

Carte restaurant

Les Entrées froides

Le Carpaccio de Bœuf, Roquette, Champignons de Paris et Copeaux de Parmesan	14,50 €
Le Saumon Fumé Artisanal Tranché Main et son accompagnement de circonstance	15,50 €
La Petite Assiette de Pâtes Froides	10,50 €
Composée par vos soins (voir au verso)	
La Petite Salade Composée par vos soins (voir au verso)	10,50 €
La Petite Salade Périgourdine et ses copeaux de foie gras	12,50 €

Les Entrées chaudes

La Croquette d'Oie à l'Instar de Visé	13,50 €
Les Fondus au Parmesan Maison (2 pièces)	12,90 €
Les Croquettes de Crevettes Maison (2 pièces)	14,90 €
Le Duo de Croquettes Maison (1 Crevettes + 1 Parmesan)	13,90 €
En saison, la Petite Cassolette de Moules Nature	14,90 €
En saison, la Petite Cassolette de Moules Sauce au choix (vin blanc, vin blanc crème, crème ail, provençale, pastis,...)	16,90 €
Les Nuggets de Scampis Frits sauce Aigre-Douce	14,90 €
L'Entrée du Moment (voir au verso le "Menu du moment")	

Les Pâtes

Les Linguines au Pesto, Parmesan et Roquette en entrée : 9,50 €	13,50 €
Les Tortellinis Epinard Ricotta, sauce Napolitaine et Parmesan en entrée : 11,50 €	15,50 €
Les Pennes aux Légumes du Marche en entrée : 11,90 €	15,90 €
Les Pennes Méditerranéennes aux Scampis et Pesto en entrée : 12,90 €	16,50 €
Les Tagliatelles au Saumon Fumé Artisanal Tranché Main en entrée : 12,90 €	16,90 €
Les Pennes Périgourdines, Copeaux de Foie Gras et Huile de Truffe en entrée : 13,50 €	17,50 €

Les Viandes

Le Magret de Canard de la Ferme d'Artagnan aux Pommes de Terre Grenailles et Légumes de saison	21,50 €
La Tête de Veau Façon Grand-Mère (tomatée)	19,00 €
Le Carré de Porc Grillé Sauce Dijonnaise, Pommes de Terre Rissolées et Légumes du Marche	16,50 €
Les Boulets à la Liégeoise, Grosses Frites, Salade	14,50 €
Le Vol-au-Vent et ses Grosses Frites	14,00 €
Le Tartare de Boeuf servi comme à Paris	18,00 €
Le Phalan de Boeuf mi-cuit à la Toscane	23,00 €
La Cuisse d'Oie à L'Instar de Visé	22,50 €
Le Carpaccio de Bœuf et ses Pennes Basilic Huile d'Olive XT Vierge et Roquette	17,50 €
L'Osso Bucco de Veau et ses Tagliatelles Fraîches	19,50 €
L'Entrecôte Nature (sauces : provençale, poivre vert, champignon, dijonnaise ou béarnaise, suppl. : 3,00€)	20,00 €
Le Pavé de Boeuf BBB nature (sauces : provençale, poivre vert, champignon, dijonnaise ou béarnaise, suppl. : 3,00€)	18,00 €

Les Poissons

La Papillote de Filet de Poisson et Petits Légumes (selon l'arrivée du jour)	19,50 €
En saison, la Casserole de Moules Nature, ses Grosses Frites et sa Mayonnaise Moutardée	22,00 €
En saison, la Casserole de Moules Sauce au choix, ses Grosses Frites et sa Mayonnaise Moutardée (vin blanc, vin blanc crème, crème ail, provençale, pastis,...)	24,00 €

Les Desserts

L' Assiette de Fromages affinés par Freddy Hendrixx	9,00 €
La Crème Brûlée Maison	7,00 €
Le Moelleux au Chocolat et sa Boule de Glace Vanille	7,50 €
La Dame Blanche ou Noire	7,00 €
Le Trio de Sorbets	7,50 €
La Tarte Tatin et sa Boule de Glace Vanille	7,50 €
Le Véritable Café Liégeois	7,00 €
La Déclinaison de nos Desserts Maison (Crème Brûlée, Tiramisu, Mousse au chocolat et Café Liégeois)	8,50 €
Le Dessert du Moment (voir au verso le "Menu du moment")	

Pour vos enfants, certains de nos plats sont disponibles en portion réduite. N'hésitez pas à vous renseigner.

Pour une garantie de fraîcheur, certains plats peuvent manquer momentanément à la carte. Merci de votre compréhension.

Au verso, retrouvez nos Salades et notre Menu du Moment.

Nos Salades & Pâtes Froides

14,50 €
en plat

10,50 €
en entrée

Composez vous-même votre salade ou vos pâtes froides (pennes)

Comment procéder ?

1. Demandez-nous une fiche à compléter.
2. Cochez les ingrédients que vous avez choisis dans la liste ci-dessous.
3. Remettez-nous votre fiche ainsi complétée.
4. Dégustez votre salade ou votre assiette de pâtes « personnalisée ».

Accompagnements

Feta, Gouda , Mozzarella, Chèvre Lardé, Saumon Fumé Artisanal Tranché Main, Scampi, Thon, Anchois, Poulet, Lard, Filet de Canard Fumé, Jambon Serrano, Olives Noires, Olives Vertes, Oeuf Dur, Fruits Secs, Citron, Orange, Melon , Pomme

Légumes

Concombre, Tomates, Echalotes, Jeunes Oignons, Tomates Séchées, Maïs, Poivrons, Croûtons, Roquette, Estragon, Basilic, Coriandre, Ciboulette, Pommes de terre, Chou / Carotte

Vinaigrettes

Miel Moutarde, Balsamique, Aux Herbes, Citron, Sésame et Soja, Yaourt

Les salades composées nous-mêmes

Tomate Mozzarella

Tomates, mozzarella, basilic, vinaigre balsamique, croûtons

Fjord

Saumon fumé artisanal tranché main, agrumes, vinaigrette citron, échalotes, jeunes oignons, tomates séchées et concombre

Frisée aux Lardons

Lardons, pomme, œuf, croûtons, tomates, concombre

Chèvre

Chèvre, fruits secs, vinaigrette moutarde, miel

Grecque

tomates séchées, concombres, feta, anchois, olives vertes, olives noires, jeunes oignons, vinaigrette yaourt

Périgourdine

(+3,00 € en plat / +2,00 € en entrée)

magret fumé, gésier, foie gras, fruits secs, tomates, concombre, vinaigre balsamique, huile de truffe

Menu du Moment