



# La carte

“ Il n’y a pas de grand chef  
sans une bonne équipe “

Les suggestions sont présentées sur l'ardoise.

Celles-ci seront changées en fonction des arrivages du marché et des saisons.

## Entrées

Saumon gravlax aux agrumes, chutney citron cacahuète et sorbet kalamansi	16,00 €
Ravioles de Truffes, sauce liquoreuse aux copeaux de parmesan et jambon ibérique	16,00 €
Craquant de cochon, son jus de viande et crème d'ail sur jeunes pousses	15,00 €
Os à la moelle et confit d'oignons, pain grillé	15,00 €
Saumon fumé maison et ses toasts	16,00 €


## Salades


	En entrée	En plat
La César (oeuf dur, parmesan, croûtons, poulet, sauce César)	12,50 €	17,50 €
La Savoyarde (croûtons raclette, saucisse fumée, pommes de terre)	12,50 €	17,50 €
L'Ibérique (lardons, oeuf sur le plat, noix, croûtons, croquette ibérique, fromage)	12,50 €	17,50 €
La Boulonnaise (hareng, saumon fumé, pommes de terre)	12,50 €	17,50 €

## Omelettes

Servies avec frites salade ou légumes

Omelette tendance	15,00 €
Omelette Salsa Tartuffata (champignons de Paris, truffe d'été)	15,00 €
Omelette Basquaise (piperale, jambon ibérique, chorizo)	15,00 €
Omelette Lorraine (pommes de terre, lardons, oignons, fromage)	15,00 €





“ Il n’y a pas d’amour plus  
sincère que la nourriture ” “  
(G.R. SHAM)

## Viandes


Rognons de veau flambés, croquant de poivre et Armagnac	22,00 €
Pavé de filet de rumsteak, crème de cèpes en persillade, chips de bacon, gaufres de pommes de terre et carottes rôties	23,00 €
Faux filet grillé, sauce bearnaise “maison” ou façon “Jardins de Saint Laurent” et frites fraîches (220g)	22,00 €
Escalope de volaille fermière parmigiana à la vénitienne	21,00 €
Potjevleesch "Maison" aux 3 viandes et frites fraîches	19,50 €
Steak Américain à votre convenance, frites fraîches	19,50 €
Souris d’agneau, jus au miel et pain d’épice	21,00 €
Quasi de veau aux girolles et éclats de châtaignes	23,00 €

## Poissons

Pêche du jour	Tarif selon les suggestions
Filet de St Pierre, crème de curcuma et chorizo	23,00 €
Waterzoï de poissons à la gantoise	22,00 €
Pavé de saumon cuit à l’unilatéral mirabeau	22,00 €

## Desserts

Palette gourmande de fruits frais et son sorbet	9,00 €
Revisité de la Forêt Noire	9,00 €
Tartelette citron meringuée façon “Jardins de Saint Laurent”	9,00 €
Chou craquelin gourmand praliné	9,00 €
Feuille d’automne	9,00 €
Café gourmand	10,50 €





# Menu "Gourmet"

39,00 €

*"Impossible de bien réfléchir, de bien  
aimer, de bien dormir si on a pas mangé"  
(Virginia Woolf)*

- Ce menu change régulièrement -

Ravioles de Truffes sauce liquoreuse  
copeaux de parmesan et jambon ibérique

ou

Saumon gravlax aux agrumes  
brunoise citron cacahuète, sorbet kalamansi

ou

Craquant de cochon, son jus de viande  
et crème d'ail sur jeunes pousses

Rognons de veau flambés, croquant de poivre et Armagnac  
cocotte de légumes de saison

ou

Pavé de rumsteak, sa crème de cèpes en persillade, chips de bacon,  
gaufres de pommes de terre et carottes rôties

ou

Filet de St Pierre, crème de curcuma et chorizo  
et son tian de légumes

Tartelette citron meringuée revisitée

ou

Crème brûlée du moment

ou

Assiette gourmande

Nos frites fraîches Pomme Lorette - Saveur en Or.  
Tous nos produits peuvent contenir des traces d'allergènes. N'hésitez pas à nous demander des renseignements.  
Tous nos prix s'entendent en TTC service compris





# La formule journalière

du lundi au samedi midi

à choisir parmi les suggestions de l'ardoise

“ Les plus fructueux de tous  
les arts c'est l'art de bien vivre ! “  
(Cicéron)



**Entrée + Plat**

**ou**

**Plat + Dessert**

**1/4 boisson**

**20,50 €**



**Entrée**

**Plat**

**Dessert**

**26,00 €**

