

Suggestions de notre Chef

Saumon fumé Ecossais Label Rouge (1.4.7)

Persil, échalotte, citron, crème épaisse et toasts

Entrée : 23.50€

Plat : 36.00€ (Salade et frites maison)

Tartare de dorade royale, poulpe, avocat, agrumes et courgettes (1.3.4.10.12.14)

Sauce gaspacho aux tomates confites, mayonnaise saveurs pommes.

Entrée : 25.50€

Plat : 39.50€ (Salade et frites maison)

Asperges blanches de Malines vinaigrette aux œufs durs (3.7.10.12)

Entrée : 19.50€

Plat : 29.50€

Asperges blanches de Malines sauce hollandaise (3.7.12)

Entrée : 19.50€

Plat : 29.50€

Asperges blanches de Malines à la flamande (3.7.12)

Entrée : 19.50€

Plat : 29.50€

Asperges blanches de Malines sauce hollandaise et jambon fumé Luxembourgeois (3.7.12)

Entrée : 22.50€

Plat : 32.50€

Asperges blanches de Malines sauce hollandaise et saumon fumé (3.4.7.12)

Entrée : 26.50€

Plat : 38.50€

Dos de cabillaud rôti, asperges blanches de Malines (1.3.4.7.12)

Sauce hollandaise et jus brun

37.50€

Duo d'asperges et tataki de thon rouge aux saveurs asiatiques (1.3.4.6.7.8)

Avocat, œuf et sauce à la mode japonaise

Entrée : 24.50€

Plat : 37.50€

Tagliata de filet de boeuf (1.7.10)

Sauce bordelaise, poêlée de légumes aux saveurs du Sud, roquette et parmesan, Frites maison

29.50€

Desserts

Coupe Framboise (1.3.7.8)

Sorbet framboise, biscuit chocolat, crunchy au chocolat blanc, framboise fraiche et chantilly

12.50€

Coupe Exotique (1.3.7)

Glace vanille, sorbet mangue, mangue fraiche, coulis exotique, meringue et chantilly

12.50€

Vacherin maison aux sorbets, coulis et fruit frais (3.8)

12.50€

Planchette de Fromages affinés (7.8)

16.50€