

CARTE

-NOS ENTREES-

Os à moelle, façon chef
Servi avec un toast fruit sec

19€

Scampis du chef*

Crème bisque, parfumé à l'ail,
légèrement relevée

20€

Mosaïque de saumon
Guacamole, pickles,
oignons rouges

18€

Potage du moment

Le potage varie selon
les produits de saison du maraîcher

9€

Les entrées sont disponibles en plat principal - supp. 6€

-NOS PLATS-

Vol-au-vent
Frites maison et salade inclus
au Coucou de Malines

22€

Cassolette de la mer
Sauce Metrank, mousseline de
célerirave, pâte à l'épeautre

28€

Joue de bœuf confite
Mousseline patate
douce, légumes chauds
Sauce porto

27€

Obus de bœuf grillé

Frites maison et salade inclus

26€

Entrecôte Rib-Eye Simmental (UE) **36€ p.p.**

min. 2 pers. +/-30min. de temps de cuisson

Frites maison et salade inclus, cuisson saignante

À couper et partager par vos soins.

1 sauce maison comprise : Champignons / Poivre vert / Chaource / Béarnaise (fait minute)

Sauces maison :

- Champignons*
- Poivre vert*
- Chaource*
- Béarnaise (fait minute)**

*supp. €3.00

**supp. €3.50

-PLATS KIDS-

Les petits jusqu'à 12 ans inclus

Steak enfant

14€

Frites maison comprise, sauce au choix
(mayonnaise ou ketchup) salade à la
demande

Brochette de poulet grillé

12€

Frites maison comprise, sauce au choix
(mayonnaise ou ketchup) salade à la
demande

Tagliatelle jambon crème

8€

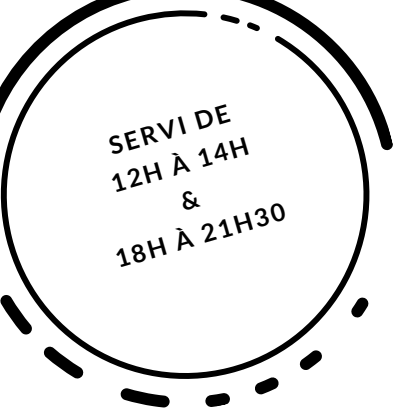
Supplément de salade accompagné d'un plat: 3.00€
Possibilité d'un supplément de pain et de beurre: 2.50€

Supplément frites maison accompagné d'un plat : 3.00€
Sauces mayonnaise maison et ketchup: 0.80€

*Produit sans phosphate:

Produit non traité au phosphate de sodium (l'additif utilisé pour l'élevage, conserver leur couleur,...) est considérée comme un choix de pêche durable.

Si vous êtes allergique ou intolérant à certaines denrées, signalez-le-nous.
Nous nous ferons un plaisir de vous renseigner sur la présence d'éventuel(s) allergène(s) dans nos produits/préparations.
La composition de nos produits, préparations peut varier d'un jour à l'autre.



MENU



-MENU DU CHEF-



LE CHEF VOUS PROPOSE :

€49

Croustillant de fromage
Chutney figue poivre Pedja

15€*



Les Rognons de Veau Grillés - ultra frais
croquette de pomme de terre, salade,
sauce au choix:
-sauce moutarde (recommandée)
-sauce champignons
-sauce poivre vert

27€*

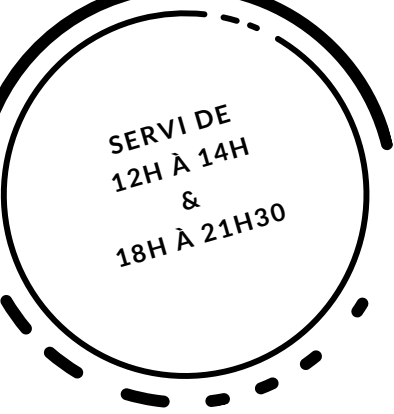


Profiterole du chef
Et sa fraicheur fruitée

11€*

**prix du plat "à la carte"*

Si vous êtes allergique ou intolérant à certaines denrées, signalez-le-nous.
Nous nous ferons un plaisir de vous renseigner sur la présence d'éventuel(s) allergène(s) dans nos produits/préparations.
La composition de nos produits, préparations peut varier d'un jour à l'autre.



CARTE



-NOS DESSERTS MAISON-



Moelleux au chocolat **14€**
Accompagnement boule de glace maison
+/-13min. de temps de cuisson

WOW

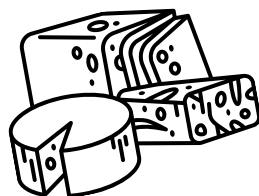
Buzz "éclaire" **12€**
Insert noisette, crème mascarpone citronné



Café ou thé gourmand **14€**
Déclinaison de douceurs du moment

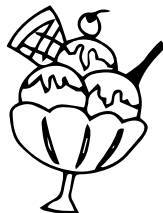


Crumble de pomme caramélisée **13€**
Boule de glace caramel beurre salé



Assiette de fromage **14€**
Sélection de 3 fromages
Sélection de 5 fromages **18€**
de la Ferme Sacré-Cœur

Boule de glace 100% artisanale au choix
Accompagnement de chantilly frais



Coupe de glace au choix **12€**
Accompagnement de chantilly frais
Coupe dame blanche
Coupe dame noire
Coupe colonel

Saveurs :

Vanille de Madagascar	3,50€	Stracciatella	3,50€
Chocolat	3,50€	Caramel au beurre salé	3,50€
Pistache	4€	Spéculoos	3,50€
Moka	3,50€	Fraise	3,50€
Sorbet citron	3€	Sorbet Passion	3€

Supplément sauce chocolat : 1€
Supplément chantilly : 1€

Si vous êtes allergique ou intolérant à certaines denrées, signalez-le-nous. Nous nous ferons un plaisir de vous renseigner sur la présence d'éventuel(s) allergène(s) dans nos produits/préparations. La composition de nos produits, préparations peut varier d'un jour à l'autre.