

Le Rendez-Vous de Léa

La Table de Léa

Entrées ou plats

Tartare de crabe tourteau à la coriandre / thon rouge mariné aux épices et graines de sésame, œufs de lompe noirs, quinoa au citron, huile de mangue et passion	17,90 / 27,90
Millefeuille de foie gras de canard «maison» / anguille fumée pommes «Granny» confites / vinaigre balsamique pomme	16,90 / 26,90
Sur un carpaccio de biche, magret de canard fumé, terrine de gibier, pickles d'oignons rouges, châtaignes, vinaigrette aux noisettes torréfiées	17,90 / 27,90
Ris de veau croustillant / pépites de foie gras poêlé et son œuf poché, embeurré de chou vert, purée truffée, sauce aux morilles	18,90 / 29,90
Noix de Saint-Jacques / linguines à la carbonara / copeaux de parmesan, huile de truffe blanche	18,90 / 29,90

Plats

Spaghettis à l'encre de seiche / scampis / tagliatelles de courgettes tomates fondantes / vongoles / sauce crème truffe	21,90
Les boulets liégeois	14,50
L'Américain haché minute	17,90
Bar de ligne / taboulé aux petits légumes / côte de panais huile de safran et son jus au Syrah	22,90
Dos de cabillaud et sa croquette aux crevettes grises / poêlée d'épinards, velouté de potimaron	26,90

Végétarien

Linguines aux tomates / tagliatelles de courgettes, mozzarella, tomates confites, basilic, pistou	17,90
Raviolis aux potirons, champignons, choux de Bruxelles, châtaignes, radis roses, choux verts, vinaigrette aux oignons rouges	18,90

LUNCH (Entrée - Plat - Café) 26.90€

MENU (Entrée - Plat - Dessert) 37.00€

A demander au serveur.

Les personnes allergiques peuvent demander des précisions sur les allergènes contenus dans les plats à nos serveurs.

La composition de la denrée alimentaire est susceptible de changer

CARTE DES BOISSONS



Grillades

Le jambonneau à la moutarde de Meaux	17,90
Le pavé de bœuf «bleu de Prés», sauce au choix	23,90
La simple face de bœuf, copeaux de parmesan, tagliatelles fraîches, roquette, jus à la tapenade de truffes	24,90
La Côte à l'os Irlandaise +/- 600 g.	30,00
Le Filet pur de bœuf «Simmental» +/- 240 g.	30,00
L'entrecôte de bœuf «Simmental» +/- 350 g.	30,00
L'entrecôte de bœuf «SAustralienne» +/- 350 g.	34,00
L'entrecôte de bœuf «Argentine» +/- 350 g.	32,00
L'entrecôte de bœuf «Uruguayenne» +/- 350 g.	32,00

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

A la brisure de truffes
Champignons crème
Poivre vert crème
Béarnaise maison
Moutarde de Meaux

Gibiers

Rable de lièvre / lard noir rôti / côte de potiron caramélisée embeurré de chou vert / corne de gatte, sauce au Syrah	32,00
Filet de biche en croûte de pistaches vertes / flan de céleri rave / chicon braisé / aïelles / chou romanesco, sauce poivrade	28,90
Suprême de faisan / raviolis aux potirons / poêlée de champignons, choux de Bruxelles, sauce fine champagne	26,90

Plats enfants

Le boulet à la liégeoise et frites	9,00
Le petit steak de bœuf (+- 150 g.)	15,00
Le hamburger	10,00
Le spaghetti à la bolognaise	9,00
Les nuggets, frites	9,00

Desserts

Moelleux au chocolat au cœur coulant sur un tartare de poire pochée à la vanille, biscuit crumble, glace aux noix d'amandes	8,00
La dégustation de fromages de chez «Uguzon», salade aux fruits secs, sirop d'Aubel	10,00
La crème brûlée à la vanille en pot Catalan	8,00
La dame blanche façon Léa	8,00
Pain perdu au pain d'épices / pommes «Golden» caramélisées à la vanille, glace pralinée noisettes, caramel au beurre salé	8,00
Le véritable café liégeois	8,00
Le café gourmand	9,00