

ENTREES

POÊLÉE / MOULES DE CORDES « ZÉLANDE » / HUILE D'OLIVE / PERSIL PLAT ET AIL FRAIS	€18.00
GAMBAS RÔTIE (250 GR) / ANGUILE FUMÉE / POMME GRANNY / CÉLERI VERT	€21.00
SAINT-JACQUES / RATATOUILLE DE LÉGUMES « NOTRE AMI DE L'EPICURIE »	€21.00
TATAKI DE BŒUF BBB / SASHIMI DE THON ROUGE / « CLIN D'ŒIL AU MARIAGE DE LOIC ET MARION »	€21.00

PLATS

CÔTE DE VEAU FRAICHE DU PAYS / SAUCE FORGE-TOI (MORILLES) / VIN JAUNE / ASPERGES SAUVAGES / CHAMPIGNONS BRUNS	€32.00
SUPRÊME DE VOLAILLE JAUNE (ÉLEVÉE AU MAÏS) / COCO, CURRY, CITRON VERT	€28.00
DOS DE LIEU NOIR GRILLÉ SUR PEAU / SAUCE À LA MARSEILLAISE (PASTIS, DÉS DE SCAMPI, FENOUIL, TOMATE)	€29.00
NOTRE VIANDE D'EXCEPTION « BLACK ANGUS » / BÉARNAISE/ ROQUEFORT/ TROIS POIVRES	€32.00

NOS FROMAGES

ASSIETTE FROMAGES DE NOTRE RÉGION	€12.00
CHÈVRE CHAUD LARDÉ / PIGNONS DE PIN / MIEL DE TALUS	€12.00

DESSERTS

QUENELLE MOUSSE AU CHOCOLAT / FRUITS EXOTIQUES	€10.00
VÉRITABLE CAFÉ LIÉGEOIS	€10.00
BONBON BANANA SPLIT / GLACE FLEUR DE LAIT	€10.00
LE SPRITZ FAÇON LAWAZA (SORBET FOU)	€10.00
MENU 3 SERVICES*	€39.00
MENU 4 SERVICES*	€49.00
TOUS LES MIDIS : MENU DU JOUR (ENTRÉE – PLAT – DESSERT)*	€35.00

*Supplément de €9.00 pour la viande d'exception & la côte de veau

**Nous sommes à votre disposition pour tout renseignement sur nos formules, nos plats ou les allergènes*