

LA CARTE DE PRINTEMPS

ENTRÉES

<i>Frisée aux Petits Lardons (spécialité)</i>	13.00
<i>Scampis panés au Pistou et le Tartare de Tomates aux Herbes</i>	15.00
<i>Filet de Dorade Royale grillé sur sa Semoule aux Poivrons</i>	15.00
<i>Asperges de Malines à la Flamande</i>	15.00
<i>Tartelette de Ris de Veau aux Asperges et aux Morilles</i>	19.00

PLATS

<i>Pavé de Bœuf grillé Sauce au Choix (Béarnaise, Poivore Vert, Champignons Crème ou « Ferme Damzai »)</i>	22.00
<i>Magret de Canard à la Framboise et la Trilogie de Légumes</i>	23.00
<i>Suprême de Pintadeau à la Crème d'Asperges Vertes</i>	23.00
<i>Emincé de Veau grillé Sauce au Porto Rouge et aux Echalotes</i>	23.00
<i>Filet d'Aiglefin rôti à la Moutarde et le Coulis de Tomates au Thym</i>	23.00
<i>Daube de Lotte aux Poireaux et aux Lardons</i>	26.00

DESSERTS

<i>Gâteau Moelleux froid aux deux Chocolats (spécialité)</i>	7.00
<i>Tiramisu aux Fraises et son Coulis</i>	7.00
<i>Petits Choux à la Crème Pâtissière et au Chocolat Chaud</i>	7.00
<i>Crêpes au Chocolat Blanc et aux Fraises</i>	8.00
<i>Sabayon au Grand-Marnier et la Boule de Glace Vanille</i>	10.00
<i>Vacherin Royal et le Coulis de Framboise</i>	7.00
<i>Café Liégeois</i>	7.00

MENU ENFANTS Servi aux Moins de 12 ans 14.00

<i>Potage du Menu ou Croquettes au Choix (Volaille ou Fromage)</i>
<i>Blanc de Poulet Nature ou Boulet à la Liégeoise avec Frites et Compote</i>
<i>Glace (2 boules au Choix) ou Flan au Caramel, et la Surprise</i>

*Demandez-nous conseil pour vos allergènes
La composition des produits peut changer*