

## ... ET À LA CARTE...

### ENTRÉES

- Mousse de bonite et fèves des marais (P.L.O.) 20,00
- Tartare de magret de canard, œuf de caille confit, mangue et noisettes torréfiées, chantilly au wasabi (L.O.FCoq.) 22,00
- Mi-cuit de saumon, homard, crémeux yuzu et menthe (P.Cr.O.L.) 25,00
- Fin émincée de veau, cointreau, menthe, gel de pamplemousse (.) 23,00

### PLATS

- Coquilles Saint-Jacques, litchi, coriandre, magret de canard fumé (Mol.L.) 28,00
- Filet d'agneau, compotée de salsifis et bananes, petite salade de champignons de Paris (L.) 29,00
- Filet de cabillaud rôti aux herbes fraîches, dauphine de patate douce, asperge verte et gingembre, confit d'échalotes au vin rouge (P.L.O.G.) 30,00
- Coquelet et foie gras, cuisse confite, chocolat aux fruits secs et fleur de sel, poireaux à la vanille sur écrasée de ratte au beurre noisette (FCoq.L.) 31,00

### FROMAGES

- Assiette de fromages affinés par *Pascal Fauville* et pain aux noix (FCoq.L.G.A.) 15,00

### DESSERTS

- Carpaccio d'orange sanguine, sorbet mangue, espuma de gin (L.O.) 10,00
- Nougat glacé, citron vert, pignons grillés, meringue au basilic (FCoq.L.O.) 10,00
- Trilogie de crèmes brûlées (citron, chocolat au lait et vanille) (L.O.) 10,00

## 'LA PETITE CARTE SIGNATURE DE PASCAL'

### ENTREES

- Coq des prés grillé, salade de poireau à la vanille (L.) 23,00
- Chair de tourteau, anchoïade, salicorne, ananas (Cr.L.O.) 24,00
- Emincé de Holstein fumé, salade de jeunes pousses de 'Symbiose' à LLN (.) 25,00
- Croquettes de homard et de chicon façon gratin (Cr.G.L.O.) 25,00

### PLATS

- Omega bar, tartare de pommes et poires, coulis de pommes et poires (P.) 30,00
- Risotto de veau, champignons des bois et chorizo (G.L.) 31,00
- Le poisson du jour et ses légumes de la 'Ferme aux Sources' (P.L.) Prix du jour
- La pièce de viande du jour de la 'Ferme des Noyers' accompagnée
- des légumes de Sam 'Aux vertes et bien mûres' (L.) Prix du jour

Pour nos fournitures, nous favorisons le circuit court et les producteurs locaux.

LES OEUFS : La Ferme Censier à Doische, LE BEURRE : La Ferme de Lionel Plaquette à Mesnil-Saint-Blaise

LES FROMAGES : Pascal Fauville, A table ! Maison fromagère à Hannut

LES LEGUMES : La Ferme aux Sources à Autre Eglise, Aux vertes et bien mûres à Schaltin, Symbiose à LLN

LA VIANDE : La Ferme des Noyers à Corroy-le-Grand, LE SAFRAN : La Ferme du Cotchia à Wasseiges

Notre cuisine élaborant tous les plats de A à Z, nous sommes en mesure de vous informer des allergènes.

L : Lait, G : Gluten, Cr : Crustacés, O : Œufs, P : Poisson, A : Arachides, So : Soja, Fcoq : Fruits à coques, C : Céleri, Mout :

Moutarde, Se : Sésame, Sul : Sulfites et Anhydrides, Lu : Lupin, Mol : Mollusques

## POUR VOUS METTRE EN FORME, NOTRE BARMAN THOMAS, VOUS PROPOSE...SES INSPIRATIONS DU MOIS.

### COCKTAILS...

- Between the sheets 10,00  
*(Baccardi Carta Blanca, Cognac VSOP, Cointreau, jus de citron pressé et sucre de canne)*
- Berry Smach 9,00  
*(Framboise et mûres, jus de pommes, de canneberge, de citron et un peu de miel)*

### QUELQUES BULLES...

- COUPE DE 'NOTRE MÉTHODE ROSÉE' 5,00
- Coupe de Champagne 'Fresnet-Juillet' Brut, Carte d'Or 12,00
- Piscine de Champagne 'Fresnet-Juillet' Brut, Carte d'Or *(20cl sur glace pilée)* 17,00
- FRIZZO blanc ou rosé sur glace 12cl 6,50
- Taittinger Brut Réserve 75cl 75,00
- Taittinger Rosé Prestige 75cl 85,00
- Taittinger 'Millésime 2009' 75cl 85,00

### NOS COCKTAILS...

- LOUNGEATUDE *(Amaretto, 'Notre Méthode Rosée', citron)* 10,00
- L'ATTITUDE *(Mandarine Napoléon, mousseux et sirop d'orgeat)* 9,00
- Bloody Mary 10,00  
*(Vodka, jus de tomate, de citron, sauce Worcestershire, tabasco, moutarde, sel de céleri, poivre et sel.)*
- Cointreupolitan *(Cointreau, jus de canneberge, citron)* 9,00
- Caipirinha *(Cachaça, citron vert, sucre de canne)* 9,00
- Daiquiri *(Rhum ambré, citron vert, sucre de canne)* 9,00
- Gin Fizz *(Gin Bombay Sapphire, soda, citron, sucre de canne)* 9,00
- Long Island Ice Tea *(Gin, rhum blanc, Tequila, Cointreau, vodka, citron, Coca, sucre de canne)* 10,00
- Margarita *(Tequila, Cointreau, jus de lime)* 9,00
- Mojito *(Rhum ambré, menthe fraîche, citron vert, soda, sucre de canne)* 10,00
- Mai-Tai *(Rhum blanc, Rhum ambré, Cointreau, citron vert, sirop d'orgeat et de grenadine)* 10,00
- Premium Cosmopolitan *(Vodka 'Grey Goose', Grand Marnier, citron vert et jus de canneberge)* 10,00
- Piná Colada *(Rhum blanc, Batida, jus d'ananas)* 9,00
- Vodka-Martini *(Noilly Prat, Vodka 'Eristof', Olive verte)* 9,00

### NOS MOCKTAILS...

- La tentation d'une île *(jus d'ananas, de banane, lime, vanille et Curaçao)* 9,00
- Pomme d'amour *(Jus de pomme, de canneberge, sirop vanille et d'orgeat, soda)* 9,00
- Rosée hivernale *(Jus de poire et de pomme, eau de rose, vanille, gingembre et soda)* 9,00
- Virgin mojito *(Canada dry, lime, sucre de canne et menthe fraîche)* 9,00

### APERITIFS INDEMODABLES...

- Apérol-Spritz 9,00
- Batida de Coco 7,00
- Campari 7,00
- Kir 7,00
- Kir Royal 12,00
- Martini Bianco ou Rosso 7,00
- Muscat, Late Harvested, Brown Brother, Australie 7,00
- Picon-bière ou vin blanc 10,00
- Pineau des Charentes 'Château Beaulon' 5ans d'âge 7,00
- Pisang 7,00
- Porto 'Tailor's Select Reserve' rouge - blanc 7,00
- Ricard 7,00

## BIERES ARTISANALES au fut, 25cl/verre.

Les bières que nous vous proposons font partie du programme **Craftworks**, mis en place par la brasserie **DUVEL-MOORTGAT**. Ce sont des bières artisanales en petit fut. Les futs sont placés dans un frigo-fut qui se trouve en dessous des pompes pour garantir un circuit court

- Maredsous Triple - Arôme de caramel, perlant délicat 4,75
- Liefmans Goudenband - Arômes fruités de fruits secs et mûrs 4,75
- Cherry Chouffe rouge - Arômes de cerises, amandes et fruits des bois 4,75
- Triple d'Anvers - Arômes épicés, notes subtiles de zestes d'orange et coriandre 4,75

## BIÈRES SPECIALES à la bouteille

- Vedett Extra Blond 5,2° ou Extra White 4,7° 33cl 3,75
- Vedett IPA 2,5° 33cl 3,75
- Vedett Indian Pale Ale 6° 33cl 4,00
- Tank 7, une farmhouse ale aux notes fruitées et houblonnées 8,5° 35,5cl 4,75
- Chouffe Blonde 8° ou MC Chouffe Brune 8° 33cl 4,75
- Duvel 8,5° 33cl 5,00
- Duvel Triple Hop Citra 9,5° 33cl 5,00
- Maredsous Blonde 6° ou Brune 8° 33cl 5,00
- Maredsous Triple 10° 33cl 5,00
- Liefmans Fruitesse 3,8° 25cl 'On The Rocks' 3,75
- Liefmans Yell'Oh 3,8° 25cl 'On The Rock's 3,75
- Liefmans Kriek Brut 6° 33cl 5,00
- Timmermans Pêche 4° 25cl 3,75
- Trappiste Chimay Bleu, brune 9° 33cl 5,50
- Trappiste Orval 6,2° 33cl 5,50
- Trappiste Westmalle Triple 9,5° 33cl 5,50
- Triple d'Anvers de la Brasserie De Koninck, 8° 33cl 5,50

## SOFT DRINKS

- Spa Bleu - Rouge 50cl ou 1L 4,50 - 8,00
- Bru (*Légèrement pétillante*) 50cl 5,00
- Coke - Light - Zéro 20cl 3,50
- Spa Citron - Orange 100% naturel 25cl 3,50
- Lipton Ice Tea 25cl 4,00
- Schweppes 20cl (*Tonic - agrumes - soda*) 3,50
- Schweppes Premium (*Tonic, Pink Pepper, Ginger, Lavande, Hibiscus*) 4,00
- Canada Dry 4,00
- Jus Looza 20cl (*Orange, pomme, ananas, pamplemousse, tomate, banane*) 3,50
- Jus frais, pressé minute (*Orange ou citron*) 5,50

## BOISSONS CHAUDES

- Café MASALTO 100% Arabica, Lungo, Espresso ou Ristretto 3,95
- Décaféiné Lungo, Espresso ou Ristretto 3,95
- Capuccino ou Décapuccino (*Mousse de lait ou crème chantilly*) 4,50
- Lait russe (*Espresso, lait et nuage de mousse de lait*) 4,50
- Chocolat chaud aux pépites de chocolat blanc et noir ou même viennois 3,95 - 4,50
- Thés du Monde/Infusions – Thé Menthe fraîche 3,95 - 4,50

*Demandez notre carte de thés-infusions sélectionnés par la maison Alain Pilloy*

## NOTRE CHEF PASCAL MARCIN ET SON ÉQUIPE VOUS PROPOSENT POUR LA RENTREE...

*Ces propositions sont valables jusqu'au mercredi 27 février 2019.*

### MENU à 49,00 (3v de vins assortis : 20,00 - 3v de bières assortis : 7,50)

- Amuse-bouche
- Mousse de bonite et fèves des marais
- Ou**
- Tartare de magret de canard, œuf de caille confit, mangue et noisettes torréfiées, chantilly au wasabi
- Coquilles Saint-Jacques, litchi, coriandre, magret de canard fumé
- Ou**
- Filet d'agneau, compotée de salsifis et bananes, petite salade de champignons de Paris
- Carpaccio d'orange sanguine, sorbet mangue, espuma de gin
- Ou**
- Assortiment de 5 fromages affinés par 'Pascal Fauville'

### MENU à 59,00 (Sélection de vins assortis : 30,00)

- Amuse-bouche
- Mi-cuit de saumon, homard, crémeux yuzu et menthe
- Ou**
- Fin émincée de veau, Cointreau, menthe, gel de pamplemousse
- Filet de cabillaud rôti aux herbes fraîches, dauphine de patate douce, asperge verte et gingembre, confit d'échalotes au vin rouge
- Ou**
- Coquelet et foie gras, cuisse confite, chocolat aux fruits secs et fleur de sel, poireaux à la vanille sur écrasée de ratte au beurre noisette
- Pré dessert
- Nougat glacé, citron vert, pignons grillés, meringue au basilic
- Ou**
- Assortiment de 7 fromages affinés par 'Pascal Fauville'

### MENU CHRONO GOURMAND : 37,00 (3 services) 28,00 (2 services)

Vous êtes pressés par le temps ? Pour le déjeuner ou le dîner, nous vous proposons, en 1 heure top chrono, un **MENU UNIQUE 3 SERVICES**, suivant l'offre du marché **DU JOUR**. Un double choix pour le plat et la possibilité d'un menu 2 services vous est proposé pour les services du **MIDI UNIQUEMENT**. Nous vous conseillons de le réserver à l'avance.

## & POUR LES VEGETARIENS...

L'Entrée 16,00 et/ou le plat 22,00 avec les légumes frais **DU JOUR** de Gauthier t'Kint de Roodenbeke de la 'Ferme aux sources' à Autre Église, de Sam 'Aux vertes et bien mûres' à

Schaltin et de 'Symbiose' à Louvain-la-Neuve.