

## Nos Apéritifs

Apéritif Maison .....	9,00€
Kir Royal .....	15,00€
Porto Borges Blanc .....	8,00€
Porto Rouge Borges Vintage 2017 .....	8,00€
Pisang Orange pressée .....	10,00€
Pastis Henri Bardouin .....	7,00€
Vermouth di Torino Bianco / Rosso .....	8,00€
Rosen Bitter Rosa (Campari) .....	8,00€

## Nos Gins

Gin Maison selon la Saison .....	12,00€
Gin Maredsous .....	14,00€
Baies de Genévrier, Aubépine, Frêne, Fever Tree Indian	
Gin Arduena .....	15,00€
Luxembourgeois / Mirabelle, Sapin, Fleur de Sureau, Fever Tree Indian	
Gin Birdie .....	14,00€
Lille / Baies des dunes, Coriandre, Cardamome, Fever Tree Mediterranean	
Gin Etsu .....	14,00€
Japon / Yuzu, eau de mer iodée, Fever Tree Mediterranean	
Gin Gemblue .....	14,00€
Gemboux / Baies de Genévrier, citron vert, Concombre, Fever Tree Mediterranean	
Gin Sir Chill's 0% .....	12,00€
Vanille, Mandarine, Noix, Amande, Fever Tree Rhubarbe - Framboise	
Gin Portofino .....	13,00€
Portofino, Citron, Genévrier, Romarin, Lavande, Fever Tree Mediterranean	

## Nos Bulles

Champagne du moment .....	12,00€
Bulles du moment .....	10,00€

## Nos Softs

Eau plate / pétillante Bru 25cl .....	3,00€
Eau plate / pétillante Bru 50cl .....	5,00€
Coca / Zéro 20cl .....	3,50€
Ice Tea pétillant / Pêche 25cl .....	3,50€
Schweppes Agrum 25cl .....	3,50€
Fever Tree Indian Tonic 20cl .....	4,50€
Spa Orange, Citron 20cl .....	3,50€
Jus orange pressée 25cl .....	5,00€
Jus de fruits Upigny 25cl .....	5,00€

## Nos Cocktails du moment . . . 12,00€

London Mule	Gin, Jus de Citron, Ginger Beer
Apple Sour	Pecket Pomme, Sirop de sucre, Whisky, Citron
Negroni	Vermouth rouge, Gin, Campari
Abricot Island	Abricot, Citron, Rhum brun, Jus de Pomme
Porn Star Martini	Fruit de la passion, Vanille, Vodka, Prosecco
Mirtillo Spritz	Mazzetti Myrtille, Prosecco, Schweppes Tonic

## Nos Bières

Bière Coup de Cœur du moment .....	6,00€
Carlsberg 25cl - 0° .....	3,50€
Carlsberg 25cl - 5° .....	4,50€
Liefmans 25cl - 3,8° .....	4,50€
Blanche de Namur 25cl - 4,5° .....	4,00€
Houpe 33cl - 7,5° .....	6,00€
Orval 33cl - 6,2° .....	6,50€
Triple Karmeliet 33cl - 8,4° .....	6,00€
Duvel 33cl - 8,5° .....	5,50€
Léopold 7 - 33cl - 6,2° .....	6,00€

## Nos Apéritifs sans alcool . . . 10,00€

Applemango	Sirop de Mangue, Jus de Pomme, Tonic, Verveine
Kombucha de Mozet	Tea-Bô
Margarita Hibiscus	Hibiscus, Citron, Orange, Eau pétillante

## A la Carte

### A Partager (ou pas !)

Toasts au Foie gras .....	18,00€
Grison / Rhubarbe	
Œuf en cocotte .....	14,00€
Chorizo / Artichaut	
Goujonnettes de Solette .....	16,00€
Sauce Tartare au Maïs et Œufs de Truite	

### Nos Entrées

Demi Pigeonneau rôti .....	24,00€
Pain perdu / Chou rouge et Pomme au Beurre fumé / Jus infusé à la Mauve	
Bœuf d'Haltinne finement tranché .....	21,00€
Radis / Salicornes / Consommé / Mayonnaise iodée à la feuille d'Huitre	
Crevettes grises de la Mer du Nord .....	22,00€
Céleri rave confit / Émulsion aux Herbes / Œuf de Caille frit	
Gnocchis aux Morilles .....	22,00€
Sauce crémeuse au Vin Jaune / Guanciaie / Croûtons	
Fregola Sarda à la Langoustine .....	24,00€
Pépites de Ris de Veau / Stracciatella / Cresson	

*Une Entrée servie en Plat sera majorée de 5,00 €*

### Nos Plats

Sole "Belle Meunière" .....	40,00€
Frites fraîches / Salade et Pickles	
Skrei, Saumon et blanc de Seiche au Bouillon de Champignons .....	30,00€
Purée de Pommes de terre / Poireaux / Raifort	
Canard de la ferme de la Sauvenière aux Agrumes .....	34,00€
Royale au Foie gras / Navet glacé	
Entrecôte de Veau au Poivre noir .....	35,00€
Frites fraîches / Carottes des sables à la plancha	
Volaille de la ferme de Graux .....	30,00€
Le blanc rôti, la cuisson en Pithiviers / Jus à l'Oignon caramélisé / Fenouil	
Plat végétarien selon l'inspiration du moment .....	24,00€

## - Au Menu -

Bœuf d'Haltinne finement tranché  
Radis / Salicornes / Consommé / Mayonnaise iodée à la feuille d'Huitre

*ou*

Crevettes grises de la Mer du Nord  
Céleri rave confit / Émulsion aux Herbes / Œuf de Caille frit

Skrei, Saumon et blanc de Seiche au Bouillon de Champignons

Purée de Pommes de terre / Poireaux / Raifort

*ou*

Volaille de la ferme de Graux  
Le blanc rôti, la cuisson en Pithiviers / Jus à l'Oignon caramélisé / Fenouil

Assortiment de Fromages affinés d'ici et d'ailleurs  
(Supplément de 5€ sur le prix du menu)

*ou*

Crème brûlée à la Vanille de Madagascar  
Pamplemousse Rose givré et en Chutney

*- Menu entrée, plat et dessert : 45,00 € -  
- Menu avec les 2 entrées, plat et dessert : 57,00 € -*

## Nos Fromages

Assortiment de Fromages affinés d'ici et d'ailleurs :	
Sélection de 3 sortes .....	8,00€
Sélection de 6 sortes .....	13,00€

## Nos Desserts

Brioche en Pain perdu .....	11,00€
Pomme / Caramel au Beurre demi-sel / Glace Vanille	
Sabayon à la Blanche de Namur .....	11,00€
Rhubarbe / Verveine	
Café Liégeois .....	11,00€
Glace Vanille	
Dame blanche .....	11,00€
Sauce Chocolat / Crème battue / Biscuit croustillant	
Crème brûlée à la Vanille de Madagascar .....	11,00€
Pamplemousse Rose givré et en Chutney	
Glace et Sorbet du moment .....	3,50€/boule