

Quelque exemple de plats de viande et volaille

Chicons au gratin, purée 6.80 €
Vol au vent avec sa croûte 3.8 €
Pavé de dinde sauce Archiduc (champignons) 4.60€
Filet mignon de porc sauce miel moutarde 5.10
Rumsteck d'agneaux au romarin 9.20
Mignon de veau farci à l'écrevisse, sauce du Chef, 13.8 €
Paupiette de volaille sauce échalote, vin rouge, purée pois-carottes, 6.90€
Rôti de poulet, pommes de terre persillée, choux rouge aux pommes 7.20€
Osso bucco de dinde et sa ratatouille de légumes, riz créole 7.95 €
Filet de poulet sauce Ardennaise ou provençale 4.40 €
Magret de canard, sauce au miel et au thym ou orange 7.20 €
Suprême pintadeaux a la brabançonne (chicon) 7.30 €
Navarin d'agneaux légume et pdt 8,30€
Blanquette de veaux légume pdt rissolée 8,20 €
Paella (crustacés, poulet, choriso) 8.30 €/ p
diverse potée 6,60 saucisse ou jambonneaux 6,90 €/p
Salade liégeoise 6,80 +saucisse 7,90
Tartiflette (pdt-lardons-fromage-oignons-vin blanc) 7.80 €/ p
Choucroute du chef ; Frankfurt, jambonneau, lard, polonais 10.50 €

Accompagnements :

Choux blancs à la crème, choux fleur, compote, brocolis aux amandes grillées, chicons braisés, ratatouille provençale, champignons des bois, tagliatelles épices « del mondo », purée maison, pommes de terre rissolées campagnarde a l'huile d'olive et tomate séchées, gratin dauphinois, pomme de terre farcie aux fine herbe et amande grillée, pêche aux airelles, pomme au four cannelle et airelle, poire aux vins rouge, de .075€ a 3.30€

Nos Poissons :

Médailles de sole sauce chablis petits légumes et purée 9.20 €
Cassolette de poisson et crustacés, petits légumes et sa purée 9.20 €
Cabillaud Florentine (épinard à la crème, purée) ou provençale 9.90€
Coquille de poisson et sa duchesse 7.20, coquille ST Jaque 9.50€
Saumon en croute et ses deux sauces 7.80€
Pave de saumon en sauce homardine ou vin blanc petit légume 9.80€
Lotte aux pommes, sauce vin blanc pomme persillée 12.90€
Filet de Sébaste, sauce safranée, pdt rissolée 9.80€

Nos Pâtes (plats)

Pâtes aux quatre fromages 6.60€
Pâtes sauce béchamel jambon os 6.60€
Spaghetti bolognaise 6.60€
Tagliatelles « Fitness » (Scampis, tomates cerise, persil, échalotes, ciboulette carottes, huile d'olive et balsamique) 10.50€
Tagliatelles aux scampis sauce homardine 10.50 €
Tagliatelles aux deux saumon (entrée) 7.90 €
Tagliatelles aux scampis sauce petit diable (entrée) 8.10 €
Lasagne 6.20 €

Entrée et plats froid

Pèche aux thons pomme de terre salade vinaigrette citron 4.90 €

Américain Prépare du chef salade œuf dur cornichon oignon 4,60€

Saumon belle vue garnis et sauce 6.20€

Saumon fumé garnis et sauce 6.20 €

Truite fumée 4.40€. Tomate crevette grise 7.80€.

Assiette nordique saumon crevette elbots fumé truite salade et sauce 8.50€

Assortiment de terrine et pâté et confits d'oignons 6.80€

Assiette landaise.(gésier confit, magret fumé, foie gras salade 8,80€

Cocktail de fruits de mer 8.80€

Saumon en croûte salade et sauce 6.20€

Carpaccio de bœuf 6.80€

Magret de canards farcis aux foies gras, roquette, pignon de pin

Magret fumé Vinaigrette aux fruits des bois et balsamique 8€

Melon jambon d'Ardenne garniture 4.40€

Pour vos apéritifs

Parisienne garnie	1.50€/pièce
Demi-miches garnies	1,50 € /pièce
Petits toasts	0,80 € /pièce
Miches fourrées	1.25 € /pièce
Verrines	1.50 € / pièce
Zakouski	0,85 € / pièce

Assortiment « Cocktail Party » froid

Bâtonnets de légumes, tomates cerise, petits toasts

Chou-fleur, carottes, radis

Sauce et vinaigrette 5.10 €/pers

Pour vos desserts

Le plateau de fromages + fruits et sirop, assortiment de pains et beurre	6.80 €
Le mélange de mignardises (bavarois javanais réduction etc.)	4,8 0 €
Mousse au chocolat	2,80 €
Salade de fruits	3.30 €
Tiramisu du chef	3.20 €