

-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

16€

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 biche

38€

Pomme dauphine, légumes d'hiver, sauce vin rouge-échalote

Obus de bœuf grillé

26€

Frites maison et salade incluses

Sauces maison :

- Champignons*
- Mont d'or*
- Poivre vert*
- 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-

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

Potage du moment

12€*

.....

Canard sauvage

28€*

*Sauce à l'orange, mousseline de
patate douce, parmentier de canard*

.....

Clafoutis du chef

13€*

Sorbet cassis

**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€

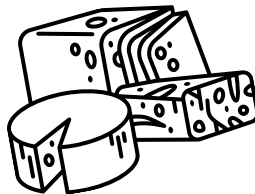
Déclinaison de douceurs du moment



La figue pochée au vin rouge

14€

Épicer mascarpone miel vanillé



Assiette de fromage

Sélection de 3 fromages

14€

Sélection de 5 fromages

18€

Boule de glace au choix

Saveurs :

Vanille de Madagascar

3,50€

Chocolat

3,50€

Pistache

4€

Moka

3,50€

Sorbet citron

3€

Stracciatella

3,50€

Caramel au beurre salé

3,50€

Spéculoos

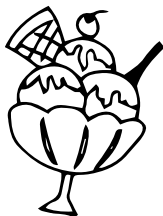
3,50€

Fraise

3,50€

Sorbet Passion

3€



Coupe de glace au choix

12€

Accompagnement de chantilly frais

Coupe dame blanche

Coupe dame noire

Coupe colonel

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.