

Suggestions du Chef

ENTRÉE

Tartare de bœuf asiatique, carotte, choux blanc, sésame et oignons frits	16,70€
Cuisses de grenouille à l'ail ou à l'ail et crème	16,70€
Cannelloni de bœuf et céleri rave, pickles	16,70€

PLATS

Brochette d'entrecôte de bœuf brésilienne (+/-300gr), beurre à la truffe, salade et frites maison	34,50€
Linguines aux palourdes, couteaux, tomates cerises et ail	28,50€
Risotto façon paëlla, gambas grillées	28,70€
Osso Bucco à la gremolata, pappardelles	31,70€
Filet d'agneau en croûte, jus corsé et purée à l'ail	34,70€
Ballotine de volaille jaune, écrevisses, sauce au vin de Jura et purée	26,70€
Brochette de St Jacques lardées, sauce aux agrumes et PDT naturelles	34,70€
Salade Mexicaine; haricots rouges, maïs épicés, guacamole, salsa de tomates, tacos au poulet	26,50€
Duo de tomates (crevettes grises et chair de crabe), salade laitue, mayonnaise et frites maison	37,50€
Cœur de ris de veau, jus corsé à la tartufatta, légumes chauds et croquettes	39,70€

NOTRE PLAT 100% LOCAL – 28,70€

Cuisse de canard confite de La Ferme de la Sauvenière, salade aux fromages et noix, PDT rissolées de la Ferme Cloet

DESSERTS

Baba au rhum façon Mojito	10,90€
Brownies pistache tiède et glace vanille	9,70€
Choco Loko: glace chocolat, glace coco et alcool Noir d'Ivoire, chantilly	11,70€



Suggestions du BOISSONS



NOS COCKTAILS DU MOIS !

Le Salitos Sunrise

Rhum Brun, Grenadine et Salitos Original

Le Salitos Green Flash

Vodka , sirop de menthe, Salitos Ice,
Menthe fraîche et citron vert

11,90€

NOS BIÈRES DU MOMENT

Au FÛT - L'Averbode

Bière jaune dorée, fraîche et amer




AVERBODE
ABDIJ - ABBAYE

33CL - 7,5° - 4,70€



En Bouteille - La Délirium Red

Bière rouge foncée aux notes de cerises

33CL - 8° - 5,70€

En Bouteille - La Délirium Tremens

Bière blonde pâle légèrement maltée

33CL - 8,5° - 5,70€

SANS ALCOOL - En Bouteille - La Délirio

Bière blonde légère aux notes d'épices et fruitée

33CL - 0,3° - 5,70€

NOS VINS COUPS DE CŒUR

Domaine de Nizas - Rosé Arômes floraux et fruits

Languedoc 75cl - 24,70€

Au verre - 4,90€

Afrique du Sud - Blanc Fruité, frais et équilibré

Chenin 75cl - 21,70€

Au verre - 4,70€

Australie - Rouge Servis frais, léger et fruité

Tarrango 75cl - 29,50€

Au verre - 5,40€



Plats du jour de la semaine

Une entrée et un plat du jour - 21,70€

LE PLAT DU JOUR - 15,90€

Un plat du jour et un dessert - 21,70€

Une entrée, un plat du jour et un dessert - 26,70€

ENTRÉE DU JOUR

Poêlée de moules aux curry thaï

Jambon / Melon

Ravioles au foie gras et jus corsé à la truffe

PLAT DU JOUR

Lundi 18 Aout 2025

Escalope panée, coulis de tomate et tagliatelle

Mardi 19 Aout 2025

Brochette de bœuf, sauces froides et frites

Mercredi 20 Aout 2025

Assiettes libanaise, kefta, houmous, caviars d'aubergine,...

Jeudi 21 Aout 2025

Pièce de bœuf, sauce au choix, salade et frites

Vendredi 22 Août 2025

Filet de Sébaste, risotto aux légumes du Sud

DESSERT DU JOUR MAISON

Sélectionné par notre pâtissière Sarah