

Suggestions du Chef

MARS 2025



Entrées

Encornets farcis, poivrons, champignons, chorizo, piperade fumée	16,70€
Noix de pétoncle, lit de poireaux et crème au Parmesan	16,70€
Ravioles au ris de veau, bouillon truffé et petits légumes	16,70€

Plats

Rouget en bouillabaisse, courgette, aubergine, pommes de terre nature et croûtons	24,70€
Dégustation d'agneau (côte, brochette, navarin), caviar d'aubergine, pâtes grecques à la tomate	28,50€
Mix grilled (saucisse, merguez, agneau, bœuf et poulet), sauces froides et PDT grenailles	28,70€
Crevettes rouges d'Argentine, mijoté de légumes et PDT étuvées	27,90€
Fish burger ; cabillaud, sauce tartare maison, tomate, salade et frites maisons	24,70€
Poké bowl ; poulet pané, edamames, oignons rouges, carottes, radis et riz	21,70€
Filet de veau en basse température, jus à la truffe, légumes de saison et gratin dauphinois	34,50€
Langue de bœuf sauce mère et frites maisons	26,80€
Côte à l'os irlandaise (1,2 kg) pour 2 personnes, salade mayonnaise, sauces aux choix et frites maisons	75,00€

Desserts

Crème brûlée Cuberdon	9,70€
Snickers glacé revisité (caramel, chocolat et cacahuète)	9,70€
Omelette norvégienne flambée au Grand Marnier	10,80€

Le Local

*Nous mettons un point d'honneur à utiliser des produits
locaux provenant des fermes de notre région*

Légumes de saison de La Ferme de Reumont
Pommes de terre de La Ferme Cloet



Suggestions boissons

MARS 2025

Cocktail du mois

MARTINI PORNSTAR

Vodka , Champagne, Fruit de la passion et Vanille



11,70€

Nouvelle Bière Locale au fût

La Bertinchamps IPA

33cl - 5,6°

Equilibre subtil entre amertume et fraîcheur, légères notes d'agrumes



3,90€

Nos bières bouteilles en suggestion

La Salitos ORIGINAL - 33cl - 5,9° - 4,90€

Une bière douce avec une subtile note de citron vert et une délicieuse touche de Téquila.

La Salitos MOJITO - 33cl - 5° - 4,90€

Une bière à l'équilibre harmonieux entre le citron vert et la menthe fraîche.

La DELIRIO - 33cl - 0,3° - 3,90€

Bière blonde légère avec note épicée et fruitée



Nos vins coups de coeur



Le COLPASSO - 21,70€

Vin sicilien - Nero D'Avola - 14°



Le Château MONPLAISIR - 24,50€

Bordeaux - Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc - 13°



Le Torre Serra Puglia - 21,70€

Vin des Pouilles - Primitivo - 13°

Plats du jour de la semaine

Tous les midis, sauf jour férié

LE PLAT DU JOUR - 14,90€

Une entrée et un plat du jour - 20,70€

Un plat du jour et un dessert - 20,70€

Une entrée, un plat du jour et un dessert - 24,70€

Entrée du jour

Scampis en danseuses, crème à l'estragon

Crème de choux-fleurs

Charcuterie, tapenade et Grissini

Plat du jour

Lundi 17 Mars 2025

Escalope italienne, coulis de tomate et linguines

Mardi 18 Mars 2025

Chicken Burger, oignons rouges, salade iceberg et frites maison

Mercredi 19 Mars 2025

Moussaka

Jeudi 20 Mars 2025

Pièce de bœuf, sauce au choix, salade et frites

Vendredi 21 Mars 2025

Risotto de pâtes grecques, rouget poêlé et légumes méditerranéens

Dessert du jour maison

Sélectionné par notre pâtissière Sarah

Plats du jour de la semaine

Tous les midis, sauf jour férié

LE PLAT DU JOUR - 14,90€

Une entrée et un plat du jour - 20,70€

Un plat du jour et un dessert - 20,70€

Une entrée, un plat du jour et un dessert - 24,70€

Entrée du jour

Scampis en danseuses, crème à l'estragon

Crème de choux-fleurs

Charcuterie, tapenade et Grissini

Plat du jour

Lundi 24 Mars 2025

Américain maison, salade et frites

Mardi 25 Mars 2025

Emincé de volaille moutarde, chicons et PDT nature

Mercredi 26 Mars 2025

Couscous aux légumes et agneau

Jeudi 27 Mars 2025

Pièce de bœuf, sauce au choix, salade et frites

Vendredi 28 Mars 2025

Cassolette de poissons, petits légumes et riz

Dessert du jour maison

Sélectionné par notre pâtissière Sarah