

**Du lundi au samedi**  
**de 12h à 14h**  
*Une entrée et un plat*  
*selon le marché !*



**Boulet & frites**  
**ou spaghetti bolognaise**  
*ou un plat de la carte (-5€)*

## CÔTÉ BRASSERIE

### SHARING FOOD

Affettati Misti ..... 21€  
*Charcuteries fines Italiennes / Légumes / Focaccia*

Planche Asiatique ..... 22€  
*Loempia / Dim-sum / Gyoza / Wings / Nems / Tempura / Sauce aigre-douce*

Arrosticini à la Plancha ..... 16€  
*Citron / Chimichurri / Piment Frit*

✓ Bruschetta à l'italienne « Gratinée » ..... 12€  
*Tomates / Mozza / Pesto*

Bao Vapeur ..... 12€  
*Porc Confit / Cheddar / Chou mariné / Mayo Sriracha*

Saumon Label Rouge en Gravlax ..... 14€  
*Gin / Agrume / Baies roses*

Poulet Satay ..... 12€  
*Cacahuètes / Oignons frits / Coco*

✓ Soupe du jour ..... 9€  
*Pain / Beurre*

Caviar Royal Belgian « Gold Label » ..... 50€  
*Blini / Crème / Citron*

### TARTINES

Tartine saumon « Label Rouge » ..... 16€  
*Saumon / Avocat / Œuf mollet / Sauce hollandaise*

Tartine Américain ..... 14€  
*Bœuf / Cornichon / Câpres / Mayonnaise / Moutarde*

Tartine d'automne ..... 16€  
*Tapenade champignon / Jambon de marcassin fumé / Roquette / Figue / Huile de noisette*

### SALADES

César ..... 19€  
*Poulet frit / Laitue romaine / Tomates confites / Parmesan / Oignon rouge / Croûtons*

✓ Italienne ..... 18€  
*Roquette / Mozzarella di Bufala / Poivron confit / Artichaut / Pignons de pin*

### PÂTES

Pappardelle al ragù ..... 16€  
*Bœuf / Tomate / Origan*

✓ Lasagne aux légumes ..... 14€  
*Tomates / Parmesan / Origan*

### PLATS

Boulets à la bière Wohrmann ..... 16€  
*Frites / Compote / Mayonnaise maison*

Vol-au-vent de poulet jaune à la truffe ..... 26€  
*Champignons du moment / Sauce poulette / Truffe / Croquettes*

Burger Orval ..... 21€  
*Pain brioché / Burger de bœuf / Sauce à l'Orval / Jambon d'Ardennes / Fromage à l'Orval / Feuille de moutarde*

### DESSERTS

Mousse au chocolat ..... 9€  
*Chantilly*

Dame blanche ..... 10€  
*Vanille / Chocolat / Chantilly*

Trio de sorbets maison ..... 12€  
*Citron / Framboise / Fruit de la passion*

Crème brûlée à la vanille ..... 10€  
*Vanille / Mascarpone / Fève tonka*

# CÔTÉ RESTAURANT

À LA CARTE OU  
MENU AU CHOIX • 45€  
Entrée / Plat / Dessert

MENU 5 SERVICES DU CHEF • 65€  
Suggestion de vins • 35€

## ENTRÉES FROIDES

|  |
|--|
| Jambon « Cullatello di Zibello » ..... 21€<br><i>Figues fraîches / Miel / Romarin</i>      |
| Sardines marinées ..... 14€<br><i>Kimchi / Piment / Herbes fraîches</i>                    |
| Terrine de foie gras de canard ..... 19€<br><i>Timute / Poire / Kumquat / Brioche maïs</i> |

## ENTRÉES CHAUDES

|   |
|---|
| Œuf parfait ..... 13€<br><i>Vin rouge / Pancetta / Épinard / Parmesan</i>                             |
| Homard en raviole ouverte ..... 24€<br><i>Artichaut / Jus de cèpes / Vin jaune / Thym</i><br>+3€ menu |

## RÔTISSERIE

|  |
|--|
| 1/2 poulet jaune à la truffe rôti ..... 26€<br><i>Truffe / Béarnaise / Frites / Salade fraîche</i> |
| Jambonneau à la broche ..... 19€<br><i>Béarnaise / Frites / Salade fraîche</i>                     |

## VIANDES

|  |
|--|
| Agneau confit ..... 31€<br><i>Aubergine / Datte / Oignon doux / Polenta frite</i>                                  |
| Lomo de Porc Ibérique ..... 29€<br><i>Fideuà / Chorizo / Poivron / Haricots / Manchego</i>                         |
| Entrecôte de bœuf maturée<br>à la plancha ..... 34€<br><i>Sauce au choix / Frites / Légumes chauds</i><br>+4€ menu |
| Filet de bœuf à la plancha ..... 31€<br><i>Sauce au choix / Frites / Légumes chauds</i>                            |

## POISSONS

|   |
|---|
| Dorade grise poêlée ..... 22€<br><i>Pommes / Verjus / Vinaigre de cidre / Cébettes / Purée fine</i> |
| Cabillaud rôti ..... 28€<br><i>Potiron / Vadouvan / Carottes / Carvi</i>                            |
| Sole « meunière » ..... 42€<br><i>Purée / Beurre / Citron / Persil</i> +12€ menu                    |

## SUGGESTIONS GIBIER

*(De mi-octobre à mi-janvier)*

### ENTRÉE / VOORGERECHTEN

|  |
|--|
| Toast aux champignons ..... 14€<br><i>Ail / Persil / Lard de Sanglier</i>        |
| Velouté de châtaigne ..... 17€<br><i>Chips de potiron / Foie gras / Amaretti</i> |

### PLATS / GERECHTEN

|  |
|--|
| Canard sauvage rôti aux épices ..... 26€<br><i>Cassis / Potimaron / Céleri / Canneloni</i>               |
| Filet de biche « Grand veneur » ..... 32€<br><i>Airelles / Poires / Chicons / Croquettes aux amandes</i> |

## DESSERTS

|  |
|--|
| Mille-feuille de pommes ..... 10€<br><i>Pommes / Romarin / Dentelle</i>                      |
| Tartelette au chocolat ..... 9€<br><i>Cacahuètes / Caramel / Banane / Muscade</i>            |
| Ananas rôti à la rôtissoire ..... 12€<br><i>Vanille / Piment d'Espelette / Sorbet tomate</i> |
| Assortiment de fromages ..... 14€<br><i>Cramique / Fruits secs / Sirop</i>                   |

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