

Menu 27.90€

Entrée + plat ou Plat +dessert 24.90€

ENTRÉE

Assiette terre et mer
(jambon cru, filet de canard fumé , crevettes, rillettes de maquereaux maison)
ou
6 Huître de nos côtes
ou
Carpaccio de bœuf charolais

PLAT

◆————◆

Choucroute de la Mer
ou
Surprise du Boucher, et sa garniture
ou
Filet de Saint Pierre, riz et légumes,
sauce hollandaise

DESSERT

◆————◆

Crème brûlée, à la fève de tonka
ou
Dessert du jour
ou
Fondant chocolat maison, crème anglaise
ou
Madeleine façon profiterole



Menu 21.90€

ENTRÉE

Salade de croustillants de camembert, ou chèvre miel

ou

Rillettes de maquereaux maison

ou

Assiette de crevettes et sa mayonnaise

ou

Terrine du jour



PLAT

Bavette et sa garniture

ou

Brochette de poulet mariné et sa garniture

ou

Poisson du moment, riz 3 couleurs, poêlée de légumes



DESSERT

Crème brûlée à la fève de tonka

ou

Dessert du jour

ou

Fromage blanc

et son coulis de fruits

(fruits rouges ou fruits exotiques)

ou

Glace Liégeoise

(café, chocolat, vanille, caramel ou pistache)

**Menu Enfant
(-10 ANS)**

9.50€

Plat : Nuggets de poulet, ou Steak haché

Dessert : 1 boules de glace ou 1 Fromage blanc

Boisson : 1 verre de soft ou de jus de fruit

Formule du midi du mardi au samedi

ENTREE + PLAT + DESSERT	15.90€
ENTREE + PLAT OU PLAT + DESSERT	13.90€
PLAT DU JOUR	11.90€

A la carte

BAVETTE SAUCE ECHALOTE OU POIVRE ET SA GARNITURE	15.90€
FISH AND CHIPS	14.90€
POISSON BLANC DU MOMENT ET SA GARNITURE	15.90€
MOULES MARINIÈRE, FRITES	14,50€
MOULES AU CURRY OU CAMEMBERT, FRITES	15,90€

Desserts

FROMAGE BLANC – COULIS DE FRUITS ROUGES	4.90€
DESSERT DU JOUR	5.90€
CREME BRULEE	6.90€
GLACE 2 BOULES	4.90€
ASSIETTE DE 3 FROMAGES	5.90€

