

## MENU DU MARCHE 35 EUR

Tartare de magret fumé de notre fumoir (2 X 6 heures), roquette mélangée, raisins secs

OU Chaud froid de saumon fumé et asperges de Malines, bouillon corsé

OU Tataki de bœuf irlandais, copeaux de foie gras, mesclun à l'huile d'olive, sésame torréfié

\*\*\*\*\*

Cœur de bar à la plancha, fondue de tomates tricolores, tagliatelles fraîches aux épinards

OU Filet pur de veau, poêlée de champignons chinois « brusseleirs », pomme au four

OU Emietté de volaille fermière, asperges de Malines, écrasé de pomme de terre à la truffe

\*\*\*\*\*

Choix de desserts du jour OU Ardoise de fromages

(avec sélection de vins : forfait +20 EUR)

TOUT CHANGEMENT DANS LE MENU ENTRAÎNERA UN SUPPLÉMENT DE PRIX

## MENU DE SAISON

3 services (une entrée) : 43 EUR

4 services (deux entrées) : 52 EUR

Terrine de foie gras de canard 100% morceaux, pain brioché

\*\*\*\*\*

Poêlée de Saint Jacques, asperges de Malines, saumon fumé de notre fumoir, sabayon au Riesling

\*\*\*\*\*

Sorbet citron arrosé de limoncello

\*\*\*\*\*

Thon rouge grillé « mi-cuit », sauce vierge et olives de Nyons, tagliatelles

OU Burger de magret de canard et foie gras, roquette et chips de Parme

\*\*\*\*\*

Choix de desserts du jour OU Ardoise de fromages

(avec sélection de vins : forfait +20 EUR)

## LA CARTE

### LES ENTREES

Terrine de foie gras de canard 100% morceaux, pain brioché 18 EUR

Tartare de magret fumé de notre fumoir (2 X 6 heures), roquette mélangée, raisins secs 16 EUR

Chaud froid de saumon fumé et asperges de Malines, bouillon corsé 16 EUR

Poêlée de Saint Jacques, asperges de Malines, saumon fumé de notre fumoir, sabayon au Riesling 19 EUR

Tataki de bœuf irlandais, copeaux de foie gras, mesclun à l'huile d'olive, sésame torréfié 16 EUR

### CLASSIQUES

Duo de croquettes aux crevettes grises et fromage 15 EUR

Duo de croquettes aux crevettes grises 16 EUR

Duo de croquettes au fromage 14 EUR

Cœur de saumon fumé de notre fumoir « 2X6 heures », émulsion citronnée 16 EUR

### LES PLATS

Emietté de volaille fermière, asperges de Malines, écrasé de pomme de terre à la truffe 24 EUR

Filet pur de veau, poêlée de champignons chinois « brusseleirs », pomme au four 26 EUR

Cœur de bar à la plancha, fondue de tomates tricolores, tagliatelles fraîches aux épinards 24 EUR

Thon rouge grillé « mi-cuit », sauce vierge et olives de Nyons, tagliatelles 29 EUR

Burger de magret de canard et foie gras, roquette et chips de Parme 29 EUR

### CLASSIQUES

Filet mignon de bœuf grillé beurre maître d'hôtel 24 EUR

(avec une autre sauce : + 5 EUR)

Tartare de bœuf haché minute 22 EUR

Entrecôte ribeye irlandaise grillée beurre maître d'hôtel 27 EUR

(avec une autre sauce : + 5 EUR)