

Composez votre menu :

*Une entrée et un plat ou
grillades: 29.50 euros.*

Ou

*Une entrée, un plat ou
grillades et un dessert :
35 euros.*

Certains de nos plats peuvent contenir des substances allergènes et sont susceptibles de changer à tout moment.

N'hésitez pas à nous consulter pour plus amples informations.

Entrées à 15 euros :

Carpaccio de bœuf à l'huile d'olive.

~

Dégustation de foie gras en duo chaud et froid. + 2.50€

~

Fondue à la truffe, petite salade sauvage.

~

Chiffonnade de jambon d'Ardenne.

~

Croquettes maison du moment et ses accompagnements.

~

Cassolette de petits gris au beurre d'ail.

~

*Pommes de terre charlotte gratinées au brie et jambon
d'Ardenne.*

~

Saumon fumé maison, toast grillé.

~

Ravioles de Saint Jacques au beurre de citron.

~

Scampis grillés à l'ail ou Pil Pil

Plats à 20 euros :

*Rognons « brich » et son verre de
pecket.*

~

Tagliatta de bœuf façon du chef.

~

*Jambonneau grillé, béarnaise ou
moutarde à l'ancienne.*

~

Escalope borquine sauce ardennaise.

~

Foie de veau grillé.

Grillades à 20 euros :

Pavé de bœuf.

Entrecôte de bœuf. +5 euros

Entrecôte irlandaise. +5 euros

Côte à l'os (2 couverts). +8 euros/ personne

Filet pur de bœuf +6 euros

La pièce du boucher dite « l'araignée ».

L'onglet à l'échalote.

Brochette géante. +4 euros

Filet de poulet.

Pour les bout'chou : poulet, saucisse ou petit steak. 9€

*Tous nos plats sont accompagnés de salade, frites
« maison », gratin dauphinois ou pommes au four.*

*Sauce au choix : béarnaise, champignons, poivre vert,
échalotes ou roquefort. + 3euros*

Desserts :

*L'incontournable dame blanche ou noire et son
chocolat chaud. 6.50 euros*

~

Profiteroles au chocolat. 6.50euros

~

Crème brulée façon champion. 7.50 euros

~

Moelleux au chocolat. 7.00euros

~

Sabayon maison. 7.50 euros

~

Fondue de fromage d'Orval en cassolette. 7.50euros

~

Le colonel. 7.50 euros

~

Mousse au chocolat maison. 7.50 euros