

Plats de viande et volaille au magasin

Chicons au gratin, purée 7.80 €

Vol au vent avec sa croûte 4.90 € avec purée 7.80€ 13.20€/kg

Pavé de dinde sauce Ardennaise (champignons et dés jambon d'Ardenne) 5.50 €

Côte de carré de cochon de lait en sauce, légumes pdt rissolée 9.90 €

Rumsteck d'agneaux en croûte d'herbes fraîches et gratin dauphinois 13.20 €

Osso bucco de veau sauce provençale et tagliatelles 10.90 €

Filet de poulet provençal 5.50 €

Magret de canard, sauce au miel et thym ou à l'orange 7.90 €

Suprême pintadeaux à la brabançonne (chicon) 12.50 €

Navarin d'agneaux légumes et pdt 10.80 €

Blanquette de veaux légumes et pdt rissolées 9.80 €

Paëlla (crustacés, poulet, chorisso) 9.80 €/p

Diverses potées et saucisse 7.50 €

Salade liégeoise 7.50 € + saucisse 9.00 €

Tartiflette (pdt, lardons, fromage, oignons et vin blanc) 9.20 €/p

Cuisse d'oie sauce à l'instar de Visé 16.80€/p

Choucroute du chef (Frankfurt, jambonneau, lard, saucisson polonais) 4 viandes 10.90 € ou

9.50 € avec 3 viandes

Côte de veau à l'échalote pdt grenaille 12.80€/p

Cuisse de lapin en sauce pruneaux et raisins 7.60€

Accompagnements possibles

choux fleur, compote, brocolis aux amandes grillées, chicons braisés, ratatouille provençale, champignons des bois, 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 10.90 €
- Coquille de poisson et crustacés, petits légumes et duchesse (entrée) 7.90 €
- Cabillaud beurre blanc citronné ou provençale et purée 10.90€
- Coquille St Jacques, lit de poireaux et champignons 9.90 €
- Saumon en croûte et ses deux sauces 8.80 €
- Pavé de saumon en sauce homardine ou vin blanc petits légumes 11.90 €
- Filet de rouget, légumes croquants sauce hollandaise 10.60 €
- Filet de bar, sauce de la mer pdt rissolées 11.20 €

Nos Pâtes (plats)

- Pâtes sauce béchamel, jambon à l'os 7.20 €
- Spaghetti bolognaise 7.20 €
- Pâte à la truffe 9.90€
- Pâte au pesto basilic et jambon de parme 7.80€
- Tagliatelles aux scampis sauce homardine 10.80 €
- Tagliatelles aux scampis sauce petit diable (entrée) 9.20 €
- Lasagne bolognaise 6.50 €
- Pasticcio bolognaise et jambon à l'os 8.20€
- Polpette (boulette italienne au parmesan) et ses fusilli en sauce 7.80€

Entrée et plats froid

Pêche au thon (pommes de terre, salade, vinaigrette et citron) **5.50 €**

Américain Préparé du chef (salade, œuf dur, cornichons et oignons) **5.40 €**

Saumon Bellevue garni et sauce **7.20 €**

Saumon fumé garni et sauce **7.20 €**

Truite fumée **7.20 €**

Tomate crevettes grises **8.80 € à 9.50 €** (selon la saison)

Assiette nordique (saumon, crevettes, elbot fumé, truite, salade et sauce) **9.80 €**

Assortiment de terrine et pâté avec confit d'oignons **8.10 €**

Saumon en croûte, salade et sauce **7.90 €**

Carpaccio de bœuf **7.80 €**

Assiette landaise (foie gras de canard, magret fumé, pâté de canard) **9.50 €**

Melon au jambon d'Ardenne et sa garniture **5.80€**

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

NOS CROQUETTES MAISON

Fondus parmesan **1.90€**

Croquette de crevettes grises **3.40€**

Croquette d'oie **2.20€** + sauce à l'instar **11.90 €/L**

Croquette de volaille **1.90 €**

Pour vos apéritifs

Parisiennes garnies	1.90 €/pièce
Petits toasts	0.85 € /pièce
Miches fourrées	1.50 € /pièce
Verrines	1.90 € /pièce
Zakouski	0.95 € /pièce

Assortiment « Cocktail Party » froid

Bâtonnets de légumes, tomates cerise, petits toasts

Chou-fleur, carottes, radis

Sauce et vinaigrette

5.80 €/pers

Pour vos desserts

Le plateau de fromages + fruits et sirop, assortiment de pains et beurre 7.10 €

Le mélange de mignardises (bavarois, javanais, réduction etc.) 5.20 €

Mousse au chocolat 2.70 €

Salade de fruits 3.30 €

Tiramisu du chef boudoir ou spéculoos 3.20 €

Attention tous les produits ne sont pas disponibles toute l'année, ni présents en rayon tous les jours. Pour toutes commandes, merci de vous y prendre minimum 48h à l'avance !