

Entrées froides

La planche de charcuterie 2/pers Charcuterie board 2 people	16,00€
Carpaccio de saumon fumé artisanal Smoked <i>salmon artisanal</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 fruits de saison Slice of cooked foie gras and confit	18,00€
Holstein fumé et sa vinaigrette de sésame grillé Smoked Holstein and its toasted sesam vinaigrette	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

Assortiment 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 Aubergine gratin with mozzarella	14,00€
Bruschetta maison Bruschetta	14,00€
Duo de croquettes aux crevettes grises maison Duo of shrimp croquettes	18,00€
Mezzelune vitello lombarda à la mayonnaise de Kimichi Mezzelune vitello lombarda with Kimichi mayonnaise	18,00€
Camembert gratiné du Midi Camembert au gratin made-in-house	14,00€
Scampis décortiqués beurre à l'ail Shelled scampi with garlic butter	17,00€
Scampis flambés au Ricard, crème, tomates, gros sel et ail Shelled scampi made-in-house (flambé with creamy Ricard, cherry tomato, garlic and Camargue salt)	19,00€
Croustade de fruit de mer façon « Armoricaïne » Seafood tart, "Armorican style"	18,00€

Salades

Salade de poulet croquant façon césar Crispy chicken salad with honey	18,00€
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)	21,00€

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, scampis with creamy garlic, mushroom, snail	23,00€
Ravioles ricotta et épinards à la crème, au 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€
Ravioles de crevettes grises crème Creamy grey shrimp ravioli	25,00€

Grillades

Filet pur de bœuf Beef fillet	32,50€
Entrecôte Eifel « <i>bœuf de notre région</i> » Eifel rib-eye steak "beef from our region"	30,00€

Sauces aux choix incluses :

- ❖ **Béarnaise « Maison »**
(Bearnese sauce made-in-house)
- ❖ **Choron (béarnaise tomaté)**
(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 boeuf au filet pur Beef kebabs (on a skewer)	30,00€
Brochette de scampis 9 pc et salade de fromage de chèvre Scampi kebabs (on a skewer) with goat's cheese salad	27,00€
Brochette de poulet aux épices et miel Chicken kebabs (on a skewer) with spices and honey	27,00€
Brochette de bœuf sauce gentleman (oignons caramélisés et jambon parme) Beef kebabs (on a skewer) with Parma ham and caramelized onions	30.00€
Brochette « Terre et Mer » (bœuf et scampis) Earth and sea kebabs on a skewer (beef and scampi)	30,00€
<u>Sauces chaudes en supplément</u>	2,50€

***Tous nos plats sont accompagnés de pâtes, frites, pommes de terre ou croquettes.
Gratin dauphinois supplement 3,50€***

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

Escalopes de veau

Escalope façon « Milanaise » napolitaine (sauce tomate) Calf escalope, « Milanese » way	19,50€
Escalope Valdostana (Jambon de Parme, mozzarella, sauce tomate) Calf escalope, Valdostana way (Parma ham, fontina, tomato sauce)	21.50€
Escalope Sicilienne (Câpres, olives, sauce tomate) Calf escalope, Sicilian way (capers, olives, tomato sauce)	22,00€
Escalope Parmigiana (Aubergines, jambon de Parme, sauce tomate, mozzarella gratinée) 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

Filet d'agneau en croûte accompagné de ses légumes croquants et crème à l'ail Lamb fillet in a pastry crust with vegetables and garlic cream	30,00€
Filet pur façon tartare haché minute Tartare of beef fillet	21,00€
Tagliata (mi-cuit) de filet pur, parmesan, roquette, tapenade de truffe noire Tagliata (semi-cooked beef) grilled with parmesan, rocket and black truffle tapenade	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, tapenade de truffe noire Tagliata (semi-cooked duck) with parmesan and black truffle tapenade	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" (foie gras poêlé et 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, pommes de terre ou croquettes.
Gratin dauphinois supplement 3,50€***

All main courses are served with pasta, french fries, potatoes 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€
Waterzooie de poisson (cassolette de poisson à la crème) Fish Waterzooi (cream and fish)	25,00€

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 » (bœuf, oignons, salade, fromage) Burger made-in-house (beef/ onion/salad-cheese)	18,50€
Lapin aux pruneaux (2 cuisses) Rabbit with prunes (2 thighs)	22,50€
Lapin à l'italienne 1 cuisse (tomates confites, olives, oignons rouges, ail, huile d'olive et lardons) Italian rabbit legs (1 thigh, candied tomatoes, olives, red onions, garlic, olive oil and bacon)	19,00€
Boulets à la tomate Meat balls with tomato	17,00€

***Tous nos plats sont accompagnés de pâtes, frites, pommes de terres ou croquettes.
Gratin dauphinois supplement 3,50€***
All main courses are served with pasta, french fries, potatoes or croquettes

Menu enfants (-12ans) 12.50€

Compris : un plat et une boule de glace au choix

Included: a main course and a scoop of ice cream of your choice

Boulet à la liégeoise 1pc

Vol-au-vent maison

Poulet croquant

Pâtes jambon crème

- ❖ **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 pekett (white alcohol)	9,50€
Crème brûlée Flan with brown sugar	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 syrup of Liege	9,50€
Dessert du moment fait maison Homemade dessert of the day	12,50€