

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
- 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

Gibiers :

- Civet de biche au vin rouge et sirop de Liège	22.50
- Râble de lièvre à la moutarde à l'ancienne	27.00
- Farandole de magrets de pigeon ramier sauce pain d'épice et vin rouge	21.00

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
- Carrousel de scampis et noix de Saint-Jacques fraisées sauce anisée	23.00
- Homard aux petits légumes (500/600 grammes)	42.00

* Afin de limiter le temps d'attente, veuillez respecter un MAXIMUM de 5 choix d'entrées et de 5 plats par tables

** Les plats proposés dans le menu peuvent être servis à la carte

*** Les entrées peuvent être servies en portion plat avec un supplément de 6€

**** Pour les intolérants au GLUTEN : nos sauces sont liées à la fécule de maïs

**** Aucun plat proposé dans la carte ne peut remplacer un plat du menu