

Carte d'automne

ENTRÉES

Carpaccio de betterave rouge & chèvre frais 17,00 €

Noisettes concassées, vinaigrette au sirop de Liège

La Grosse Croquette aux crevettes 16,00 €

Salade d'automne, pomme fruit, noix

Terrine de gibier maison 17,00 €

Chutney poire-mirabelle, pain toasté, cornichons maison

Champignons des bois snackés & œuf parfait 18,00 €

Champignons de saison, copeaux de vieux Comté, jus corsé

Foie gras mi-cuit maison 26,00 €

Compotée de figues et poires au vin épicé, pain d'épices toasté

Os à moelle rôti 18,00 €

Toasts, fleur de sel

Toastine de truite fumée 18,00 €

Toasts et citron vert

La belle planchette charcuteries et fromages 26,00 € (2 pers.)

Pour 2 personnes

Velouté de champignons 15,00 €

Quenelle de double crème fraîche d'Isigny, huile d'herbes

PLATS

Carbonnade flamande 26,00 €

Braisée à la bière brune artisanale, frites maison, salade

Waterzooi de volaille fermière 27,00 €

Légumes d'automne — poireaux, carottes, panais — crème légère

Boulets à la liégeoise 23,00 €

Compotée d'oignons, sauce au sirop de Liège, frites maison

Onglet de bœuf à l'échalote 28,00 €

Frites maison et salade

Cordon bleu de veau 28,00 €

Crème de champignons, frites maison et salade

La belle entrecôte 35,00 €

Sauce au choix : champignons, poivre ou beurre maître d'hôtel — frites maison et salade

Burger G 25,00 €

Buns, steak haché 180 g, emmental, échalotes confites, lard, sauce maison, frites maison et salade

Burger végétarien 22,00 €

Buns, emmental, échalotes confites, galette de légumes de saison, sauce maison, frites maison et salade

La pêche du jour 36,00 €

Suivant l'inspiration du chef et le marché

Risotto crémeux aux champignons des bois 24,00 €

Copeaux de parmesan, huile de noisette

Carte d'automne

FROMAGES

Plateau croisé Belgique – Luxembourg 16,00 €

Herve, Chimay à la bière, Maroilles, Kachkéis luxembourgeois – confiture de coings, sirop de Liège, pain aux noix

DESSERTS

Tarte fine aux pommes façon Ardenne 12,50 €

Caramel au beurre salé, glace vanille

Poire pochée au vin rouge épicé 12,50 €

Sablé breton, glace spéculoos

Mousse au chocolat noir & châtaignes 12,50 €

Croquant noisette

Crumble pomme-poire-mirabelle 12,50 €

Sorbet à la mirabelle

Le gros Tiramisu 12,50 €

Préparé devant vous, à la minute

Colonel 11,50 €

Sorbet citron et vodka

Dame Blanche 11,50 €

Glace vanille, chocolat chaud et chantilly

Café gourmand automnal 14,00 €

Mini-versions de desserts maison

MENU ENFANT

Nuggets maison / Steak haché 15,00 €

*Frites et salade
Sa boule de glace*