

# CARTE



## -NOS ENTREES-

Assiette charcuterie du chasseur **18€**

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

Foie gras marbré au porto **23€**

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

Scampis du chef **20€**

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

Fricassée de champignons des

bois flambé au peket **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

*Frites maison et salade incluses* **23€**

Filet de sanglier

*Confit mousseline & légumes de saison* **32€**

Poisson frais selon arrivage **28€**

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

Plat végétarien **26€**

*Élaboré par le Chef selon les arrivages*

Obus de bœuf grillé **26€**

*Frites maison et salade incluses*

### Sauces maison :

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

\*supp. €3.00   \*\*supp. €3.50

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)*

## -PLATS KIDS-

*Réserve 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*

28€\*

*Jus réduit au thym*

*Mousseline de pommes de terre*

*Légumes de saison rôtis*

Riz au lait vanille

13€\*

*Caramel beurre salé*

*Éclats de noisettes*

**\*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  
+/-13min. de temps de cuisson

WOW

Le merveilleux

15€

Ganache vanille meringue croustillante  
crumble de chocolat blanc amande

Café ou thé gourmand

14€

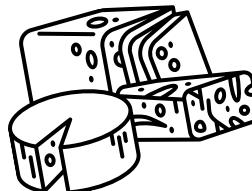
Déclinaison de douceurs du moment



La figue pochée au vin rouge

14€

Épicer mascarpone miel vanillé



Assiette de fromage

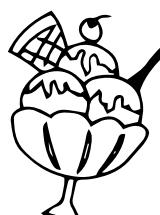
14€

Sélection de 3 fromages

18€

Sélection de 5 fromages

Boule de glace au choix



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.