

# Menu...

## Nos entrées froides

La planche de charcuterie 2 pers 16,00€

*Charcuterie board (5-7-11)*

Carpaccio de saumon fumé artisanal 16,00€

*Smoked salmon (1-4-14)*

Toast au saumon fumé 14,00€

*Toast with smoked salmon (1-4-14)*

Carpaccio de filet pur à l'huile d'olive/copeaux de parmesan 16,00€

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

Carpaccio de boeuf aux copeaux de foie gras parfumé au miel d'acacia 18,00€

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

Terrine de foie gras d'oie cuit et ses garnitures 18,00€

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

## Notre potage

Soupe de poissons façon « Marseillaise », rouille et croûtons (*poisson en filet*) 16,50€

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

## Nos entrées chaudes

Planche de calamars frits et sa tartare 16,00€

*Fried squid platter with sauce (1-2)*

Gratin d'aubergines à la mozzarella 14,00€

*Aubergine gratin with mozzarella di Bufala (7)*

Croquettes de fromage à la Meule *du plateau de Herve* 14,00€

*Cheese croquettes with Meule from the Plateau de Herve (1-3-7)*

Duo de croquettes aux crevettes grises 18,00€

*Duo of shrimp croquettes (1-2)*

Camembert gratiné du Midi (*tomates séchées et jambon de Parme*) 14,00€

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

Scampis décortiqués crème à l'ail 16,00€

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

Scampis flambés au Ricard /crème/coulis de tomates/gros sel 17,00€

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

Risotto au parmesan copeaux de truffe noire fraîche 18,00€

*Risotto with parmesan shavings of black truffle (1-3-6-7)*

## 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)*

## 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 19,00€

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

Spaghetti bolognaise 16,00€

*Spaghetti bolognese (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 25,00€

*lobster ravioli (7)*

Carbonara 16,00€

*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, scampi 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 boeuf 29,00€  
*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)  
*(Pizzaiola, 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 25,00€  
*Chicken kebabs (on a skewer) with spices and honey (5-10-11)*

Brochette de boeuf au filet pur, sauces aux choix 29,00€  
*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 » (boeuf et scampis) 29,00€  
*Earth and sea kebabs on a skewer (beef and scampi) (2)*

Couronne d'agneau miel à l'ail des ours et tomates séchées 29,00€  
*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) 21,50€

*Calf escalope, Valdostana way (Parma ham, fontina, tomato sauce) (2-14)*

Escalope Sicilienne (Câpres/ anchois/ olives/ tomatée) 22,00€

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

Escalope Parmigiana (Aubergines, jambon de Parme, mozzarella gratinée, tomatée) 23,50€

*Calf escalope, Parmigiana way (aubergine, fontina, Parma ham, mozzarella au gratin/tomato sauce) (7)*

Escalope de veau Marinara, fruits de mer, tomates confites, ail 23,50€

*Veal escalope Marinara, seafood with tomato*

## Nos spécialités

Filet pur façon tartare haché minute 22,00€

*Tartare of beef fillet (3-7-14)*

Tagliata (mi-cuit) de filet pur, parmesan, roquette, copeaux de truffe noire 29,00€

*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 27,50€

*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, sauce crème 29,00€

*Beef fillet grilled with creamy camembert cheese with sauce (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" (truffe, foie gras) 29,50€

*Filet pure style "Rossini" (3-7-10)*

Cuisse 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 (vongoles et pétoncles façon marseillaise) 22,50€  
*Red mullet fillet with south flavours (2-4)*

Risotto de fruits de Mer safrane (cocktail de fruits de mer/gambas/scampis/pétoncles) 25,00€  
*Seafood Risotto (2-4)*

Bouillabaisse façon « **Marseillaise** » poisson en filet (Pour une personne) 30,00€  
*Bouillabaisse (french fish stew) from Marseille (2-4)*

## Plats Brasserie

Vol au vent fait maison 17,00€  
*Vol au vent made-in-house (chicken and mushrooms in cream) (1-3-7)*

Boulets à la liégeoise 17,00€  
*Meat balls from Liège (sauce with brown beer and syrup) (1-3-7)*

Burger « Maison » (boeuf/oignons/ salade/ fromage) 18,50€  
*Burger made-in-house (beef/ onion/salad-cheese) (1-3-7)*

Lapin aux pruneaux 18,00€  
*Rabbit with prunes (1-3-7)*

***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*

## Suggestions d'hiver

Fondue (Min 2/Pers)

Accompagnée de salade/pain aux noix et raisins/charcuterie

*Fondue, accompanied by salad/bread/charcuterie min 2/pers*

**\*Savoyarde /paysanne/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)*

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)*

Le Mont blanc (glace au chocolat, boule de vanille et crème d'avocat) 9,50€

*Coupe Negresco (chocolate mousse, vanilla scoop and avocado cream)*

Crème brûlée 7,50€

*Creme brulee*

Café glacé 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*

Scroppino façon du chef (grappa, sorbet citron et crème fraîche) 9,50€

*Scroppino*

Dessert du moment 12,50€

*Dessert of the moment*