

Plats de viande et volaille

- Chicons au gratin, purée 7.20 €
- Vol au vent avec sa croûte 4.20 €
- Pavé de dinde sauce Archiduc (champignons) 5.40 €
- Filet mignon de porc, sauce miel moutarde 5.30 €
- Rumsteck d'agneaux au romarin 10.20 €
- Mignon de veau farci à l'écrevisse, sauce du Chef 13.80 €
- Rôti de poulet (pommes de terre persillées, choux rouge aux pommes) 7.20 €
- Osso bucco de dinde et sa ratatouille de légumes, riz créole 8.20 €
- Filet de poulet sauce Ardennaise ou provençale 5.30 €
- Magret de canard, sauce au miel et au thym ou à l'orange 7.50 €
- Suprême pintadeaux à la brabançonne (chicon) 7.50 €
- Navarin d'agneaux légumes et pdt 8.60 €
- Blanquette de veaux légumes et pdt rissolées 8.20 €
- Paëlla (crustacés, poulet, chorisso) 8.60 €/p
- Diverses potées et saucisse 6.80 € ou jambonneau 7.20 €/p
- Salade liégeoise 6.90 € + saucisse 8.20 €
- Tartiflette (pdt, lardons, fromage, oignons et vin blanc) 8.20 €/p
- Choucroute du chef (Frankfurt, jambonneau, lard, saucisson polonais) 10.60 € ou 8.40 €
avec 3 viandes

Accompagnements

Choux blanc à la crème, choux fleur, compote, brocolis aux amandes grillées, chicons braisés, ratatouille provençale, champignons des bois, tagliatelles épicées «Del mondo», purée maison, pommes de terre rissolées campagnarde à l'huile d'olive et tomates séchées, gratin dauphinois, pomme de terre farcie aux fines herbes et amandes grillées, pêche aux airelles, pomme au four cannelle et airelle, poire aux vins rouge. (De 1.20 € à 3.50€)

Nos Poissons

Médaillons de sole sauce chablis, petits légumes et purée 9.80 €
Cassolette de poisson et crustacés, petits légumes et purée 10.20 €
Cabillaud Florentine (épinard à la crème) ou provençale et purée 11.90 €
Coquille de poisson et sa duchesse 7.20 € - Coquille St Jacques 9.50 €
Saumon en croûte et ses deux sauces 8.80 €
Pavé de saumon en sauce homardine ou vin blanc petits légumes 11.90 €
Lotte aux pommes, sauce vin blanc pomme persillée 15.90 €
Filet de Sébaste, sauce safranée, pdt rissolées 10.80 €

Nos Pâtes (plats)

Pâtes aux quatre fromages 6.80 €
Pâtes sauce béchamel, jambon à l'os 6.80 €
Spaghetti bolognaise 6.60 €
Tagliatelles « Fitness » (Scampis, tomates cerises, persil, échalotes, ciboulette carottes, huile d'olive et balsamique) 11.50 €
Tagliatelles aux scampis sauce homardine 10.60 €
Tagliatelles aux deux saumon (entrée) 8.20 €
Tagliatelles aux scampis sauce petit diable (entrée) 8.20 €
Lasagne 6.30 €

Entrée et plats froid

Pêche au thon (pommes de terre, salade, vinaigrette et citron) **5.20 €**

Américain Préparé du chef (salade, œuf dur, cornichons et oignons) **4.80 €**

Saumon Bellevue garni et sauce **6.60 €**

Saumon fumé garni et sauce **6.50 €**

Truite fumée **5.80 €**

Tomate crevettes grises **7.20 € à 8.50 €** (selon la saison)

Assiette nordique (saumon, crevettes, elbot fumé, truite, salade et sauce) **8.50 €**

Assortiment de terrine et pâté avec confit d'oignons **6.80 €**

Cocktail de fruits de mer **8.80 €**

Saumon en croûte, salade et sauce **6.80 €**

Carpaccio de bœuf **7 €**

Assiette landaise (gésier confit, magret fumé, magret farci au foie gras, roquette) **9.50 €**

Melon au jambon d'Ardenne et sa garniture **5.50€**

Salade niçoise (thon, olives, tomates, haricots, œuf, poivron et pdt) **5.90€**

Pour vos apéritifs

Parisiennes garnies	1.80 € /pièce
Petits toasts	0.80 € /pièce
Miches fourrées	1.30 € /pièce
Verrines	1.60 € /pièce
Zakouski	0.90 € /pièce

Assortiment « Cocktail Party » froid

Bâtonnets de légumes, tomates cerises, petits toasts

Chou-fleur, carottes, radis

Sauce et vinaigrette

5.20 €/pers

Pour vos desserts

Le plateau de fromages + fruits et sirop, assortiment de pains et beurre 6.90 €

Le mélange de mignardises (bavarois, javanais, réduction etc.) 4.90 €

Mousse au chocolat 2.90 €

Salade de fruits 3.30 €

Tiramisu du chef 3.20 €