

**SUMMER**  
Rooflop

Concerts  
tous les jeudis,  
vendredis  
& samedis  
jusqu'au  
30/09



### LES PETITS SUCRÉS

de 15h à 17h

Gaufre de Liège	10 €
<i>Chantilly / chocolat</i>	
Cupcakes	9 €
Tarte au citron meringuée	9 €
Dame blanche	9 €
Bretonne (spécialité du Chef)	11 €
<i>Glace vanille / pommes / caramel beurre salé</i>	
Melon au basilic et sorbet citron	9 €
Café gourmand	11 €
<i>Tartellette citron meringue / panacotta fruits rouges / macaron</i>	

Démarrez  
la journée avec notre

**Buffet  
Petit-déjeuner**

accessible à tous,  
tous les jours de 7h à 11h  
18€ client Interne  
20€ externe

Tous les  
dimanches  
**Brunch**  
de 12h à 16h30  
40,50€\*

buffet à volonté sucré/salé,  
boissons comprises.  
*(café, thé, mousseux, vins & soft)*  
\* hors brunch spéciaux

Désirez-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.

L'atelier  
DU SÉLYS

**SUMMER**

### À PARTAGER

Assiette asiatique	22 €
<i>Edamame / sashimi de thon rouge au citron / tempura de légumes</i>	
Bitterballen	8,50 €
Méditerranéen	22 €
<i>Artichaut / sardines / foccacia</i>	
Nuggets made in Liège	9,50 €
<i>sauce miel-moutarde</i>	
Assiette Sélys	22 €
<i>Yakitori / nems vietnamiens / samosas / croquettes de fromage / chutney de mangue / sauce aigre douce</i>	
Assiette hellénique	19 €
<i>Tzatziki / houmous / feta / halloumi / olives / pain</i>	
Nachos chauds servis avec sauces	12 €
<i>Salsa / cheddar / guacamole</i>	

### SUSHIS

En soirée, jeudi, vendredi et samedi

Plateau sushi/maki «Classic»	
10 pièces	30 €
Plateau sushi/maki/california/sashimi	
«Delux» • 20 pièces	40 €



## MENU LUNCH • 27€

2 services • selon l'humeur du Chef  
du lundi au samedi de 12h à 14h

### SALADES & BOLS

✓ Grecque	17€
<i>Feta / origan / pastèque / concombre / olives / dolmades / dressing à la figue</i>	
César	17€
<i>Poulet / salade romaine / parmesan / croûtons / dressing / anchois</i>	
Façon niçoise	19€
<i>Thon mi cuit / haricot vert / œuf dur / salade / olive / tomate cerise / anchois</i>	
Bol poulet	18€
<i>Riz jasmin / mangue / avocat / gingembre / poulet au curry vert / sésame / soja</i>	
Bol saumon	19€
<i>Riz jasmin / tofu / kimchi / saumon / edamame / coriandre / hijiki</i>	

### PÂTES

Fregola	17€
<i>Tomates / guanciale / basilic</i>	
Linguine	22€
<i>Vongole / ail / persil</i>	
Tagliatelle	18€
<i>Ragù / huile d'olive / parmesan</i>	

### BURGERS

Sély	23€
<i>Pain brioché / burger de bœuf / tomate / fromage d'Orval / salade / frites / sauce au piment fumé</i>	
Longchamps	21€
<i>Pain brioché / poulet pané / salade / tomate / sauce gribiche / frites</i>	

### À LA BROCHE

Porchetta	30€
<i>Thon / citron confit / olives Bella di Cerignola</i>	
Chorizo	26€
<i>Pommes de terre / poivrons / pistaches</i>	

### MOULES

Marinières avec ou sans vin blanc	24€
<i>Échalotes / persil / vin blanc</i>	
Ail	24€
<i>Crème / ail / persil</i>	
Quinoa	26€
<i>Lait de coco / piment / estragon</i>	
Curry	26€
<i>Lait de coco / pomme verte / aneth</i>	
Du chef	27€
<i>Porchetta / oignons / cidre</i>	

### SUR LE POUCE

Américain préparé	20€
<i>Bœuf / frites / salade</i>	
Boulet à la liégeoise	17€
<i>Frites / salade / compote</i>	
Toast saumon	19€
<i>Saumon fumé / avocat / houmous</i>	
✓ Toast avocat	15€
<i>avocat / œuf poché / grenade</i>	
Tartine saine	18€
<i>Pain de campagne toasté / avocat / ricotta basilic / poitrine de volaille au curry vert / jeune pousse au balsamique</i>	

## À LA CARTE OU MENU AU CHOIX 49€ / 3 services

### ENTRÉES FROIDES

Bœuf en carpaccio	18€
<i>Chimichurri / crème de burrata / olives</i>	
Crevettes	19€
<i>Grenade / feuille de brick / combava / persil</i>	
✓ Gaspacho	12€
<i>Petit pois / menthe / citron / croûtons</i>	
Saint-Jacques à cru	17€
<i>Piment / concombre / coco / légumes acidulés</i>	
Tartare de thon	21€
<i>Soja / citron / roquette / piments</i>	

### ENTRÉES CHAUDES

Gambas	17€
<i>Rhubarbe / citron / oignons rouges</i>	
Thon rouge	18€
<i>Haricots verts / œuf / olives</i>	
Pancetta	16€
<i>Tomates / basilic / huile d'olive / gnocchi</i>	
Vongoles	19€
<i>Ail / coriandre / piment</i>	

### POISSONS

Dorade	26€
<i>Riz jasmin / olives / ratatouille</i>	
Sole « meunière »	44€
<i>Citron / persil / légumes chauds / purée de pommes de terre +12€ suppl. menu</i>	
Filet de rouget	27€
<i>Aneth / brocolis sauvages / huile de sésame / tomate San Marzano / cappelletti</i>	

### VIANDES

Filet pur de bœuf	34€
<i>Tian de légumes / frites de patate douce / abricot rôti</i>	
Entrecôte	36€
<i>Poivrons / pommes de terre nouvelles / fenouil +6€ suppl. menu</i>	
Côte à l'os +/- 1kg	75€
<i>Légumes chauds / frites / béarnaise Hors menu</i>	
<i>Suggestions de sauces : poivre vert-crème, champignon-crème, béarnaise ou beurre maître d'hôtel.</i>	
Volaille fermière	28€
<i>Courgettes / patates douces / sauce à l'orange</i>	

### DESSERTS

Mousse de framboises	10€
<i>Menthe / vanille / crumble</i>	
Abricots poêlés	10€
<i>Balsamique / chantilly / glace vanille</i>	
Mangue	10€
<i>Sorbet passion / basilic / amaretti</i>	
Ananas grillé à la broche	12€
<i>Glace vanille / caramel (à commander en début de service)</i>	
Assortiment de fromages	14€
<i>Cramique / fruits secs / sirop</i>	
L'Irish coffee - Italian coffee - French coffee	9,80€
La planche de desserts à déguster (2 pers.)	26€
<i>Tartelette citron meringue / macaron / glace vanille / panacotta fruit rouge</i>	

## MENU ENFANT

15€

1 boisson

+ penne à la napolitaine  
et fromage  
ou steak haché,  
frites et compote

+ 1 boule de glace



Wohrmann S  
Rosé  
(Provence, Domaine  
Val d'Astier)  
6,00€/le verre  
34,00€/  
la bouteille

Ananas grillé à la broche

à commander  
en début de  
service