

## ENTRÉES

- Saumon d’Ecosse fumé de « L’artisan du Saumon », persil et oignons hachés, pain toasté. . . . .17,50
- Les six huîtres creuses « Grevelingen » Zeeland, No.3, caviar d’échalote, pain noir beurré . . . . . 18,00
- Belles cuisses de grenouille « au beurre d’ail 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
- Terrine de foie gras de canard, chutney de figues et oignons rouges, pain brioché tiédi . . . . . 18,50
- Les Classiques croquettes « crevettes grises » persil frit . . . . . 2 pcs 16,00  
. . . . . 3 pcs (avec salade) 21,00
- Croquettes « Fondue Savoyarde » . . . . . 2 pcs 15,00  
(emmental/gruyère/abondance/beaufort). . . . . 3 pcs (avec salade) 20,00

## PLATS

- Pavé de bœuf « Baby Top » Black Angus, +/-300gr, frites, salade, poivre crème, béarnaise ou marchand de vin. . . . . 23,00
- Couronne d’agneau rôtie à la plancha, ratatouille de légumes tiédis, réduction au thym et gratin dauphinois. . . . . 26,00
- Jambonneau en croûte de mie de pain, frites, salade, béarnaise. . . . .19,80
- Rognons de veau préparés à la Liégeoise, chicons rôtis, baby potatoes aux herbes . . . . .19,50
- La vraie tête de veau faite au Canotier « en tortue », servie en cocotte . . . . .21,00
- Beaux boulets à la Liégeoise . . . . .1 pc, frites, salade 12,50  
. . . . .2 pcs, servis en cocotte, frites, salade 15,00
- Tartare de boeuf Charolais coupé au couteau et préparé minute, frites, salade. . . . .16,00
- Magret de canard, gratin de pommes de terre lardés, Pak choï, réduction caramélisée aux agrumes . . . . .19,90
- Classique « Tomates crevettes » servie comme à Zeebrugge . . . . . 1pc 16,00  
. . . . . 2pcs (avec frites) 22,00
- Dos de cabillaud rôti sur peau, stoemp de grenailles au chou vert, beurre blanc au Chardonnay . . . . . 24,00
- Belle sole de la mer du Nord, +/-350gr servie meunière, pommes grenailles . . . . . 32,00



## LES DOUCEURS

- Café/déca/thé Gourmand/Mariage Frères . . . . .9,00/9,50/10,00
- 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
- Brésilienne . . . . .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



## NOS PETITS DIABLES

- Un boulet frites, compote. . . . . 9,00
- Penne crème jambon . . . . . 9,00