

-NOS ENTREES-

Tataki d'agneau **24€**
Sauce guachile, sauce tuxta, pickles
d'oignons rouges

Foie gras au torchon, porto **26€**
Confiture figue-passion, pain
aux fruits secs

Scampis du chef

Crème de bisque parfumée à l'ail et légèrement
relevée

En entrée: 5 pièces de "scampis 13/15" **22€**

En plat : 9 pièces de "scampis 13/15" **28€**

Chèvre rôti **20€**

Gaufre salée, chèvre rôti au miel et au
thym, glace au lait de chèvre, noix

-NOS PLATS-

Vol-au-vent
Coucou de Malines **26€**
Frites maison et salade incluses

Joue de veau mijotée (fraîche) **38€**
Joue en cuisson basse température,
mousseline de patates douces, légumes

Poisson frais selon arrivage **30€**
Selon l'inspiration du chef

Rognons de veau frais - grillés **24€**
Grillés au thym et romarin, croquette
de pomme de terre, salade

sauce au choix:

- moutarde (**recommandée**)
- champignons
- poivre vert

Plat végétarien **28€**
Élaboré par le Chef selon les arrivages

Pièce du boucher - "Sélection du Chef" **38€ p.p.**

Minimum 2 personnes - Environ 30 minutes de cuisson

Pièce de minimum 600g

Frites maison et salade incluses, cuisson du chef

À découper et partager vous-même.

1 sauce maison comprise :

Champignons / Poivre vert /

Mont d'or / Béarnaise (faite minute)

Obus de bœuf grillé **28€**

Frites maison et salade incluses

Sauces maison :

- Champignons*
- Mont d'or*
- Poivre vert*
- Béarnaise (faite minute)**

*supp. €3.50 **supp. €4.00

-PLATS KIDS-

Réservés aux enfants jusqu'à 12 ans inclus

Steak enfant **14€**

Frites maison comprises, sauce au choix
(mayonnaise ou ketchup) salade sur
demande

Brochette de poulet grillé **14€**

Frites maison comprises, sauce au choix
(mayonnaise ou ketchup), salade sur
demande

Tagliatelles jambon crème **12€**

Supplément salade en accompagnement d'un plat : 3.50€

Possibilité d'un supplément de pain et de beurre: 3.50€

Possibilité d'un supplément de légumes chauds: 3.50€

Supplément frites maison en accompagné d'un plat : 3.50€

Sauces mayonnaise maison et ketchup: 0.90€

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 :

€52

Potage du moment
Selon l'inspiration du chef

.....

Rognons de veau frais - grillés

*Grillés au thym et romarin, croquette
de pomme de terre, salade*

sauce au choix:

- moutarde (**recommandée**)
- champignons
- poivre vert

.....

Madeleines du chef

*Barbe à papa
Boule de glace vanille*

CARTE


Le Saint Hadelin



-NOS DESSERTS MAISON-

WOW

Douceur Pralinée Flambée **14€**

Biscuit sablé, cœur glacé au praliné, meringue italienne, flambé au Cognac-mandarine



Moelleux au chocolat **14€**

*Accompagnement boule de glace
+/-13min. de temps de cuisson*

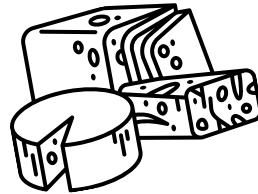
Café ou thé gourmand **14€**

Déclinaison de douceurs du moment



Belle-Hélène Signature **14€**

Poire pochée au sirop et à l'eau-de-vie de Poire Williams, cœur fondant au chocolat, glace vanille et amandes effilées



Assiette de fromage

Sélection de 3 fromages **16€**

Sélection de 5 fromages **20€**



Coupe de glace au choix **12€**

Accompagnement de chantilly frais

Coupe dame blanche

Coupe dame noire

Coupe colonel

Boule de glace au choix

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.