

LA CARTE

ENTRÉES

<i>Frisée aux Petits Lardons (spécialité)</i>	16.00
<i>Timbale de faisan aux champignons des bois, sauce périgourdine</i>	19.00
<i>Filets de rouget barbet flambés au Pastis et au safran</i>	18.00

PLATS

<i>Pavé de Bœuf « Bleu des prés » grillé sauce au choix (Béarnaise, Poivre vert, Champignons crème ou « Ferme Damzai »)</i>	26.00
<i>Filet de canette au miel et au vinaigre de lavande</i>	28.00
<i>Ris et rognon de veau à la moutarde de Gand</i>	28.00

DESSERTS

<i>Gâteau moelleux froid aux deux chocolats (spécialité)</i>	10.00
<i>Tiramisu aromatisé à la chouffe coffee</i>	10.00
<i>Crêpes orange et cassonade brune</i>	10.00
<i>Sabayon au Grand-Marnier</i>	12.00
<i>Brésilienne</i>	10.00

MENU ENFANTS *servi aux moins de 12 ans* 18.00

<i>Potage du menu ou Croquettes aux 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 pain perdu brioché, et la surprise</i>

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