

LE LONGCHAMPS vu par sardou

Les entrées

Croquettes de volaille	12.80
Fondu au fromage	12.80
Croquettes de crevettes grises	15.30
Scampis curry / crèmes ail	14.30
Cuisses de grenouilles crèmes ail	13.30

Les incontournables

Pièce de boeuf nature	19.20
Pièce de boeuf en sauce	21.70
Angus beef "Irlande" nature	23.50
Angus beef "Irlande" en sauce	26.00

Sauces : béarnaise, choron, champignons
crème, dijonnaise, poivre noir ou vert et
SARDOU (estragon...moutarde crème !!!)

Jambonneau grillé	19.80
-------------------	-------

(sauce béarnaise ou dijonnaise)

Tagliata de boeuf	25.90
-------------------	-------

(émincé de boeuf, roquette, parmesan, huile de truffes)

Américain minute	16.00
------------------	-------

Boulets maison lapin/tomate

ET Ardennais	13.90
--------------	-------

(lardons, champignons et moutarde crémée)

Les accompagnements

**Tous nos plats sont servis avec des frites,
des pâtes ou des croquettes.**

**Pour éviter le gaspillage, MERCI de signaler
si vous ne désirez pas de crudités.**

Le Gratin dauphinois	3.20
La salade	3.00
Les frites	2.50
Les sauces	3.00

Les pâtes

Pâtes à l'ancienne	10.50
(bolognaise, crème et paprika)	
Pâtes bolognaise	10.50
Pâtes jambon crème	10.50
Si gratinées au four	+2.00

Les enfants

Le boulet lapin, tomate ou ardennais	6.80
Les pâtes....	6.80

Les desserts

La dame blanche	6.50
La dame noir	6.50
La brésilienne	6.50
La tarte tatin, glace vanille, chantilly	6.90
Les profiteroles, glace vanille, chocolat chaud et chantilly	6.90
Le véritable café liégeois	6.90
Le café Italien (Baileys)	6.90