

## Apéritifs provençaux

Aqualanca	5,80
Association d'anis et de plantes amères et fraîches	
Ptit Bleu	5,80
Association de réglisse et d'anis, pastis aux couleurs de Marseille et au goût classique	
Versinthe	6,50
Association de plantes d'absinthe et de macérations de plus de 20 plantes et racines	
La Blanche	9,00
« Eau de vie d'absinthe 57° », à boire glacée ou avec eau et glaçons	
Muscat de Beaumes de Venise	6,00
Doux, riche et puissant	

## Sélection de gins

Gin Buss 509 raspberry (Belgique)	12,00
Arôme framboise	
Gvine gin floraison (France)	12,00
Fleur de vigne- parfumé	
Gin Mare (Espagne)	12,00
Romarin, thym basilic, olives	
Nos gins sont accompagnés de Tonic Fever Tree	

## cocktails

Cocktail Maison	7,00
Spritz Apérol	7,00
Cocktail sans alcool	5,00
Demandez notre cocktail du mois	

## bulles

Coupe de champagne	8,50
--------------------	------

## Apéritifs classiques

Martini (Blanc-rouge), PORTO (blanc-rouge)	4,80
Pineau de Charentes	4,80
Blanc cassis	5,00
Campari nature, pisang nature	5,00
Véritable picon vin blanc	7,00
<b>Accompagnement</b>	
coca, jus d'orange ou ananas	1,50
Autre soft : prix à la carte	

## Bères en bouteille

Jupiler (25cl)	3,00
Blanche de Hbegaarden (25cl)	3,50
Saint Feuillien Blonde (33cl)	5,00
Leffe blonde ou brune (33cl)	5,00
½ Gueuze bouchonnée (37.5cl)	7,00
Hbegaarden rosée(25cl)	3,70
Orval (33cl)	5,50
Moinette Bio (25cl)	4,50
La « 113 », bière ambrée brassée à Mons (50cl)	9,00

## Soft

Coca cola	2,20
Coca cola zéro	2,50
San pellegrino orange / citron	2,50
Tonic Fever Tree	3,00
Ice tea Roiboos pêche	3,50
Jus Orange, ananas	3,00
Eau plate / pétillante	
¼ l	2,50
½ l	4,50
1 l	7,00

## Pour commencer (2cvts minimum)

La planche de cochonnailles (Jambon à l'os PQA grillé, terrine de pintade maison, hâte levée à la moutarde, speck fumé)	10€/pers.
La planche du Chef (Foisie gras de canard français, croquette au fromage, coeur de saumon fumé maison, carpaccio de boeuf mûré 8 semaines, scampis à l'ail)	16€/pers

## Entrées

Foisie gras de canard « français » aux pommes cox, chutney d'abricot à l'orange	17,00
Carpaccio de boeuf mûré 6 à 8 semaines, légumes pickels	15,50
Brochette de scampis (6 pièces)	14,00
Croquettes au fromage belge	13,00
Croquettes aux crevettes grises, persil frit et citron vert	14,00
Scampis à l'ail secret du Chef	14,50
Coeur de saumon Fumé d'Ecosse, crème moelleuse aux fines herbes	15,00

Les entrées prises en plat sont majorées de 5,00 €

## Plats

Côte de porc basse température à la sauce « berdouille » - spécialité montoise	16,50
Poule façon vol au vent, champignons de Paris blondis, petites boulettes de porc (⌚ 20min)	19,80
Tartare de boeuf minute (filet américain), préparé Maison (250gr)	16,00
Tagliata de filet pur, roquette, parmesan, pignons de pin, crème balsamique	26,50
Boulettes sauce tomate (⌚ 20 min)	16,00
Pavé de saumon béarnaise (servi mi cuit)	21,00
Poisson du jour, beurre blanc	24,00

## Végétarien

Wrap de crudités du jour	12,00
Lasagne aux légumes de saison	16,50
Assiette de légumes du moment et pomme de terre	15,00

## Pâtes

Rigatoni au pesto de basilic et saumon	16,00
Rigatoni à la volaille, mascarpone et tomates sèches	14,50

Tous nos produits sont frais et travaillés « Maison »

## Grillades (accompagnées de la salade du chef)

(toute viande demandée en cuisson « à point » ou « bien cuit » nécessite +25 min d'attente)

Brochette de scampis, paprika, sauce gribiche Maison (8 pièces)	19,00
Steak de boeuf irlandais 220gr	15,50
Onglet de boeuf (bleu ou saignant), échalotes confites	19,00
Pavé de boeuf irlandais 300gr	19,00
Entrecôte simmental 300gr	26,00
Filet pur de boeuf Ecossais 250gr	26,50
Coeur de ris de veau	32,00
Mix grill 450gr (boeuf, agneau, saucisse de toulouse, lard pata negra, txistorra (chorizo fumé)	21,00
Brochette de noisettes d'agneau 250gr	21,00
Txistorra (chorizo fumé) 2 ou 3 pièces	13,50 ou 17,50

## Sauces maison 3,50

Archiduc (champignons de paris, porto, crème), poivre vert (échalotes, grains de poivre vert, cognac, crème), au bleu danois (oignon, vin blanc, bleu danois, crème), béarnaise (estragon, vinaigre, vin blanc, beurre)

Tous nos plats sont accompagnés de pommes frites épluchées main, pomme de terre bintjes au four au beurre d'ail frais, purée minute montée au beurre de ferme, pommes de terre grenaille au thymet à l'ail, pâtes à l'huile d'olive

## Pour les Petits gastronomes

Rigatoni à la tomate	8,00
Nuggets de poulet, crudités, frites	8,00
Saumon junior	10,00
Steak junior ou steak haché poêlé au beurre, frites, salade	9,50
Une portion de frites/mayonnaise	4,00

Afin de garantir un service de qualité, nous demandons que les tables de plus de 8 personnes limitent leur choix à 4 plats différents maximum

Allergie alimentaire? N'hésitez pas à demander conseil à notre personnel

Possibilité de pain sans gluten

## Menu à 35€

Tous les jours, midi et soir

Brochette de scampis

Croquettes au fromage belge

Foie gras de canard « français » aux pommes cox, chutney d'abricot à l'orange

\*\*\*\*

Côte de porc « berdouille »

Poule en vol au vent

Rigatoni au pesto de basilic et saumon

\*\*\*\*

Mousse au chocolat maison

Dame blanche

Café liégeois

## Lunch à 18€

(le midi du lundi au samedi, hors jours fériés)

1 plat du menu au choix (hors supplément)

\*\*\*\*

Café gourmand (3 mignardises)