

Carte Restaurant

Premiers Plaisirs

<i>Cœur de ris de veau braisé aux Corn Flakes, crème de boursin, ail et pesto vert</i>	21,00€
<i>Raviole de St. Jacques pochées au court bouillon, crème allégée au safran, confit de basilic et petits légumes</i>	22,00€
<i>Foie gras de canard, mini poire farcie au confit d'oignons, pain brioché</i>	19,50€
<i>Assiette de saumon fumé Dawagne et ses dérivés d'accompagnements</i>	17,00€
<i>Cassolette de scampis : Crème de curry, A la diabolique, Crème d'ail</i>	16,50€
<i>Les croquants au fromage d'Abbaye et chorizo sur salade croquante</i>	14,00€
<i>Le duo aux crevettes du nord</i>	17,00€
<i>Salade de chèvre chaud rôti au miel, pomme et raisin, vinaigrette balsamique flambée au thym</i>	13,00€
<i>Salade Frisée aux lardons, crème au vinaigre de framboise et son œuf poché</i>	13,50€

Entremet glacé

Secondes Saveurs

<i>Brochette d'agneau grillée, crudités, pomme au four</i>	19,50€
<i>Filet de saumon en habit vert, sauce mousseline aux herbes, grenailles, légumes</i>	19,00€
<i>Tagliata bœuf roquette, huile de truffe, parmesan en copeaux par nos soins, frites</i>	23,00€
<i>Magret de canard rôti au four, gratin et légumes, sauce orange et miel</i>	23,00€
<i>Pavé de bœuf BBB grillé, crudités, frites maison</i>	22,00€
<i>Steak tartare que l'on prendra soin de vous préparer, frites</i>	17,50€
<i>La classique « Sole meunière »</i>	prix du jour
<i>Linguines bolognaise, copeaux de parmesan par nos soins</i>	13,00€
<i>Boulettes de veau façon Sambre et Meuse, coupelle de crudités</i>	14,00€
<i>Vol au vent de poularde</i>	15,00€

Suppléments 4,00€

**Sauces : Béarnaise, Cheron, Archiduc, Roquefort, 2 Poivres
Suppléments accompagnements : 1,50€**

Forfait boissons (eaux, vins, soft) : 15€ TVAC

Forfait sélection prestige (eaux, vins, soft) : 22€ TVAC