

SNACKS	euros
Salade Caesar	22
Salade Niçoise	22
Club sandwich volaille	19
Club sandwich saumon fumé	21
Omelette de votre choix	18
Panier vapeur du marché	21
Penne sauce au choix (Napolitaine, Arrabiata, Bolognaise)	20
Bagel, cœur de saumon fumé et Tzatziki	21
Saumon fumé, blinis	23
Linguini légèrement pimentés, homard rôti	26
Cheese-burger	27
En K de caviar	33
Sélection de fromages affinés de Maître Pennec	11
A L'HEURE DU THÉ (de 15 à 19 heures)	
Un dessert de notre plateau accompagné d'une boisson chaude	16

ENTRÉES	euros
Tataki de saumon	15
Salade de lentilles et betteraves <i>Supplément foie gras poêlé 5 €</i>	13
Terrine de canard maison aux pistaches	14
Velouté de légumes	10
Foie gras de canard, pain brioché toasté	17
Nos œufs Bio	
À la coque et caviar français	18
Brouillés à la truffe Melanosporum	16
Cocottes aux champignons	14
POISSONS À LA PLANCHA	
Tournedos de saumon grillé, sauce Béarnaise	25
Brochette de Saint-Jacques, nem de légumes vapeur	27
Tempura de gambas, sauce tartare, salade mélangée	23
Colinot sauvage, chutney de mangues et étuvée d'endives	25
Thon blanc confit, minestrone de légumes	27
VIANDES	
Filet de bœuf « Rouge des Prés » grillé, pomme purée <i>Supplément foie gras poêlé 5 €</i>	33
Côte de veau à l'os de chez Hugo Desnoyer, champignons du marché, jus crémé	29
Médaille de volaille moelleux, poêlée de pommes de terre et topinambours	25
Tartare de bœuf Charolais au couteau, cru ou en aller-retour	27
Cocotte végétarienne de légumes d'hiver	21
DESSERTS	
Plateau de desserts	11
Glaces et sorbets maison	
Coupes Liégeoises chocolat, caramel, café	

FORMULES DÉJEUNER

Entrée et plat du jour	
ou	Plat du jour
Plat du jour et dessert	27 €
37 €	

Ces 2 formules incluent 1/2 eau minérale et café.

Cette carte a été élaborée par notre Chef Yann Frohn

PRIX NETS

PRIX NETS