



Entrées froides

La planche de charcuterie 2/pers Charcuterie board	16,00€
Carpaccio de saumon fumé artisanal copeaux truffes noires fraîches Smoked <i>salmon</i>	18,00€
Carpaccio de filet pur à l'huile d'olive/copeaux de parmesan Beef carpaccio with olive oil and parmesan shavings	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	18,00€
Terrine de foie gras d'oie cuit et ses garnitures Slice of cooked foie gras and confit	18,00€

Potage

Soupe de poissons façon « Marseillaise », rouille et croûtons (<i>poisson en filet</i>) Fish soup, spicy sauce and garlic croutons	16,50€
---	--------

Entrées chaudes

Assortiments de mini croquettes apéritives Assortments of mini croquettes	16,00€
Planche de calamars frits et sa tartare Fried squid platter with sauce	16,00€
Gratin d'aubergines à la Mozzarella Di Bufala Aubergine gratin with mozzarella di Bufala	14,00€
Duo de croquettes maison au jambon Iberique Iberic croquettes	14,00€
Duo de croquettes aux crevettes grises maison Duo of shrimp croquettes	18,00€
Raviolis aux petits gris « escargots » de Namur, beurre à l'ail Ravioli with small gray cheeses from Namur, garlic butter	18,50€
Camembert gratiné du Midi (<i>tomates séchées et jambon de Parme</i>) Camembert au gratin made-in-house (sun-dried tomato and Parma ham)	14,00€
Scampis décortiqués crème à l'ail Shelled scampi with garlic cream	17,00€
Scampis flambés au Ricard, crème et coulis de tomates, gros sel Shelled scampi made-in-house (flambé with creamy Ricard, cherry tomato and Camargue salt)	18,00€
Risotto au parmesan crémeux à la truffe noire fraîche Risotto with parmesan shavings of black truffle	18,00€

Salades

Salade de poulet croquant façon césar Crispy chicken salad with honey	17,00€
Salade lardons et Fromage de chèvre chaud Goat's cheese, bacon strips and acacia honey	15,00€
Salade « Terre et Mer » (poulet et scampis) Salad between earth and sea (crispy chicken and browned scampi)	19,00€

Pâtes

Norma (aubergines/ail/tomates/piment doux) Norma (aubergines/garlic/tomato/mild chili)	15,00€
Vongoles (palourdes) ail et vin blanc/tomates cerises Vongoles (clams) with garlic and white wine	19,00€
Spaghetti bolognaise Spaghetti bolognaise	17,00€
Amatriciana (tomatée/piment d'Espelette/pancetta) Amatriciana (Tomato, Espelette pepper, pancetta)	19,00€
Saumon fumé, crème à l'ail Pasta salmon, cream	19,00€
Carbonara Carbonara (cream, pancetta and egg)	17,00€
Bueno gusto (scampis crème à ail/champignons) Bueno gusto (scampi, garlic cream and mushrooms)	23,00€
Linguines aux pétoncles flambées et crème Linguine with fresh scallops and chicory cream	23,50€
Aux fruits de mer, ail rose With seafood, tomato and garlic	21,00€
Linguines façon « Terre et Mer » scampis à la crème, escargots à l'ail Land and Sea linguine, scampi with creamy garlic, mushroom, snail	23,00€
Napolitaine », anchois à l'ail/olives/ câpres/ tomates "Neapolitan" style, anchovies with garlic, olives, capers, tomatoes	19,00€
Rigatoni aux légumes du Sud , Mozzarella Di Bufala en croûte	19,50€
Ravioles ricotta/épinards crème/ fromage de chèvre et miel Ricotta and spinach ravioli with cream, goat cheese and honey	17,50€
Ravioles de homard et crevettes grises, sauce à la bisque Lobster ravioli	25,00€
Raviole farcie aux Moules de Zélande bouillon de légumes 19,50€ Ravioli stuffed with Zeeland mussels in vegetable	

Grillades

Filet pur de bœuf 32,50€
Beef fillet

Entrecôte **Eifel** « *bœuf de notre région* » 29,00€
Eifel rib-eye steak "beef from our region"

Brochette de boeuf au filet pur 30,00€
Beef kebabs (on a skewer)

Sauces aux choix incluses :

❖ **Béarnaise « Maison »**
(Bearnese sauce made-in-house)

❖ **Choron (béarnaise tomate)**
(Bearnese sauce made-in-house)

❖ **Champignons à la crème flambée au cognac**
(Mushrooms and cream)

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

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

❖ **Roquefort crème**
(cream roquefort)

Brochette de scampis 9 pc et salade de fromage de chèvre 27,00€
Scampi kebabs (on a skewer) with goat's cheese salad

Brochette de poulet aux épices et miel 27,00€
Chicken kebabs (on a skewer) with spices and honey

Brochette de boeuf sauce gentleman (oignons caramélisés, parme) 30,00€
Beef kebabs (on a skewer) with Parma ham and caramelized onions

Brochette « Terre et Mer » (boeuf et scampis) 30,00€
Earth and sea kebabs on a skewer (beef and scampi)

Sauces chaudes en supplément 2,50€

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) Calf escalope, « Milanese » way	19,50€
Escalope Valdostana (Jambon de Parme/ mozzarella/tomatée) Calf escalope, Valdostana way (Parma ham, fontina, tomato sauce)	21,50€
Escalope Sicilienne (Câpres/ anchois/ olives/ tomatée) Calf escalope, Sicilian way (capers, anchovies, olives, tomato sauce)	22,00€
Escalope Parmigiana (Aubergines, jambon de Parme, mozzarella gratinée, tomatée) Calf escalope, Parmigiana way (aubergine, fontina, Parma ham, mozzarella au gratin/tomato sauce)	23,50€
Escalope de veau Marinara, fruits de mer, tomates confites, ail Veal escalope Marinara, seafood with tomato	23,50€

Nos spécialités

Couronne d'agneau crème ail, légumes croquant Crown of lamb with garlic cream and crunchy vegetables	32,50€
Filet pur façon tartare haché minute Tartare of beef fillet	21,00€
Tagliata (mi-cuit) de filet pur, parmesan, roquette, copeaux de truffe noire Tagliata (semi-cooked beef) grilled with parmesan, rocket and truffle perfume	30,00€
Magret de canard aux fruits de saison, foie poêlé et son pain brioche Duck breast fillet, way, foie gras and truffle	29,50€
Tagliata de canard(mi-cuit), parmesan, copeaux de truffe Tagliata (semi-cooked duck) with parmesan and truffle	27,50€
Filet pur gratiné au fromage de Herve, oignons caramélisés Beef fillet grilled with Herve cheese and syrup	32,50€
Filet pur gratiné au camembert, sauce crème Beef fillet grilled with creamy camembert cheese with sauce	32,50€
Filet pur façon "Rossini" (truffe, foie gras, pain brioché) Filet pure style "Rossini"	35,00€

Suggestions d'hiver

La Fondue fromage Savoyarde (Min 2/Pers) Accompagnée de salade/pain /charcuterie Fondue, accompanied by salad/bread/charcuterie min 2/pers *Savoyarde /paysanne/coulis de tomates	25€/P
---	-------

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) Red mullet fillet with south flavours	23,50€
Risotto de fruits de Mer safrane (cocktail de fruits de mer/gambas/scampis/pétoncles) Seafood Risotto	27,50€
Bouillabaisse façon « Marseillaise » poisson en filet (Pour une personne) Bouillabaisse (french fish stew) from Marseille	30,00€
Risotto crémeuse à la noix St-Jacques Creamy risotto with scallops	25,50€

Plats Brasserie

Vol au vent fait maison Vol au vent made-in-house (chicken and mushrooms in cream)	17,00€
Boulets à la liégeoise Meat balls from Liège (sauce with brown beer and syrup)	17,00€
Burger « Maison » (boeuf/oignons/ salade/ fromage) Burger made-in-house (beef/ onion/salad-cheese)	18,50€
Lapin aux pruneaux Rabbit with prunes	19,00€
Lapin à l'italienne (Tomates confites, olives, oignons rouges, ail, huile d'olive) Italian rabbit legs (candied tomatoes, olives, red onions, garlic, olive oil)	19,00€

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

Plats enfants (-12ans)

Boulet à la liégeoise 1pc	
Vol au vent maison	
Poulet croquant	
Pâtes bolognaise	
Pâtes carbonara	10,50€

❖ **Pour les tables composées de plus de 10 personnes, merci de vous limiter à 5 choix d'entrées et 5 choix plats.**

❖ For tables of more than 10 people, please limit to 5 choices.

Saveurs glacées « Maison »

Dame blanche au chocolat noir Vanilla ice cream with dark chocolate sauce	7,50€
Dame noire Chocolate ice cream with dark chocolate	7,50€
Coupe vanille, caramel au spéculoos (brésilienne) Brazilian bowl (ice cream) with salty caramel	7,50€
Moelleux au chocolat noir et son coulis, boule de glace Chocolate fondant cake and vanilla ice cream	9,50€
Notre café liégeois Milkshake with coffee and peket (white alcohol)	9,50€
Crème brûlée Creme brulee	7,50€
Café glacé Iced coffee	9,50€

Les incontournables

Duo de profiteroles farcies à la glace, coulis de chocolat noir Duo of profiteroles with vanilla ice cream and chocolate sauce	9,50€
Tartelette fine aux pommes, boule de glace Tart tatin with vanilla ice cream	9,50€
Sabayon au Prosecco, boule de glace Sabayon with Prosecco and vanilla ice cream	9,50€
Le Colonel (boule de sorbet citron, rafraîchie à la vodka) The Colonel (lemon sorbet with vodka)	9,50€
Pain perdu, boule de glace et spéculoos French toasts, vanilla and speculoos ice cream	9,50€
Le Mont blanc (glace au chocolat, boule de glace et crème d'avocat) The Mont blanc (chocolate mousse, vanilla scoop and avocado cream)	9,50€
Scroppino façon du chef (grappa, sorbet citron et crème fraîche) Scroppino chef's style (grappa, lemon sorbet and cream)	9,50€
Plateau de fromage, sirop de Liège Cheese plate with cork syrup	9,50€
Lacquement Glacée à la fleur de lait ,boule de glace et sirop maison 12,50€ Lacquement Iced with milk flower, scoop of ice cream and homemade syrup	