

Entrées Froides :

- Salade Frisée aux petits lardons, pommes poêlées, croûtons	8.60
- Duo de foie gras et magret de canard braisé farci au foie gras Accompagné de son confit	14.50
- Carpaccio de bœuf, mesclun, huile de truffe et copeaux de parmesan	16.90

Entrées Chaudes :

- Potage du jour	5.50
- Soupe de poissons, gruyère et rouille	9.50
- Duo de croquettes de fromage	7.20
- Duo de croquettes de crevettes grises	9.20
- Feuilleté de cuisses de grenouilles au cresson et ail	12.00
- Farandole de scampis à la crème d'ail	13.00
- Demi homard printanière (peut aussi être servi comme plat principal)	21.00
- Croustillant de ris de veau aux champignons parfumés aux cèpes	16.50
- Asperges à la Flamande	15.00
- Asperges sauce mousseline	15.50
- Asperges sauce mousseline et saumon fumé	17.50
- Noix de Saint-Jacques aux asperges sauce anisée (légèrement)	18.50

Viandes :

- Contre filet de bœuf nature	20.00
- Contre filet de bœuf champignons crème	22.00
- Contre filet de bœuf poivre vert crème	22.00
- Contre filet de bœuf grillé béarnaise	22.00
- Contre filet de bœuf crémaillère (poivre vert crème et estragon)	22.00
- Duo de cailles et magret de canard aux raisins	19.50
- Magret de canard aux fruits rouges	23.00
- Médaillon de veau aux champignons	24.50
- Rognons de veau à la moutarde à l'ancienne	21.00
- Suprême de pintadeau à l'ardennaise	18.50
- Couronne d'agneau au four et beurre à l'ail	21.00
- Souris d'agneau mijotée aux herbes	18.00
- Boulettes faites maison sauce chasseur	15.00
- Carbonnades de bœuf à la bière brune et sirop de Liège	15.00

Poissons :

- Dos de cabillaud aux asperges vertes et sauce mousseline	24.00
- Véritable sole meunière	30.00
- Truite meunière	15.50

- Truite aux amandes	17.00
- Filet de saumon grillé sauce béarnaise	19.00
- Farandole de scampis aux senteurs de provence et tagliatelles	21.00
- Carroussel de scampis et noix de Saint-Jacques fraisées sauce anisée	23.00
- Homard aux petits légumes (500/600 grammes)	42.00