

# Menu

## *Invitation à la gourmandise*

Les croquettes de crustacés, curry rouge, salade de chou blanc au vinaigre de riz

---

Le dos de rascasse, légumes du sud, soupe de poissons  
ou

Le cari de merlu, tomates, artichaut, ciboulette

---

L'émincé de canette rôtie, Parmentier de cuisse confite, gastrique à l'orange  
ou

Le filet pur de porc fermier, semoule aux oignons verts, jus brun

---

L'assiette de fromages belges  
ou

La tartelette aux ananas meringuée, sorbet exotique

*une entrée, un plat et un dessert : 40€*

*une entrée, un plat, un dessert et la sélection de vins maison : 60€*

*deux entrées, un plat et un dessert : 50€*

*deux entrées, un plat, un dessert et la sélection de vins maison : 75€*

### **Menu découverte pour les enfants jusqu'à 12 ans:**

Un fondu fromage + un plat dans le menu en 1/2 portion + 1 dessert 20€  
(boissons non comprises)

# La carte

	<b>1/2*</b>	<b>1/1</b>
La terrine de foie gras de canard, confit d'oignons au miel	16€	23€
Les escalopes de foie gras de canard, confit de prunes, jus au Porto	18€	24€
Les fondus au fromage belge, salade du moment	13€	21€
Les croquettes de crevettes grises, coulis de crustacés	18€	24€
La quiche aux légumes, fromage Condor (Onhaye)	15€	23€
Le dos de rascasse, légumes du sud, soupe de poissons		24€
Le burger de black angus, confit d'oignons, fromage d'abbaye, sauce savora		25€
La pièce de bœuf, légumes, jus au pinot noir, poivre vert		25€
Les escalopes de rognon au genièvre, crème à la moutarde Bister		24€
Le ris de veau homardine		35€

**\*Les demis portions prises en plat unique seront majorées de 3 euros**

**Tous les ingrédients ne sont pas renseignés dans l'intitulé des plats.  
Si vous êtes allergique à un produit, merci de nous le signaler à la  
commande, nous adapterons notre cuisine !**