

## -NOS ENTREES-

### Assiette charcuterie du chasseur

18€

*Coppa de sanglier, jambon de marccassin, salami de cerf, magret de canard fumé*

### Scampis du chef

20€

*Crème bisque, parfumé à l'ail, légèrement relevée*

### Foie gras marbré au porto

23€

*Foie gras, confiture airelle - passion, pain aux fruits secs*

### Fricassée de champignons des bois flambé au pekete

18€

*Champignons des bois, ail, coriandre, crouton de pain*

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

## -NOS PLATS-

### Vol-au-vent coucou de Malines & perdrix

23€

*Frites maison et salade incluses*

### Poisson frais selon arrivage

28€

*Mousseline de céleri rave, pâte à l'épeautre*

### Filet de sanglier

32€

*Confit mousseline & légumes de saison*

### Plat végétarien

26€

*Élaboré par le Chef selon les arrivages*

### Obus de bœuf grillé

26€

*Frites maison et salade incluses*

### Entrecôte Rib-Eye Simmental (UE)

36€ p.p.

Minimum 2 personnes – Environ 30 minutes de cuisson

*Frites maison et salade incluses, cuisson saignante*

**À découper et partager vous-même.**

1 sauce maison comprise :

*Champignons / Poivre vert /*

*Mont d'or / Béarnaise (faite minute)*

### Sauces maison :

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

\*supp. €3.00 \*\*supp. €3.50

## -PLATS KIDS-

Réservé 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

12€

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

### Tagliatelle jambon crème

10€

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

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

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

Velouté de légumes saisons

12€\*

.....

Filet de porc basse température

*Cuisson lente et fondante*

*Jus réduit au thym*

*Mousseline de pommes de terre*

*Légumes de saison rôtis*

28€\*

.....

Riz au lait vanille

*Caramel beurre salé*

*Éclats de noisettes*

13€\*

*\*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

  
Le Saint Hadelin



## -NOS DESSERTS MAISON-

WOW

Le merveilleux

15€

*Ganache vanille meringue croustillante  
crumble de chocolat blanc amande*



Moelleux au chocolat

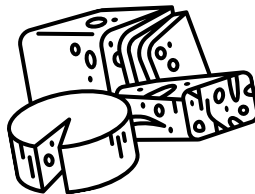
14€

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

Café ou thé gourmand

14€

*Déclinaison de douceurs du moment*



Assiette de fromage

*Sélection de 3 fromages*

14€

*Sélection de 5 fromages*

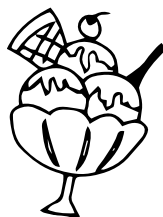
18€



La figue pochée au vin rouge

14€

*Épicer mascarpone miel vanillé*



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.