

La carte

Entrées



Planchette de charcuteries de la maison Levoni ou			
Planche de fritures variées à partager			16
Os à moëlle	17	Scampis et calamars	17
Sauce chimichurri et pain toasté		En fricassée ail, vin blanc et persil plat	
St Jacques de Dieppe	21	Croquette de Brie^{ooo}	16
Snackées, butternut, noisette, wakame		De Meaux, mesclun et miel	
Cuisses de grenouilles	18	Carpaccio de boeuf Holstein maturé	21
5 pièces, beurre à l'ail et persil plat		Roquette, pickles et scamorza fumée	
Escargots de Bourgogne	17	Sardines à l'huile de la maison Getaria	17
6 pièces, ail et persil plat		Pain grillé et persil	

*Toutes nos entrées sont réalisables en plat
(on double les quantités pour 50% du prix en plus)*

Plats

Langue de bœuf	24	Hamboborger de bœuf	26
Sauce au Madère, câpres et pomme purée		Pancetta, fromages, oignons et cornichons Servi avec salade et frites	
Pavé de bœuf (+/-250gr)	29	Pavé de saumon	26
Servi avec frites, salade et sauce au choix		Crèmeux de poivrons doux, fenouil acidulé et pommes rissolées	
Rognons de veau	27	Filets de dorade	28
Moutarde à l'ancienne, légumes du moment et pommes croquettes		Crème de carottes à l'orange, épinards et pomme purée	
Tartare de bœuf	24	Souris d'agneau des Pyrénées	31
Tomates séchée, parmesan, noix Servi avec salade et frites		Caponata, fèves et pommes croquettes	

suppléments:

- accompagnement 3.00
(frites, purée, croquettes, pdt, salade ou légumes)
- sauce chaude 3.00
(béarnaise, choron, poivre, archiduc, moutarde, BMH)
- sauce froide 1.00
(mayonnaise, tartare, moutarde, barbecue ou ketchup)



La carte

PÂTES

Orecchiettes 19
Saucisse de Toscane, roquette, ricotta,
sauce tomate et basilic

Tortellinis ricotta et épinards 19
Crème de tartufata, épinards et noix

Boulettes à la sauce tomate 13/20
Haché de porc & veau, servies avec frites et mayonnaise

Chicken dips 14/21
Escalopes de poulet bio marinés et panés servi avec
frites et sauce barbecue

Fish and chips 16/23
Filets de bar panés, citron, servi avec
frites et sauce tartare

Vol au vent 14/21
Façon grand-mère servi avec frites

Tarte au chocolat coulant 10
Servie tiède et crème chantilly

Dame blanche 10
Chocolat chaud et crème chantilly

Crème brûlée 10
Vanille de Madagascar

Merveilleux au café 10
Glace café, espuma expresso et meringue

Profiterole 9
Glace vanille, chantilly et chocolat chaud

Les fromages 12
salade, fruits secs et sirop de Liège

La route du Porto 10/20
5 dégustations de Porto de la maison
Ramos Pinto
et/ou
5 pralines du chocolatier Lio à Limal

Desserts

SUGGESTIONS DE MARS

Entrées

Velouté de topinambours rôtis 16

Huile de noisette et croquette de chèvre

Sashimis de saumon mariné 18

Herbes, agrumes, sésame, baies roses et fenouil

Saucisson de Lyon 16

Grillé, salade, pistache et mayo à la moutarde

Plats

Truite grillée entière aux amandes 28

servi avec pommes grenailles et salade

Entrecôte Holstein minute (200gr) 29

Beurre marchand de vin, frites et salade

Ravioles aux légumes grillés 24

Céleri rôti, bouillon thaï et edamame

Desserts

Colonel du bistro 10

Sorbet du moment et rhum arrangé

île flottante 10

Caramel beurre salé et crème anglaise

Nougat glacé 10

Fruits confits, amandes et coulis fruits rouges

