tomme Vaudoise flavored with wild garlic (3-7-10)
- ❖ Filet pur façon "Rossini" 29,50€
Filet pure style "Rossini" (3-7-10)
- ❖ Cuisses de lapin à l'italienne (Tomates confites, olives, oignons rouges, ail, huile d'olive) 18,00€
Italian rabbit legs (candied tomatoes, olives, red onions, garlic, olive oil)

Tous nos plats sont accompagnés de pâtes, frites ou croquettes.

Gratin dauphinois supplément 3,50€

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

Nos Poissons

- ❖ Filet de rouget aux saveurs du sud
Red mullet fillet with south flavours (2-4) 21,00€
- ❖ Risotto de fruits de Mer safrane (cocktail de fruits de mer/gambas/scampis/pétoncles)
Seafood Risotto 25,00€
- ❖ Bouillabaisse façon « **Marseillaise** » poisson en filet (Pour une personne)
Bouillabaisse (french fish stew) from Marseille (2-4) 30,00€
- ❖ Le pavé de saumon sauce béarnaise
Salmon steak with béarnaise sauce (2-3-7-14) 19,90€

Plats Brasserie

- ❖ Vol au vent fait maison
Vol au vent made-in-house (chicken and mushrooms in cream) (1-3-7) 16,50€
- ❖ Boulets à la liégeoise
Meat balls from Liège (sauce with brown beer and syrup) (1-3-7) 16,50€
- ❖ Burger « Maison » (bœuf/oignons/ salade/ fromage)
Burger made-in-house (beef/ onion/salad) (1-3-7) 18,50€
- ❖ Lapin aux pruneaux
Rabbit with prunes 18,00€

Tous nos plats sont accompagnés de pâtes, frites ou croquettes.

Gratin dauphinois supplément 3,50€

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

Nos moules en saison

Voir carte →

Suggestions d'hiver

- ❖ Fondue, accompagnée de salade/pain/charcuterie min 2/pers ;
Fondue, accompanied by salad/bread/charcuterie min 2/pers
- *Savoyarde 20,00€/P
- *Paysanne 22,50€/P
- *Coulis de tomates 22,50€/P

Nos saveurs glacées

- ❖ Dame blanche au chocolat noir 7,50€
Vanilla ice cream with dark chocolate sauce (3-7)
- ❖ Coupe vanille, caramel au spéculoos (brésilienne) 7,50€
Brazilian bowl (ice cream) with salty caramel (3-7-5) 7,50
- ❖ Moelleux au chocolat noir et son coulis, boule de glace vanille 9,50€
Chocolate fondant cake and vanilla ice cream (3-7)
- ❖ Notre café liégeois 9,50€
Milkshake with coffee and peket (white alcohol) (3-7)
- ❖ Coupe Negresco (mousse au chocolat, boule de vanille et crème d'avocat) 9,50€
Coupe Negresco (chocolate mousse, vanilla scoop and avocado cream)
- ❖ Crème brûlée 7,50€
Crème brûlée
- ❖ Café glace 9,50€
Iced coffee

Les incontournables

- ❖ Duo de profiteroles farcies à la glace vanille, coulis de chocolat noir 9,50€
Duo of profiteroles with vanilla ice cream and chocolate sauce (3-7-1)
- ❖ Tarte tatin, boule de glace vanille 9,50€
Tart tatin with vanilla ice cream (3-7)
- ❖ Sabayon au Prosecco, boule de glace vanille 9,50€
Sabayon with Prosecco and vanilla ice cream (3-7)
- ❖ Le Colonel (boule de sorbet citron, rafraîchie à la vodka) 9,50€
The Colonel (lemon sorbet with vodka) (3-7)
- ❖ Pain perdu, boule de glace vanille et spéculoos 9,50€
French toasts, vanilla and speculoos ice cream (1-7-3)
- ❖ Plateau de fromage, sirop de Liège 9,50€
Cheese plate
- ❖ Dessert du moment 12,50€
Dessert of the moment