

LE CANOTIER

INSPIRATION DU MOMENT

- Saumon d'Ecosse fumé de « L'artisan du Saumon », persil et oignons hachés, pain toasté 16,90
- 6 huîtres creuses Irlandaises OYSRI No.3, caviar d'échalote, pain noir 18,00
- Tartare de Saint-Jacques et caviar Avruga, vinaigrette truffée et jeunes pousses 15,40
- Terrine de foie gras de canard, compotée de mangue au poivre de Madagascar, pain brioché tiédi 14,90

CROQUETTES FAITES PAR NOS SOINS

- La Classique « crevettes grises » persil frit 1 pc 8,00 - 2 pcs 16,00 - 3 pcs servies avec salade 21,00
- La Spéciale « chair de chorizo » 1 pc 7,00 - 2 pcs 14,00 - 3 pcs servies avec salade 19,00

LES CHAUDS

- Croustillant de scampi à la coriandre et citron vert 14,90
- Belles cuisses de grenouille « au beurre ou crème ail » 16,00
- Scampi façon Thaï « curry rouge et lait de coco » 14,90
- Les six escargots de Bourgogne Label Rouge au beurre d'ail 13,00
- Os à moelle gratiné en croûte d'herbes et réduction au vin rouge 12,00

L'ARDOISE EN ENTRÉE, EN PLAT OU À PARTAGER

- Jambon Toscan au poivre noir et brisures de parmesan, condiments 17,00

LES MOULES BOUCHOT DU MONT SAINT-MICHEL EN ENTRÉE 400GR - EN PLAT 1KG

(En saison)

- Nature ou vin blanc 14,00 - 22,00
- Crème de truffe 15,50 - 25,00
- Crème cresson 15,00 - 24,00
- Curry rouge, lait coco 15,50 - 24,00
- Crème ail 15,00 - 24,00

LES VIANDES « PASSÉES SUR LE GRILL »

- Pavé de boeuf « Tache noire » +/-300gr 19,00
- Noix d'entrecôte de boeuf « Irlandaise » +/-300gr 26,00
- Côte à l'os individuelle du moment +/-600gr 30,00

Sauce : Béarnaise, Poivre Vert Crème, Roquefort, Marchand de vin, Jus de Truffe

Accompagnements : salade, mayonnaise et frites maison

Suppléments : frites 2,00, salade 1,50, sauce 1,50, légumes chauds 4,00

POUR LES GOURMANDS

- Saltimbocca de suprême de volaille jaune « jambon de Parme, tapenade de tomates séchées » gratinée au parmesan, gnocchi sautés au pesto, réduction à la sauge 19,80
- Jambonneau en croûte de mie de pain « 25' au four », frites, salade, sauce béarnaise 18,80
- Rognons de veau préparés à la Liégeoise, chicons rôtis, baby potatoes aux herbes 19,00
- La vraie tête de veau faite au Canotier « en tortue », servie en cocotte 18,50
- Couronne d'agneau grillée, ratatouille de légumes tiédés, réduction au thym et gratin dauphinois 24,00
- Spare ribs confit et laqué à la sauce barbecue, frites, salade 19,00
- Beaux boulets à la Liégeoise 1 pc, frites, salade 12,50 - 2 pcs, servis en cocotte, frites, salade 14,50
- Tartare de boeuf Charolais coupé au couteau et préparé minute, frites, salade 15,00

CÔTÉ MER

- Dos de cabillaud rôti sur peau, tartare de tomates, raviolis de légumes et huile de basilic 24,00
- Belle sole de la mer du Nord, +/-350gr servie meunière, pommes grenailles 32,00
- Saint-Jacques rôties en aller-retour, risotto Carnaroli aux petits pois servi crémeux 21,00

LES SALADES

- Classique « Tomate crevettes » servie comme à Zeebrugge 1pc 16,00 - 2pcs 22,00 (avec frites)
- Salade César « filet de poulet jaune cuit sur peau, copeaux de parmesan, croûtons, oëuf dur », salade romaine 17,00
- Salade légère aux scampi sautés, courgettes croquantes et vinaigrette aux agrumes 16,00
- Cocotte de légumes croquants du moment et huile d'olive Bio 15,00

LES PÂTES

- Rigatoni arrabbiata et effeuillé de jambon de Parme 17,00
- Rigatoni aux scampi, crème à la truffe, oignons nouveaux 16,00

LES DOUCEURS

- Coupe de fraises du Pays avec/sans glace 8,50
- Café/déca/thé Gourmand 9,00/9,50
- Crème Brûlée à la vanille de Madagascar 8,00
- Véritable Café Liégeois servi en carafe 8,50
- Mousse au chocolat « Callebaut », crème fraîche 8,50
- Le Colonel « sorbet citron/vodka » 8,50
- Dame Blanche 8,50
- Brésilienne 8,50
- Trio de sorbets 8,50
- Moelleux au chocolat « 15' de cuisson » 9,00
- Assiette de fromages affinés 10,00
- Assiette de fromages affinés et verre de rouge 13,00

POUR NOS PETITS DIABLES (MAX 10 ANS)

- Nuggets croquants, frites, salade, mayonnaise 8,00
- Le boulet à la Liégeoise, frites, mayonnaise 8,00
- Penne bolognaise 8,00

LES APÉRITIFS

- L'apéritif maison 7,80
- Apérol Spritz 7,50
- Kirr cassis / violette 5,00
- Kirr Royal cassis / violette 10,00
- Verre de vin blanc / rosé / rouge 4,20
- Verre de vin blanc moelleux 4,60
- Martini blanc / rouge 4,50
- Campari 4,50
- Picon vin blanc (grenadine) / Picon bière (grenadine) 6,00
- Pisang 4,50
- Gancia 4,50
- Pineau de Charentes 4,50
- Porto blanc / rouge 4,50
- Ricard 4,00
- Henri Bardouin / Patis de Provence 4,50
- Cynar 4,50

- Accompagnement (soda, coca, jus) 1,50
- Accompagnement Schweppes Premium 2,00

LES APÉRITIFS SANS ALCOOL

- L'apéritif maison 5,20
- Crodino 3,50
- Funny Pisang 4,00

LES GINS

- Bulldog 7,00
- 1836 Belgian Organic Pink Bio 7,50
- LièGIN Belgium 8,00
- 1836 Belgian Organic Barrel Aged Bio 8,00
- The Botanist 8,50
- Double YOU Belgium 9,00
- Leodium Belgium Bio 9,00
- Panda Belgian Bio 9,00
- Hendrick's 9,00
- Ki No Bi 9,50
- Accompagnement (soda, coca, jus) 1,50
- Accompagnement Schweppes Premium 2,00

LES BULLES

- Coupe de prosecco 6,50
- Coupe de champagne Pommery 10,00
- Bouteille de prosecco « Spumante Italien » 35,00
- Bouteille de champagne Pommery 65,00
- Bouteille de champagne Vranken Diamant 78,00
- Bouteille de champagne Pommery Rosé 80,00

LES BIÈRES PRESSION

- Jupiler 25cl 2,50
- Jupiler 33cl 2,90
- Hoegaarden Rosée (en saison) 2,60
- Leffe Blonde 33cl 4,00
- CTS (en saison) 2,90
- Triple Karmeliet 33cl 5,00

LES BIÈRES SPÉCIALES BOUTEILLE

- Carlsberg 0% 3,50
- Peak (blonde) 4,90
- La Bière des Amis 33cl/66cl 4,50 / 8,50
- Hoegaarden Blanche 3,00
- Pêcheresse 4,00
- Leffe Royale IPA 4,00
- Leffe Brune 4,00
- Leffe Ruby 4,00
- Triple Karmeliet 5,00
- Rochefort 10° 4,50
- Orval 5,00
- Duvel 4,00
- Chimay Bleue 33cl 4,50
- Corona 4,00

LES ALCOOLS

- Limoncello 4,50
- Bailey's 5,50
- Amaretto Disaronno 5,50
- Cointreau 5,50
- Avena 5,50
- Sambucca 5,50
- Armagnac Clés des Ducs 5,50
- Calvados Père Magloire 6,00
- Cognac Otard 6,00
- Eau de Vie Framboise / Prune / Poire / Mirabelle 6,00
- Eau de Villée 6,00
- Marc de Gewurztraminer 6,00