

LUNCH DU JOUR • 29€

2 services
**une entrée et un plat
sélectionné par le Chef**
du lundi au samedi de 12h à 14h

menu enfant • 17€

1 boisson
+ pâtes à la napolitaine et fromage
ou boulette, frites et compote
+ 1 boule de glace

À LA CARTE OU MENU AU CHOIX
53€ / 3 services

N'hésitez pas à demander la carte des suggestions brasserie
afin de compléter votre sélection

entrées FROIDES

Crevettes grises	21 €
<i>Avocat / huile de coriandre / oranges grillées</i>	
Pata Negra	23 €
<i>Céleris / copeaux de manchego / compote d'abricots</i>	
Veau en tartare	25 €
<i>Caviar / émulsion d'amandes / feuilles d'huitre</i>	
Maquereau	17 €
<i>Pommes de terre / vinaigrette citron et piment</i>	

entrées CHAUDES

Velouté 🌱.....	10 €
<i>Epinards / petit pois / croûtons</i>	
Coquilles Saint-Jacques	21 €
<i>Mousse de carottes / speck / consommé</i>	
Ris de veau	23 €
<i>Panko / miel / poireau / jus de veau</i>	
Raviole de homard	20 €
<i>Sauge / crème / ail</i>	

Desirez-vous des renseignements sur la présence d'allergènes dans nos produits ?
Notre responsable vous renseignera volontiers !
Nous attirons votre attention sur le fait que la composition des produits peut varier.

1/2 HOMARD OU ENTIER

supl. menu : 7€

Homard entier : 58€ + supl. menu : 25€

Risotto 39 €

Petit pois / parmesan / bisque émulsionnée

En salade 39 €

Pousses d'épinards / huile de truffe / poireau frit

POISSONS

Filet de bar 27 €

Grenailles / panais / shiitake / beurre blanc

Sole meunière 400gr 46 €

Purée de pommes de terre / légumes chauds / citron / persil • supl menu : 12€

Calamars 32 €

Poivrons / lentilles / glace d'ail noir

Dos de saumon 28 €

Noisettes / lait d'amande douce / épinards

VIANDES

Secreto iberico 32 €

Purée de pommes de terre / olives Kalamata / jus au thym

**Entrecôte Black Angus
Riviera-Ranch Uruguay Grain / 300gr** 37 €

Pommes sautées / tomates concassées / oignons en tempura / jus corsé • supl menu : 5€

Coquelet à la rôtissoire 32 €

Chou à l'étuvée / mousse de butternut / pommes de terre nouvelles / jus à l'estragon

Carré d'agneau 34 €

Navets / carottes / croûte de sel / pommes confites à l'huile d'olive • supl menu : 2€

Ribs de bœuf à la rôtissoire 31 €

Pommes de terre au paprika / maïs rôti / sauce salsa

ASPERGES

FROIDES

entrée/plat

En salade 16 €/19 €

Asperges blanches / vieux balsamique / parmesan

En sashimi 19 €/24 €

Asperges blanches / saumon / teriyaki / yuzu

Fusion 24 €/31 €

Asperges blanches / black cod / miso / orange

CHAUDES

entrée/plat

À la Flamande 17 €/20 €

Asperges blanches / œuf / beurre / persil

Risotto 18 €/22 €

Asperges blanches / parmesan / coppa

Parpadelle 18 €/22 €

Crème d'asperges et tronçons / persil / manchego

Black cod 39 €

Asperges blanches / black cod au miso / crumble de noisettes • supl menu : 12€

DESSERTS

Intense chocolat 12 €

Praliné / amandes / manjari 64%

Citron 11 €

Meringue / madeleine / crème citron

Ananas à la rôtissoire (en 30 minutes) 12 €

Coriandre / muscovado / crème légère
A commander en début de service

La gaufre 12 €

Caramel au beurre salé / pomme / chantilly

Dame blanche 12 €

Vanille / chocolat / chantilly

**Fromages affinés de la Fromagerie
des Vennes** 18 €

Choix de fromages affinés dans les caves naturelles de la fromagerie / sélection de pains / chutney / sirop de Liège

Irish coffee - Italian coffee

French coffee 10,50 €

