

-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

Frites maison et salade incluses

26€

Poisson frais selon arrivage

30€

Joue de veau mijotée (frais) **38€**

Joue en cuisson basse température, mousseline de patates douces, légumes

Plat végétarien **28€**

Élaboré par le Chef selon les arrivages

Obus de bœuf grillé **28€**

Frites maison et salade incluses

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)

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

Tagliatelle 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 :

€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

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

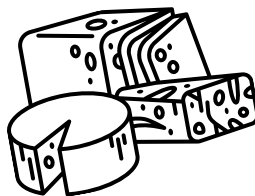
Café ou thé gourmand 14€

Déclinaison de douceurs du moment



Belle-Hélène Signature 14€

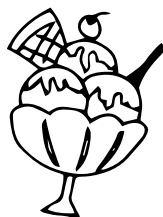
Poire pochée au sirop et à l'eau-de-vie de Poire Williams, cœur fondant au chocolat, glace vanille et amandes effilées



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.