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

- *Tartare de boeuf à l'huile d'olive et aux herbes fraîches sur un pain brioché, sauce au sirop de liège et vinaigrette aux échalotes* — 15,90 / 25,90

- *Carpaccio de thon rouge, chou chinois, pommes, radis, tomates, vinaigrette à l'orange et chips de scampis* — 16,90 / 28,90

- *Terrine de foie gras de canard maison, compote de pommes aux raisins secs et cardamone, crumble, toast brioché, jus d'airelles réduit* — 19,90 / 34,90

- *Ballotine de saumon aux petits légumes et à l'aneth, sur un tartare de courgettes, panais au citron confit, vinaigrette à la mangue et vinaigre de xérès* — 17,90 / 31,90

Les Entrées Chaudes

Entrée / Plat

- Os à moëlle rôti à la fleur de sel sur un risotto aux poulpes, velouté aux potimarrons — 16,90 / 29,90

- Noix de saint-jacques rôties, champignons et céléri rave aux noisettes, oeuf parfait cuit à basse température, tagliatelle, crème de champignons — 19,90 / 34,90

- Ris de veau croustillant sur un écrasé de pommes de terre, tombée d'épinards frais, pôelée de pleurottes, sauce au porto rouge et madère — 19,90 / 34,90

- Bar de ligne, nouille, jeunes oignons et oignons frits, rouelle d'oignons rouges, chou chinois, bouillon de légumes à la citronnelle — 18,90 / 32,90

- Escalope de foie gras de canard pôelé, mangue et ananas rôti et déglacés au vinaigre balsamique blanc et sauce soja — 18,90 / 32,90

Les Plats

- L'Américain haché minute — 23,90
- Rigatoni aux scampis, panais, potiron, épinard, sauce tomate et mascarpone — 24,90
- Les Boulets à la Liégeoise — 18,90
- Osso bucco de veau, sauce tomate aux petits légumes, tagliatelle au parmesan — 31,90

Les Grillades

- Le Jambonneau à la moutarde de Meaux 23,90
- 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 :

- A 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 Gibiers

- Filet de biche et sa croquette ibérique, côte de potiron et panais rôtis au thym et au miel, chou de Bruxelles, sauce gibier au chocolat — 35,00

- Filet de faisan à la brabançonne, purée de céleri rave, airelles, chou de Bruxelles, sauce au sirop de Liège — 29,90

- Civet de biche, lardons, champignons, chou de Bruxelles, airelles, croquettes amandines — 24,90

Les Desserts

- La déclinaison de profiteroles, crème pâtissière - chantilly- glace vanille, chocolat chaud — 9,00
- La Dégustation de fromages — 12,00
  salade aux fruits secs, sirop d'Aubel
- La Crème brûlée à la vanille en pot Catalan — 9,00
- La Dame Blanche façon Léa — 9,00
- La banana split façon Léa — 9,00
- Moelleux au chocolat au cœur coulant, — 12,00
  crumble, espuma yaourt et miel à la fleur d'oranger, glace mokka
- Le Véritable café Liégeois — 9,00
- Le Café gourmand — 10,00
- Le Colonnel — 9,00