



**Restaurant ouvert**

**Le soir**

Les vendredis et samedis

**Le midi**

Les dimanches

## Menu

**39 €**

Entrée,  
plat  
et dessert  
(au choix)

ou

à la carte

# MENU « BEST OF » de l'été

du vendredi 4 septembre 2020  
au dimanche 6 septembre 2020

## ENTRÉES

- Thon rouge snacké aux deux sésames..... 17 €  
*Réduction de soja, mangue.*
- Carpaccio de boeuf « blanc-bleu-belge », taillé dans le filet..... 17 €  
*Truffe fraîche, Parmigiano Reggiano (AOP), fleur de sel.*
- Scampis en galette..... 16 €  
*Salsa de tomates de la Ferme du Moncheau (Mont Saint Aubert).*

### Veggie

- Salade de chèvre chaud de la Ferme Pecquereau (Velaines)... 15 €

## PLATS

- Dos de cabillaud, émulsion chorizo et parmesan..... 21 €  
*Ecrasé de pommes de terre, tomates confites, chou romanesco.*
- Couronne d'agneau, jus d'ail et romarin..... 23 €  
*Carottes en texture, gratin dauphinois.*
- Filet mignon de boeuf et son os à moëlle..... 22 €  
*Jus de viande, frites fraîches, salade composée.*

### Veggie

- Linguine fraîches, pesto de roquette et basilic..... 18 €  
*Légumes méditerranéens.*

## DESSERTS

- Dame blanche au chocolat « Côte d'or »..... 8 €
- Tiramisu aux fruits rouges..... 7 €
- Assortiment de fromages..... 10 €
- Irish coffee..... 7 €

## MENU KIDS

**15 €**

- Brochette de dinde  
*Frites fraîches, salade composée*
- Frisko