

ENTRÉES

- 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
- Les Classiques « crevettes grises » persil frit 2 pcs 16,00 - 3 pcs servies avec salade 21,00
- Belles cuisses de grenouille « au beurre ou crème ail » 15,30
- 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 13,50
- Tartare de boeuf coupé au couteau à l'Italienne « parmesan, tomates séchées, crème de balsamique et grissini ». 15,90



PLATS

- Tagliata d'entrecôte « selon provenance », +/- 300 gr, roquette, tomates séchées, copeaux de parmesan, balsamique réduit et brochette de pommes grenailles 27,90
- Couronne d'agneau grillé à la plancha, ratatouille de légumes tiédis, réduction au thym et gratin dauphinois. 24,00
- 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
- 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 19,50
- 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

- Classique « Tomate crevettes » servie comme à Zeebrugge 1pc 16,00 - 2pcs 22,00 (avec frites)
- Dos de cabillaud rôti sur peau, tartare de tomates, ravioles de légumes et huile de basilic 24,00
- Belle sole de la mer du Nord, +/-350gr servie meunière, pommes grenailles 32,00



LES DOUCEURS

- Café/déca/thé Gourmand 9,00/9,50
- Véritable Café Liégeois servi en carafe 8,50
- Crème Brûlée à la vanille de Madagascar 8,00
- Le Colonel « sorbet citron/vodka » 8,50
- Dame Blanche 8,50
- Moelleux au chocolat « 15' de cuisson » 9,00
- Mousse au chocolat « Callebaut », crème fraîche 8,50
- Assiette de fromages du moment 10,00



Amis Végétarien, Végan, Allergique...
n'hésitez pas à vous faire connaître, nous
pouvons adapter les recettes pour VOUS.