

ENTRÉES

Croquettes au parmesan Parmigiano Reggiano, bouquet de roquette et crème de balsamique . . .	15,40
Truffe de foie gras de canard aux graines de pavot, chutney de tomates épicé et pain brioché tiédi	15,60 +2,00
Pâtes fraîches « Girolles » au beurre de sauge, effeuillé de jambon Italien	14,50
Saint-Jacques rôties en aller-retour, espuma de mozzarella, tartare de tomates, crumble au basilic	15,90 +4,00
Tartare de boeuf Charolais coupé au couteau parfumé à la truffe, tuile de pain et coulis épicé .	14,70
Tentacules de poulpe cuites à la plancha, olives Taggiasche, feta, pastèque	15,20
Incontournable Croustillant de scampi au citron vert et à la coriandre	15,60

PLATS

Dos de saumon d’Ecosse Label Rouge, quinoa, tartare de courgettes, beurre blanc aux herbes . .	19,20
Filet de bar rôti sur peau, taboulé aux petits légumes et agrumes, coulis de Piquillos	21,00
Tomahawk de cochon légèrement saumuré, courgettes croquantes, pommes de terre Tex-Mex, sauce barbecue	19,60
Saltimbocca de volaille jaune au jambon de Parme et tapenade de tomates, tortellini et crème de parmesan	18,90
Coeur de ris de veau, artichaut, ravioles ricotta/épinard, coulis de tomates épicé	28,00 +8,00
Pavé de « Tache Noire Irlandaise » +/-250gr, baby potatoes aux herbes, jus de truffe	24,00 +4,00
M Burger 100% boeuf, croquette au fromage, mayonnaise à la truffe et pain Buns au sésame, frites, salade	16,50
Tagliata d’entrecôte « selon provenance » roquette, tomates séchées, copeaux de parmesan et balsamique réduit	24,00 +4,00
Boulets à la bière brune et au sirop de Liège	14,70
Tartare de boeuf haché minute à la grosse grille	14,90
Spare ribs marinés et rôtis au miel et au gingembre	17,50

NOS FORMULES

ENTRÉE + ENTRÉE **25,90**

ENTRÉE + PLAT **29,90**

Hors supplément - Tous les plats peuvent être pris individuellement

PÂTES

Penne sautées aux scampi, fèves de soja, bouillon de légumes truffé et crémé	16,20
Ravioles farce fine ricotta/mozzarella/épinard, petits légumes et coulis de tomates épicées . . .	16,80

SALADES

Planche de jambon de Parme et brisures de Pecorino, condiments	16,50
Salade de scampi, pousses de soja et bambou, vinaigrette aux fruits de la passion	17,00
Salade de brochette de volaille parfumée au citron, tomates séchées et lamelles de poivron « Piquillos »	16,50

DESSERTS

Panna Cotta à la noix de coco, espuma chocolat, granola caramélisé	8,50
Tarte fine aux pommes, caramel beurre salé et glace vanille	9,00
Soupe de fraises du Pays, parfumée à la verveine, sorbet citron	8,50
Colonel « Sorbet citron et shot de vodka »	8,00
Moelleux au chocolat et sa glace au lait d’amande « 15’ de cuisson »	9,00
Crème brûlée à la fleur d’Oranger	8,00
Assortiment de glaces et sorbets	8,00
Café Liégeois au pecket Dè Houyeu « servi en carafe »	8,50
Assortiment de fromages	10,00
La dame blanche, chocolat chaud maison et crème battue	8,50
Café, déca gourmand	8,00
Thé gourmand	9,00
Irish, Italian, French, Don Papa Coffee	9,00/10,00

POUR NOS PETITS DIABLES (MAX 10 ANS)

Boulet 1 pièce frites	8,00
Nuggets frites	8,00
Pâte jambon (crème/beurre)	8,00
Croquettes au fromage	8,00

HORS FORMULE

Entrecôte de boeuf « Brésilienne » +/-300gr **25,00**

Côte à l’os de boeuf du moment +/-600gr **30,00**

Sauces : béarnaise, poivre vert crème ou jus de truffe

Accompagnements : frites, salade vinaigrette et mayonnaise maison

LES APÉRITIFS

L’apéritif maison	7,80
Apérol Spritz	7,50
Kirr cassis / violette	5,00
Kirr Royal cassis / violette	10,00
Verre de vin blanc / rosé / rouge	4,20
Verre de vin blanc moelleux	4,60
Martini blanc / rouge	4,50
Campari	4,50
Picon vin blanc (grenadine) / Bière	6,00
Pisang	4,50
Gancia	4,50
Pineau de Charentes	4,50
Porto blanc / rouge	4,50
Ricard	4,00
Henri Bardouin – Pastis de Provence	4,50
Cynar	4,50
Accompagnement (soda, coca, jus)	1,50
Accompagnement Schweppes Premium	2,00

LES APÉRITIFS SANS ALCOOL

L’apéritif maison	5,20
Crodino	3,50
Funny Pisang	4,00

LES GINS

Bulldog	7,00
1836 Belgian Organic Pink Bio	7,50
1836 Belgian Organic Barrel Aged Bio	8,00
The Botanist	8,50
Leodium Belgium Bio	9,00
Panda Belgian Bio	9,00
Hendrick’s	9,00
Ki No Bi	9,50
Accompagnement (soda, coca, jus)	1,50
Accompagnement Schweppes Premium	2,00

LES BULLES

Coupe de prosecco	6,50
Coupe de champagne Pommery	10,00
Bouteille de prosecco « Spumante Italien »	35,00
Bouteille de champagne Pommery	65,00
Bouteille de champagne Vranken Diamant .	78,00
Bouteille de champagne Pommery Rosé . . .	80,00

LES BIÈRES PRESSION

Jupiler 25cl	2,50
Jupiler 33cl	2,90
Panaché / Tango	2,90
Curtius 25cl	4,00

LES BIÈRES SPÉCIALES

BOUTEILLE	
Blanche de Hoegaarden	3,00
Carlsberg	3,50
Carlsberg 0%	3,50
Lefte 33cl Blonde / Brune	4,00
Pècheresse / Framboise Lindemans	4,00
Duvel	4,00
Triple Karmeliet	5,00
Orval	5,00
Chimay Bleue	4,50
Redoutable	4,60
Peak (blonde)	4,90
Somersby 33cl (cidre de pommes)	4,20

LES ALCOOLS

Pècket Charlemagne	4,00
Limoncello	4,50
Bailey’s	5,50
Macaya Premium Bio Organic	
Belgian Chocolate Liqueur	6,00
Amaretto Disaronno	5,50
Cointreau	5,50
Averna	5,50
Sambucca	5,50
Armagnac Clés des Ducs	5,50
Calvados Père Magloire	6,00
Cognac Otard	6,00
Eau de Vie Framboise / Prune / Poire /	
Mirabelle	6,00
Eau de Villée	6,00
Marc de Gewurztraminer	6,00
Grappa Poli blanche	6,50
Grappa Poli au miel	6,50
Grappa Poli barrique	7,00
Grappa Stravecchia San Leonardo	14,00
Grappa di Sassicaia	16,00

LES WHISKIES

J&B (Blend)	5,50
Lambertus Smooth (Belgian Malt Liqueur) .	6,00
Jack Daniel’s (Grain)	6,50
Nomad Outland Sherry Cask (Malt et Grain) .	7,50
Lambertus Single Malt (Belgian)	8,00
Lagavulin 16 ans (Single Malt)	9,00
Nikka Coffey Grain (Single Grain)	9,00
Belgian Owl (Single Malt)	9,50

LES RHUMS

Bacardi Carta Blanca / Carta Oro	5,00 / 5,50
Appleton Estate Signature	6,50
Maman Brigitte Rasta Morris	7,50
Macaya	
(rhum Bio organic chocolate infused)	8,50
Don Papa 7ans	8,50
Diplomatico 12 ans Reserva Exclusiva	8,50
Millonario 15 ans	9,00
Plantation Barbados XO	9,00
Dictator 20 ans	10,00
Zacapa 23 ans	10,50



En amour comme en cuisine, ce qui est vite fait est mal fait...