

# SUGGESTIONS DU CHEF

JUIN 2024

## EN ENTRÉE

<b>Cuisses de grenouilles</b> simplement à l'ail ou à l'ail et à la crème	17,90€
<b>Duo de saumon et St Jacques en tartare</b> , vanille, agrumes et toast	17,90€
<b>Moules de bouchot en entrée;</b>	17,90€
• à l'ail	
• à l'ail et à la crème	
• au vin blanc	

## EN PLAT

<b>Gambas grillées</b> , mangue, ananas, curry et riz sauvage aux petits légumes	24,50€
<b>Gigot d'agneau piqué à l'ail</b> , légumes de saison et pommes de terre grillées	
<b>Ferme de Reumont, Ferme de Cloet et Marc Rémy - PLAT LOCAL</b>	27,50€
<b>Entrecôte danoise Sashi poêlée</b> , salade mayonnaise et frites maison	38,70€
<b>Assiette libanaise</b> : couscous perlé, houmous, caviar d'aubergine, croustillant de fêta et brochette de volaille	24,70€
<b>Côte à l'os italienne (1,2KG)</b> , salade mayonnaise et frites maison	79,00€
<b>pour deux personnes</b>	
<b>Tortiglione</b> à la tartufata et scampis	21,70€
<b>Burger du chef</b> : viande pur boeuf, croquette de fromage, salade, tomate, mayonnaise et frites maison	23,50€
<b>Dos de lieu noir au beurre blanc citronné</b> , légumes croquants et pommes de terre grenaille	25,70€
<b>Assiette grecque</b> : Tarama, tzatzíki, feuille de vigne, calamars frits, gambas et mini brochettes d'agneau	26,70€
<b>Moules de bouchot en plat :</b>	27,50€
• à l'ail	
• à l'ail et à la crème	
• au vin blanc	



## EN DESSERT

<b>Crème brûlée</b> à la violette	8,90€
<b>Tiramisu</b> à la fraise - <b>Fraises de la Fraiserie de Franière</b>	9,40€
<b>Soupe de fraise</b> et lavande, sorbet citron - <b>Fraises de la Fraiserie de Franière</b>	9,40€
<b>Fondant au caramel beurre salé</b> , glace vanille	9,40€

# SUGGESTIONS BOISSONS

JUIN 2024

## NOTRE COCKTAIL DU MOIS

### GIN POMME - FRAISES

Gin de Chimay  
Jus de pomme/fraise  
Menthe Fraîche  
Morceaux de fraises fraîches

*Fraises de la Fraiserie de Franière*



13,70€

## NOTRE BIÈRE DU MOIS AU FÛT LA CHOUFFE LITE

Cette bière blonde à la robe légèrement trouble se révèle pleine de fraîcheur, avec des notes herbales

33CL - 4° - 3,90€



## NOS VINS DU MOIS COUPS DE COEUR

### EN BLANC

#### ASTORIA ESTRO

Chardonnay 2022  
Vin de Venise

19,70€

### EN ROUGE

#### ASTORIA ICONA

Cabernet Sauvignon 2022  
Vin de Venise

24,70€

### EN ROSE

#### ROSATO SALENTO

Il Pumo San Marzano 2023

18,90€



# PLATS DU JOUR DE LA SEMAINE

DU 17 AU 21 JUIN

**UNE ENTREE + UN PLAT DU JOUR - 20,70€**

**UN PLAT DU JOUR + UN DESSERT - 20,70€**

**UNE ENTREE + UN PLAT DU JOUR + UN DESSERT - 25,70€**

**LE PLAT DU JOUR - 14,90€**

## EN ENTRÉE

**Melon & Jambon**

**Pêche au thon**

**Bol de fritures**

## EN PLAT

**Lundi 17 juin**

Suprême de volaille sauce Sambre & Meuse et croquettes

**Mardi 18 juin**

Brochette de boeuf, sauces froides, salade et frites

**Mercredi 19 juin**

Riz sauté aux légumes et poulet aigre-doux

**Jeudi 20 juin**

Pièce de boeuf, sauce au choix, salade et frites

**Vendredi 21 juin**

Paëlla aux fruits de mer

## EN DESSERT

**Dessert du jour**, sélectionné par notre pâtissière Sarah

# PLATS DU JOUR DE LA SEMAINE

DU 24 AU 28 JUIN

**UNE ENTREE + UN PLAT DU JOUR - 20,70€**

**UN PLAT DU JOUR + UN DESSERT - 20,70€**

**UNE ENTREE + UN PLAT DU JOUR + UN DESSERT - 25,70€**

**LE PLAT DU JOUR - 14,90€**

## EN ENTRÉE

**Melon & Jambon**

**Pêche au thon**

**Bol de fritures**

## EN PLAT

**Lundi 24 juin**

Escalope de porc façon Orloff, sauce archiduc et croquettes

**Mardi 25 juin**

Chicken Burger; cheddar, oignons rouges, salade,  
frites et mayonnaise maison

**Mercredi 26 juin**

Hachis parmentier aux choux-fleur

**Jeudi 27 juin**

Pièce de boeuf, sauce au choix, salade et frites

**Vendredi 28 juin**

Pêches au thon et pommes de terre mayonnaise

## EN DESSERT

**Dessert du jour**, sélectionné par notre pâtissière Sarah