



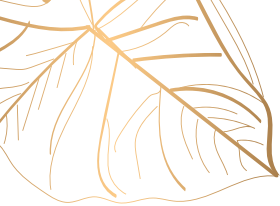
L'atelier,
DU SÉLYS



Carte
Summer

By Laurent Léveillé





À partager ou pas !

PLANCHE CHARCUTIÈRE Sélection de fromages et charcuteries locales, cornichons	22 €
BITTERBALLEN (9 PIÈCES) Moutarde de Dijon, mayonnaise Siracha	10 €
FRITES FRAÎCHES À LA TRUFFE ✓ Parmesan râpé, mayonnaise	12 €
MIX OLIVES BARBECUE & FROMAGES ✓	12 €
NACHOS VÉGÉTARIENS ✓ Guacamole, salsa, cheddar	14 €
CHICKEN WINGS SAUCE KOREAN BARBECUE (9 PIÈCES)	16 €
TRIO DE TAPENADES ✓ Tapenades d'olives, tomates, houmous & crackers	20 €
ASSIETTE LIBANAISE Houmous, caviar d'aubergines, falafel & kefta	22 €

Sushis

Uniquement les jeudis, vendredis et samedis soirs.

PLATEAU SUSHI, MAKI «CLASSICS» / 10 PIÈCES	30 €
PLATEAU SUSHI, MAKI, CALIFORNIA, SASHIMI «DELUXE» / 20 PIÈCES	50 €





Sur le pouce

BURGER SÉLYS	25 €
Burger Angus, sauce barbecue, cheddar, tomate, frites	
BURGER LONGCHAMPS	22 €
Filet de poulet rôti, mayonnaise aux herbes, salade, frites	
TAGLIATELLES CARBONARA	20 €
LINGUINI PESTO	24 € OU 32 €
Piment, gambas ou homard	
SPAGHETTI BOLOGNAISE	22 €
BOULETS LIÉGEOIS	1 PIÈCE : 14 € • 2 PIÈCES : 18 €
Sauce chasseur, frites, compote, mayonnaise, salade	
BRUSCHETTA ITALIENNE	16 €
Tomate, Serrano, mozzarella, avocat	
ROLL HOMARD	32 €
Mangue, piment, avocat, coriandre	
CHICKEN WRAP	22 €
Poulet, romaine, parmesan, César dressing	





Salades et entrées

SALADE CÉSAR	22 €
Romaine, croûtons, anchois, parmesan, aiguillettes de poulet, œuf	
TOMATE MOZZARELLA REVISITÉE 	20 €
Sorbet mozzarella, tomates, pesto, grissini	
SALADE DE CHÈVRE	26 €
Lard, miel, thym, mâche	
SALADE NIÇOISE	26 €
Thon, olives, tomates, oignons rouges, haricots, œufs	
CROQUETTES DE CREVETTES GRISES DE LA MER DU NORD	24 €
Salade verte, mayonnaise	
CROQUETTES FROMAGE 	22 €
Salade verte, mayonnaise	
CARPACCIO DE BŒUF	22 €
Parmesan, roquette, citron	
TARTARE DE BŒUF	22 €
Betterave, raifort, câpres, cornichons, moutarde, échalote	

Moules-frites

MARINIÈRES	24 €
CRÈME AIL	26 €
CRÈME COCO	26 €
Piment, citron vert, coriandre	
À LA WOHRMANN BEER	26 €
AU BLEU DE ACHEL	29 €





Banc d'écailler

PLATEAU SÉLYS	98 €
Gambas, 6 huîtres creuses umami, crevettes bouquet, langoustine Accompagné de citron, wakamé, sauce vinaigrette à l'échalote, aioli, cocktail maison au whisky, pain de campagne toasté	
PLATEAU LONGCHAMPS	110 €
6 huîtres creuses umami, langoustine, homard, gambas, caviar, King crab Accompagné de citron, wakamé, sauce vinaigrette à l'échalote, aioli, cocktail maison au whisky, pain de campagne toasté	
PINCE DE KING CRAB À LA PLANCHA BEURRE, AIL ET PERSIL	25 €
LES CREVETTES BOUQUET ET LA COCKTAIL MAISON	15 €
6 OU 12 HUÎTRES CREUSES UMAMI, CITRON, PAIN DE CAMPAGNE, VINAIGRETTE AU CITRON	6 PIÈCES 24 € • 12 PIÈCES 48 €

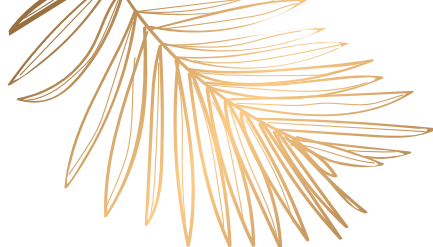
Grillades

DARNE DE SAUMON NORVÉGIEN	28 €
SOLE ENTIÈRE 450G DE LA MER DU NORD	49 €
HOMARD CANADIEN RÔTI	DEMI : 36 € / ENTIER : 52 €
RIBEYE STEAK IRLANDAIS 250G	39 €
FAUX FILET STEAK IRLANDAIS	35 €
½ POULET RÔTI DE CHEZ NOUS	24 €
CÔTÉ DE PORC IBÉRIQUE	28 €

EN ACCOMPAGNEMENT DES GRILLADES :
FRITES & SALADE VERTE

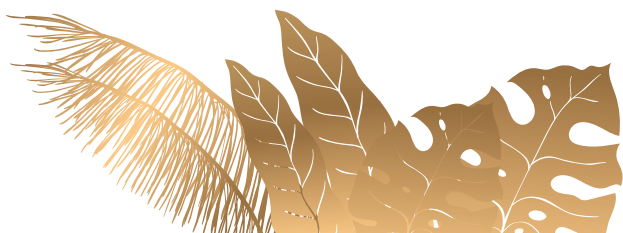
SAUCES AU CHOIX :
BEURRE MAÎTRE D'HÔTEL
POIVRE
CHAMPIGNONS
BÉARNAISE
MOUTARDE À L'ANCIENNE





Desserts

DAME BLANCHE	14 €
Vanille, chocolat, chantilly	
DAME NOIRE	14 €
Chocolat, chantilly	
BANANA SPLIT	14 €
Vanille, chocolat, chantilly	
GAUFRE LIÉGEOISE	14 €
Fraise, vanille de Madagascar, chantilly	
ASSIETTE DE FRUITS FRAIS ET SON SORBET CITRON	14 €
FRAISE MELBA	14 €
Vanille, basilic, mangue, coco, citron vert, chantilly	
PAVLOVA MYRTILLE KIWI CRÈME DIPLOMATE	14 €
« MA VERSION » DU TIRAMISU À LA FRAMBOISE	14 €
SÉLECTION DE FROMAGES MAISON	20 €
VARIATION DE DESSERTS À PARTAGER	26 €
Dame blanche, gaufre liégeoise, fondant au chocolat	



Kids Menu

BOULETS LIÉGEOIS OU PÂTES CARBO OU CHICKEN WRAP
ET DESSERT BOULE GLACE AU CHOIX

- vanille chantilly
- chocolat
- fruits rouge

18 €

Aussi
disponible
en formule
light
ou express

Démarrez
la journée avec notre

*Buffet
Petit-déjeuner*

21€ résidents
23€ non-résidents

tous les jours
de 7h à 11h

**LUNCH
menu**
36€



2 services

Du lundi
au vendredi
de 12h
à 14h

Tous les
dimanches

Brunch
de 12h à 16h

52,50€ *

buffet à volonté sucré / salé,
boissons comprises.

(cafés, thés, mousses, vins & softs)

* hors brunch spéciaux

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.



Menu Découverte

Par le Chef Laurent Lévillé

3 services
62€/pers.

sélection de vin à 30€

TOMATE MOZZARELLA REVISITÉE 

Sorbet mozzarella, tomates, pesto, grissini

Ou

KING CRABE

Granny smith, Tomate Fermentée, piment, wasabi, coriandre

Ou

CARPACCIO DE BŒUF

Parmesan, roquette, citron

DARNE DE SAUMON

Grenailles, brocolini, sauce Bercy (échalottes, vin)

Ou

SUPRÊME DE VOLAILLE JAUNE DES ARDENNES

Cèpes, chicons, sucrine, madère

Ou

GNOCCHI DI PATATE

4 fromages, petits légumes d'été

GAUFRE LIÉGEOISE

Fraise, vanille de Madagascar, chantilly

Ou

FRAISE MELBA

Vanille, basilic, mangue, coco, citron vert, chantilly

Ou

SÉLECTION DE FROMAGES (+ 9€)



L'éveil des saveurs

Par le Chef Laurent Lévillé

Servi à l'ensemble de la table

4 services *
86 €/pers.

sélection de vin à 39€

6 services
110 €/pers.

sélection de vin à 59€

Tout changement sur le menu, peut entraîner un supplément.



KING CRABE

Granny smith, tomate fermentée, piment, wasabi, coriandre

HOMARD

Mangue, papaye, avocat

FILET DE SAINT PIERRE *

Carotte, caviar belge, aneth

FILET MIGNON DE VEAU

Sucrine, haricot blanc, chicon, madère

POIRE WILLIAM *

Crémant du Jura

PLAISIR SUCRÉ

Financier, yuzu, miso, framboise, shitakee

Ou/Et

LA SÉLECTION DE FROMAGES DE LA FROMAGERIE STRAET


Ou sup. +9C

Et sup. +20C

MIGNARDISES



SHISU FUSION

A close-up photograph of a person's hand holding chopsticks, about to pick up a single dumpling from a round, grey ceramic plate with a white floral pattern. In the background, a long, white oval plate holds several pieces of sushi, including avocado rolls. The scene is set in a restaurant with warm, ambient lighting.

Changez d'univers et de saveurs
et goûtez nos délicieux sushis
dans la partie historique de notre établissement

Du jeudi au samedi à partir de 18h