



LES Entrées :

Croquettes aux crevettes (artisanales) 11.00€

Fondus au parmesan (artisanales) 9.00€

Calamars frits, sauce tartare 8.00€

Assiette de tapas frits, sauce tartare (8 pièces) 8.00€

Carpaccio de bœuf, roquette, tomates, parmesan 12.00€

Gambas à l'ail, roquette 12.00€

Cuisse de grenouilles à l'ail 11.00€

Cassolette de scampis à l'ail et dés de tomates 11.00€

Toutes nos salades en petite version : 8.00€

Les SALADES à 12€:

Elles ont toutes comme base : un mélange de salade, carottes râpées, concombres, tomates et d'œuf.

(Servies en Entrées 8.00€)



L'italienne: Jambon Serrano, tomates séchées, parmesan, roquette, olives.

L'Hawaï: Poulet, maïs, ananas.

La Végétarienne: Olives, maïs, croûtons, haricots verts.

La Pécheresse: Pêches au thon, maïs.

La pêcheur : saumon fumé, crevettes grises et calamars.

La chèvre: Chèvre lardés chaud, pignons de pin, croûtons, miel, vinaigre et crème balsamique.

La poulet : blanc de poulet chaud, bâtonnets de mozzarella frites et maïs.

le menu enfant à 12€ :

un plat au choix :

Blanc de poulet, compote, frites et mayo

La boulette liégeoise ou à la tomate, frites et mayo.

Steak, frites, salade et mayo.

Américain préparé, salade, frites et mayo.

Lasagne bolognaise.

Spaghettis bolognaise.

Petite casserole de moules, frites et mayo (en saison).

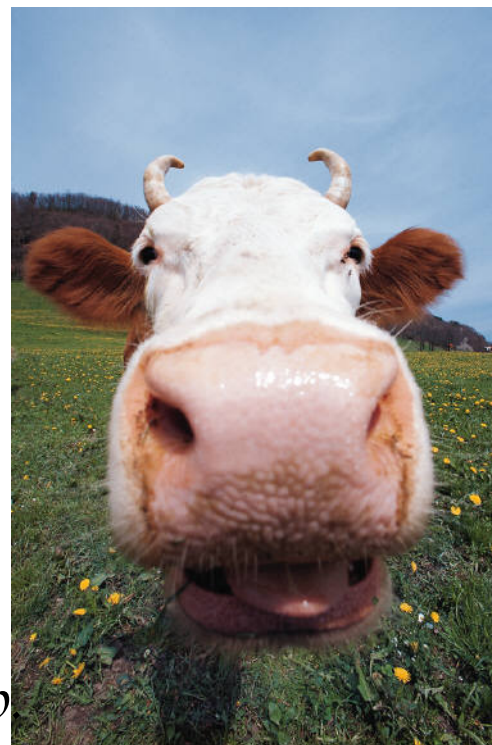
+ un personnage avec de la glace au choix :

« vache » à la vanille

« taureau » à la vanille

« monstre » à la fraise

« poule » au chocolat



LES délicieuses GRILLADES DU CHEF:

(Toutes les grillades sont accompagnées de crudités)

Côte à l'os BBB (500gr) 21.00€

Brochette de Bœuf BBB 16.00€

Brochette de poulet 15.00€

Brochette d'Agneau 18.00

L'épingle aux six gambas 18.00€

Pavé de Bœuf 16.00€

l'entrecôte irlandaise 19.00€

l'épingle géante de bœuf BBB 21.00€

l'épingle géante de bœuf et d'agneau 23.50€

les six côtes d'agneau 18.00€

LES ACCOMPAGNEMENTS des grillades:

Frites, Gratin Dauphinois, Croquettes, Tagliatelles ou
Pommes au four

LES SAUCES à 2.50€:

Archiduc, Sambre et Meuse, Poivre vert

beurre maître d'hôtel, roquefort ou *Béarnaise

*la seule sauce qui n'est pas faite maison !

les poissons frais:

Le dos de Cabillaud à la sauce du jour 18.00€
la truite aux amandes, crudités, frites et mayo 15.00€
la truite meunière, crudités, frites et mayo 14.00€
La lasagne au saumon et aux épinards 14.00€

les moules jumbo (en saison) :

(préparées avec du céleri, des carottes et des oignons)

marinière 18€
Au vin blanc 19.50€
Crème à l'ail 19.50€
Crème curry 19.50€
Crème estragon 19.50€
Ricard 19.50€
Homardine 20.50€



-Accompagnées de frites et de mayo

NOS bons plats maison:

les boulettes à la liégeoise ou à la tomate, crudités, frites et mayo 10,50€

l'américain préparé à la minute, crudités, frites et mayo 12,50€

L'escalope de veau farcie au jambon et au fromage, sauce archiduc ou tomate basilic et tagliatelles 14€

Le spaghettis bolognaise 9.00€

La lasagne bolognaise 10.00€

+ les suggestions du jour...



les desserts maisons:

La trilogie de desserts maison 7.50€

La mousse au chocolat 6.00€

La crème brûlée 5.50€

Le tiramisu aux spéculoos « lotus » 6.00€

Les profiteroles glacées 6.00€

Le fondant au chocolat 7.00€

La véritable Dame blanche 7.00€

La dame noir 7.00 €

La brésilienne 7.00€

La coupe de sorbet 7.00€

Le vacherin glacé au lait d'amandes et sorbet aux framboises 7.00€

Le colonel (sorbet citron+ eau de Villée) 7.50€

L'irish coffee (Jameson) 7.50€

L'italian coffee (Amaretto) 7.50€



*la glace, les profiteroles et le vacherin viennent de chez Gilfi (artisan belge)

