

La Planche Apéritive

- Calamars frits, sauce tartare 14,90
- Bruschetta de tomates au basilic 12,90
- Jambon Serrano / boudin / Coppa 16,90
- Duo de croquettes (fromages et bitterballen), sauce aigre douce 12,90
- Beignets de scampis en tempura
 - 4 pièces 12,90
 - 8 pièces 19,90
 - 12 pièces 27,90
- Escargots de Bourgogne au beurre d'ail
 - 6 pièces 12,90
 - 12 pièces 24,90

Les Entrées Froides

Entrée / Plat

- *Tacos de saumon Gravlax, guacamole d'avocats, pickles d'oignons rouges, pomme, radis, vinaigrette citron* 15,90 / 31,90
- *Tartare de bœuf méditerranéen, burrata, tomates confites, focaccia, sorbet pommes* 16,90 / 27,90
- *Carpaccio de noix de Saint-Jacques sur un taboulé à la menthe, maïs, raisin, petits pois, sauce aux épices, mayonnaise au gingembre* 17,90 / 31,90
- *Vitello tonnato, câpres, pickles d'oignons rouges, haricots, thon, tomates confites, roquette* 18,90 / 32,90

Les Entrées Chaudes

Entrée / Plat

- *Foie gras de canard poêlé, melon rôti au miel
et romarin, pêche caramélisée, vinaigrette balsamique* 19,90 / 34,90
- *Croquette aux crevettes grises, poulpe et céleri,
coulis de tomates, persil frit* 17,90 / 31,90
- *Ris de veau croustillant, spaghetti
à la tapenade de truffe, fenouil, crème de parmesan* 19,90 / 34,90
- *Noix de Saint-Jacques rôties, asperge verte,
moules, pommes de terre grenaille,
sauce au lait de coco et curry* 19,90 / 34,90
- *Filet de bar Victoria, tagliatelle de carotte et courgette,
linguine à l'encre de seiche* 17,90 / 32,90

Les Plats

- *L'Américain haché minute* 23,90
- *Spaghetti au pistou et chorizo, courgette, tomates confites et mozzarella* 24,90
- *Les Boulets à la Liégeoise* 18,90
- *Sole meunière, pommes de terre grenaille, citron* 32,90

Les Grillades

- *Le Jambonneau à la moutarde de Meaux* 23,90
- *Le Mix Grill de Léa :* 35,00
Bœuf, boudin, jambon, agneau, spare ribs, grosse pomme de terre au beurre maître d'hôtel, salade, assortiments de sauces froides
- *Le Pavé de bœuf* 29,90
- *La simple face de bœuf, copeaux de parmesan, tagliatelles fraîches, roquette, jus à la tapenade de truffes* 31,90
- *Le Filet pur de bœuf ± 240 g* 35,00
- *L'Entrecôte de bœuf « Black Pearl » ± 350 g* 35,00
- *L'Entrecôte de bœuf « Irlandaise » +/- 350 gr* 35,00

Toutes nos viandes sont servies avec des frites maison, salade et choix de sauce :

- *À la brisure de truffes*
- *Champignons crème*
- *Poivre vert crème*
- *Béarnaise maison*
- *Moutarde de Meaux*

Suppléments :

- *Sauce froide* 1,00
- *Sauce chaude* 2,00
- *Repasse de frites* 2,00
- *Poêlée de légumes* 3,00

Les Salades

- *Carpaccio de tomates, burrata, scampis grillés, basilic, melon, pêche, tomates confites, roquette, crème balsamique et pesto* 24,90
- *La frisée aux lardons fumés, œuf poché à 64°C, croûtons* 24,90
- *La salade César : volaille, tomate, œuf cuit dur, concombre, croûtons, parmesan, vinaigrette moutardée* 24,90

Les Desserts

- *Pêche blanche pochée au thym, romarin, menthe et miel, sorbet pêche, crumble* 10,00
- *La Dégustation de fromages salade aux fruits secs, sirop d'Aubel* 12,00
- *La Crème brûlée à la vanille en pot Catalan* 9,00
- *La Dame Blanche façon Léa* 9,00
- *Tiramisu framboise, nougatine aux amandes* 9,00
- *Moelleux au chocolat au cœur coulant, fruits rouges et noirs, glace vanille* 12,00
- *Le Véritable café Liégeois* 9,00
- *Le Café gourmand* 10,00
- *Le Colonel* 10,00

Les Apéritifs

Coupe de Cava	6.00
Spritz (Aperol)	9.50
Hugo	11.00
Apéritif maison	11.00
(Grand Marnier, Gin, orange, ananas, Curaçao bleu)	
Spécial Léa	11.00
(Gin, Schweppes Pink, sirop d'orgeat, jus de citron)	
Vin blanc moelleux	6.00
Pineau blanc ou rose (Château Montifaud)	6.00
Martini blanc ou rouge	6.00
Porto blanc, rouge	6.00
Pisang	6.00
Pimm's	9.50
Bardouin	6.00
Ricard	6.00
Campari	6.00
Kir	6.00
Baileys	6.00
Batida	6.00
Safari	6.00
Gancia	6.00
Picon vin blanc grenadine	7.50
Sans alcool	
- Funny Pisang	4.50
- Sanbitter	5.00
- Crodino	5.00
Accompagnement	+2.00

Les Gins avec Premium Schweppes

Osmoz Classic	11.00
Osmoz Citrus	11.00
Bombay Sapphire	11.00
Hendrick's	11.00
Mare	11.00
Bulldog	11.00
Nordes	13.00
Liègin	14.00
La Princièrè « Golden Gin »	14.00
Seedlip (sans alcool)	11.00

Les Boissons

Les Softs

Fonte Margherita Naturale 0,44cl	3.90
Fonte Margherita Naturale 0,80cl	6.90
Fonte Margherita Frizzante 0,44cl	3.90
Fonte Margherita Frizzante 0,80cl	6.90
Coca Cola / Light / Zero	3.00
Fanta orange / Sprite	3.00
Schweppes Tonic / Agrum	3.00
Canada Dry	3.00
Les jus de fruit :	3.00
Orange / Ace / Pamplemousse	
Tomate / Pomme-cerise	

Les Boissons chaudes

Café	3.00
Décaféiné	3.00
Thé au choix	3.00
Cappuccino	3.50
Irish coffee	10.00
French coffee	10.00
Italian coffee	10.00

Les Bières

Jupiler	3.00
Carlsberg	3.50
Orval	5.50
Leffe blonde ou brune	5.50
Val-Dieu blonde ou brune	5.00
Val-Dieu Triple	5.50
Kriek	3.50
Blanche	3.50
La Redoutable	6.00
Titanium (bière locale)	6.00
Duvel	5.00

La Sélection de Léa

Diplomatico	10.00
Dalmore 40° 15 ans	10.00
Ben Nevis 58.3° 1990	10.00
Rhum Gosling's 40° Réserve	12.00
St James 43° 12 ans Martinique	10.00
Woodford Réserve Bourbon	10.00
Redbreast Single 12 ans	10.00
Jura Superstition Single	10.00
Carolus Single Malt	10.00
Macallan 12 ans	14.00
Lagavulin Single 16 ans	14.00
Four Roses Bourbon	10.00
Pyrat Rhum XO Réserve	10.00
Chartreuse VEP Vieillessement prolongé	18.00
Don Papa	10.00

Cognac du Château de Montifaud

VS Fine Petite Champagne	6.00
XO Silver Petite Champagne	12.00
Napoléon Spécial Cigare Fine, Petite Champagne	12.00
L30 : Petite Champagne	19.00
L50 : Petite Champagne, Héritage Louis Vallet 50 ans d'âge	25.00

Les Pousse-Cafés

Limoncello	6.00
Amaretto	6.00
Cointreau	6.00
Grand Marnier	6.00
Baileys	7.00
Mandarine Napoléon	6.00
Peket	4.00
Peket violette	4.00
Vodka	6.00
Rhum	6.00
Calvados	6.00
Cognac : voir section Cognacs	
Armagnac	6.00
Gin : voir section Gins	
Fernet Branca	6.00
Eau de Villée	6.00
Marc de Gewurztraminer	6.00
Vieille Prune	6.00
Framboise / Poire «Spitz»	6.00
Mirabelle / Poire «Morand»	10.00
Chartreuse Verte	7.00
Génépi	6.00
J.B.	6.00
Johnnie Walker	6.00
Johnnie Walker Black Lab	9.00
Jack Daniel's	7.00
Grappa blanche	6.00
Grappa jaune	6.00
Grappa au miel	6.00
Sambuca	6.00