

Entrées froides :

<i>Salades aux bouchées de chèvre chaud, raisin sucré et miel d'acacia</i>	12.50
<i>Le carpaccio de bœuf à l'huile de truffes blanches et copeaux minute de Parmesan</i>	13.00
<i>Truite saumonée fumée d'Ondenvalle, aigrette à la bière de Malmedy</i>	13.50
<i>Le torchon de foie gras « maison » sur toast brioché et sa garniture de fruits frais</i>	15.50

Entrées chaudes :

<i>Le potage du jour et son accompagnement</i>	6.00
<i>Calamars frits et sa sauce tartare du chef</i>	9.50
<i>Croquettes au Vieux Brugge sur son lit de roquette</i>	11.50
<i>Cassolette de scampis et sa crème aux baies de poivres roses</i>	13.50
<i>L'escalope de foie gras poêlée sur pain d'épices « maison » et son coulis de framboise</i>	16.00



<i>Les pâtes au pesto « maison » et lamelles de jambon fumé</i>	15.50
<i>Les pâtes sautées aux scampi, fines lamelles de tomates et sa crème de basilic</i>	17.00
<i>La fondue de camembert du chef, salade fraîche</i>	15.50
<i>Le beau jambonneau braisé au miel d'acacia et au thym, petite salade et grosses frites</i>	17.00
<i>Le filet de Saint Pierre et sa sauce à la feuille de Lime, poêlée de légumes</i>	18.50
<i>Brochette de gambas et de scampi grillés (non décortiqué) salade fraîche</i>	19.00
<i>Le steak de bœuf (250gr) mesclun de salades et grosses frites ... pour les raisonnables ...</i>	19.50
<i>Le Pavé de bœuf (350gr) mesclun de salades et grosses frites ... pour les gourmands ...</i>	22.00
<i>Sauces au choix : béarnaise, poivre noir, poivre vert crème, dijonnaise ou beurre Maitre d'hôtel</i>	
<i>Les rognons de veau au madère, notre spécialité ...</i>	20.50
<i>L'entrecôte grillée et sa roquette, pignons de pin et copeaux de parmesan (350gr)</i>	25.50
<i>... pour les gourmands... (500gr)</i>	30.00
<i>Carré de cochon de lait sauce au sirop d'érable et graines de sésame</i>	21.00
<i>La belle Soupe du pêcheur servie avec ses croûtons à l'ail et sa sauce safranée</i>	23.50

Pour les raisonnables, le Chef à la possibilité de réduire les quantités de certains plats, n'hésitez pas à demander

Menu pour les Loustics (jusque 12 ans):

<i>Les pâtes à la crème</i>	9.00
<i>Les nuggets de poulet, salade de tomates, frites et ketchup</i>	9.00
<i>Filet de poisson blanc, légume chaud et croquettes</i>	10.00
<i>Le petit steak de bœuf, salade, frites et ketchup</i>	10.00
<i>Coupe de glace 2 boules au choix (vanille-chocolat-framboise)</i>	3.00