

## Nos plaisirs à partager

<b>El Pan :</b> 4 tranchettes de focaccia grillées gratinées à l'ail	11,00
<b>Planche Ardenaise:</b> jambon d'Ardenne, fromage affiné, saucisson Gaumais, terrine campagnarde, œuf dur, oignons, cornichons, confit d'oignons	13,00
<b>Dégustation Grecque:</b> bâtonnets de calamars frits, citron, féta, piment doux, feuille de vigne, tzatziki, tarama, olives, 1 gambas, pain grillé	13,00
<b>Portion de bâtonnets de calamars frits:</b> citron, dressing maison	11,00
<b>Portion de mini-pilons de poulet marinés:</b> sauce barbecue	11,00
<b>Portion de Bitterballen (croquettes de vol-au-vent):</b> 10 pièces	9,00
<b>Planche gourmande +/- 4 personnes (un mix de nos plaisirs à partager)</b> jambon d'Ardenne, fromage affiné, saucisson Gaumais, terrine campagnarde, calamars frits, citron, féta, tzatziki, olives, bitterballen, mini-pilons de poulet, pain grillé, sauces à l'ail et barbecue	25,00
<b>Nos Entrées Froides</b>	
<b>Carpaccio de Bœuf à l'italienne :</b> huile d'olive, citron, oignons rouges, parmesan, tomates semi-séchées, mozzarella, focaccia, roquette, crème balsamique, pignons de pin	*E. 15,50 **P. 20,50
<b>Carpaccio de Bœuf, dés de foie gras, huile de truffe</b> roquette, pignons de pin, fleur de sel	*E. 17,00 **P. 23,00
<b>L'assiette de saumon fumé d'Écosse artisanal tranché main :</b> citron, échalote, pain grillé, roquette, herbes fraîches	**E. 16,00 **P. 21,00
<b>La terrine de foie gras de canard du chef :</b> confit d'oignons maison, brioche juste tiède, son vin liquoreux	17,00
<b>Nos Entrées Chaudes</b>	
<b>Croquette de fromage (à la pièce)</b>	7,00
<b>Croquette aux crevettes grises de Zélande (à la pièce)</b>	8,00
<b>Scampis poêlés (8 pièces)</b>	
<b>Beurre à l'ail, persil frais</b>	14,50
<b>Diavola (tomates fraîches, ail, piments)</b>	15,00
<b>Flambés au Ricard, crème, ail</b>	15,00
<b>La cassolette du pêcheur</b>	
<b>Gambas, scampis, calamars, crevettes grises, beurre à l'ail, herbes fraîches</b>	*E. 16,00 **P. 22,50
<b>Nos Salades</b>	
<b>Frisée aux lardons fumés :</b> déglaçés au vinaigre de Xérès, œuf poché, focaccia	15,00
<b>Chèvre de Saint-Maure en Nems et magret fumé :</b> Mesclun, cerneaux de noix, pomme Granny, vinaigrette au balsamique, caramel	17,50
<b>La Caesar :</b> volaille grillée parfumée aux épices, pains grillés, sauce Caesar à l'ail doux, copeaux de parmesan, œuf dur	17,00
<b>L'Océane :</b> saumon fumé d'Écosse tranché main, crevettes grises, œuf dur, citron, herbes fraîches, granny Smith, oignons rouges, focaccia	19,00
<b>La Grecque :</b> Calamars frits, citron, chou-blanc, feuilles de vigne, féta, olives, piment vert doux, pains grillés, tzatziki, tarama	18,00
<b>El sud :</b> queues de gambas, scampis, anneaux de calamars rôtis	18,00
<b>La Périgourdine:</b> Mesclun aux fruits secs, terrine de foie gras maison, magret de canard fumé, Pomme granny, confiture à l'oignons, brioche, caramel	20,00

## Nos plats végétariens

<b>Tagliatelles fraîches:</b> • Napolitaine : basilic et parmesan	13,00
• Arrabiata : sauce Napolitaine, ail, piments, olives noires et parmesan	15,00
• Légumes du sud : poivrons, courgettes, tomates fraîches et séchées, roquette, pesto rouge	17,00
<b>L'assiette de fromages et ses accompagnements:</b> Fromage de la petite Ferme «notre sélection»	15,00

## Nos Tartares

<b>Tartare de bœuf maison</b>	18,00
<b>Tartare de bœuf à l'italienne :</b> pesto vert, focaccia, huile d'olive, tomates séchées, pignons de pin, parmesan, roquette	19,00

## Nos Poissons

<b>Pavé de saumon rôti</b> Sauce béarnaise	21,00
---	-------

## Nos Burgers

<b>Le New-yorkais:</b> pur bœuf Angus 200grs, cheddar, lard grillé, tomate, cornichon, sauce barbecue, salade	17,00
<b>Le Béarnaise:</b> pur bœuf Angus 200grs accompagné d'une véritable sauce béarnaise, tomate fraîche, salade	17,00
<b>L'Aubois:</b> pur bœuf Angus 200grs, chèvre de Sainte-Maure, miel d'acacia, lard grillé, salade	17,00
<b>Le Romain:</b> pur bœuf Angus 200grs, dans une focaccia méditerranéenne, mozzarella, tomates fraîches, roquette, dressing aux tomates séchées et basilic	17,00
<b>Le Périgord:</b> pur bœuf Angus 200grs, confit d'oignons, foie gras	20,00
<b>Le Suisse:</b> pur bœuf Angus 200grs, fromage à raclette, lard grillé, cornichons, oignons rouge, salade, dressing au poivre	20,00

## Nos Viandes

Sauces : 3 champignons - béarnaise - 3 poivres - beurre à l'ail - beurre Maître d'Hôtel	
Accompagnements : pommes frites - croquettes - tagliatelles fraîches	
Suppléments (+1,50) : gratin dauphinois ou légumes chauds	
<b>Bœuf</b>	
• Filet Mignon grillé « Aberdeen Angus » +250grs	23,00
• Entrecôte Charolaise « Sélection Bigard » +350grs relevée à la fleur de sel	26,00
• Entrecôte maturée Rubia Gallega + 350grs	32,00
♥ coup de cœur du Chef	
<b>Agneau</b>	
• Brochette marinée	23,00
• Brochette d'agneau marinée façon « Mezze »	27,00
Tzatziki, tarama, calamars frits, olives, piments, féta, feuille de vigne, 1 gambas, mayonnaise à l'ail, pomme au four	
<b>Veau</b>	
• Milanaise : Escalope panée, salade, citron	18,00
• Façon Tagliata : Escalope panée, tomates confites, roquette, oignons rouges, mozzarella, parmesan, crème balsamique	19,00
• Parmigiana : Escalope panée, aubergine, tomates, parmesan, mozzarella gratinée	20,00
• La Savoyarde : Escalope panée, jambon fumé, tranches de tomates, oignons rouges, fromage à raclette, crème, origan	20,00
<b>Boulettes</b>	
• À la Liégeoise	15,00
• Sauce tomate	15,00

## Nos Pâtes

<b>Spaghettis</b>	
• Bolognaise	14,00
• Carbonara : pancetta, crème, Parmesan, relevé d'un jaune d'œuf	15,00
<b>Lasagne</b>	
• Bolognaise	14,00
<b>Tagliatelles</b>	
• El Sud : servi dans une poêle à paëlla, crème safranée, chorizo, scampis, gambas, anneaux de calamars et dés de courgettes	19,00
• Scampis : queues de scampis rôtis, pesto vert, tomates fraîches et copeaux de parmesan	18,00
• Champignons : trio de champignons parfumés à l'huile de truffe	17,50
• Volaille Grillée : pesto vert, tomates fraîches et séchées, cubes de féta	18,00
• Napolitaine : sauce Napolitaine, basilic et parmesan	13,00
• Arrabiata : sauce Napolitaine, ail, piments, olives noires et parmesan	15,00
<b>Penne</b>	
• Jambon-fromage	14,00

## Les douceurs

<b>Mousse au chocolat</b>	6,00
<b>Crème brûlée à la vanille de Madagascar</b>	7,00
<b>Mœlleux au chocolat noir fondant et sa fraîcheur</b>	7,00
<b>Crêpes au sucre</b>	5,00
<b>Crêpes « comédie française » flambées au Grand Marnier</b>	8,50
<b>Crêpes « mikado »</b>	7,50
<b>Café gourmand</b> café accompagné d'un assortiment de douceurs	8,90
<b>Trilogie de douceurs</b>	7,50
<b>L'assiette de fromages</b> fromages de la Petite Ferme	8,50

## Les glaces

<b>Coupe dame blanche ou noire</b> (3 boules vanille ou 3 boules chocolat, chocolat chaud, chantilly)	7,00
<b>Coupe brésilienne</b> (2 boules moka, 1 boule vanille, caramel, noisettes grillées, chantilly)	7,00
<b>Coupe Tutti Frutti</b> (3 boules de sorbet du moment, sirop aux fruits)	7,50
<b>Coupe carameloise</b> (2 boules caramel salé, 1 boule spéculoos, coulis caramel, spéculoos en crumble, chantilly)	7,50
<b>Coupe Copacabana</b> (2 boules rhum raisin, 1b banane, rhum brun, amandes grillées, chantilly)	7,50
<b>Coupe Pinacolada</b> (2 boules coco, 1 boule ananas, batida, coco rappé, chantilly)	7,50
<b>Coupe junior</b> (2 boules au choix + chantilly)	5,00
<b>Nougat glacé (aux amandes caramélisées)</b>	7,00

### La boule de glace au choix (2,20€/la boule)

Parfum au choix : vanille, chocolat, moka, caramel salé, coco, spéculoos

### La boule de sorbet du moment (2,30€/la boule)

### Suppléments (1€/ingrédient)

Chantilly, chocolat chaud, cookies, smarties, spéculoos, pâte de caramel beurre salé, amandes grillées, noisettes grillées, alcool, coulis fruits rouges, coulis passion, coulis cuberdon

Pour les femmes enceintes, tous nos plats peuvent être accompagnés de légumes chauds

\*Informations sur les allergènes : disponibles sur demande

\*La composition des produits peut changer

\*E = Entrée \*P = Plat \*\*P = Plat + Féculent au choix

Ouvert du mardi au jeudi de 10 h à 18 h,  
le vendredi et le samedi de 10 h à 21 h  
et le dimanche de 10 h à 17 h.

Service TVA compris

