

NOS MENUS :

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

- Amuse-bouche
- Laurière de rouget, saladette de fenouil mariné à l'estragon, espuma de poivron et chorizo (L.O.P.Mout).
Ou
- Asperge de Maline au concassé d'œufs à l'huile de truffe, fèves des marais et tomate, jus de roquette, tuiles noires (O.L.G).
- Caille farcie aux chapeaux du pape, gâteau de pomme de terre au parmesan, morilles farcies aux petits pois, purée de carotte fumée (L.O.G).
Ou
- Filet de bar en croûte de caviar d'aubergine, coulis de tomate aux graines de coriandre (L.P).
- Tarte au citron, meringuée au thym (G.L.O).
Ou
- Assortiment de 5 fromages affinés par 'Pascal Fauville'(L).

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

- Amuse-bouche
- Grésillée d'huîtres creuses de Normandie sur une marmelade de pommes granny, lardons fumés, beurre de baratte au vinaigre de cidre (Mol.L.Cru).
Ou
- Ballotine de foie gras de canard grillé au jambon d'Ardenne, purée de chocolat, betterave, agrume confit.
- Blanc de cabillaud rôti sur peau, bouillon de volaille, pomme de terre et lamelles de gésiers de canard, herbettes des Garrigues, huile de persil (P)
Ou
- Carré d'agneau au tandouri mis en momie de kadaïf. Ragout de fèves au poivre d'âne, quiche Lorraine liquide (L.G)
- Pré dessert
- Pavlova caramélisée et sa mousse de mascarpone à la liqueur de fraises des bois (L.O)
Ou
- Assortiment de 7 fromages affinés par 'Pascal Fauville'(L)

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 SUR RESERVATION.

& 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'

POUR VOUS METTRE EN FORME, NOTRE BARMAN THOMAS, VOUS PROPOSE,

SES COCKTAILS DU MOIS...

- Cherry Blossom 10,00
(Heering Cherry Liqueur, Kirschwasser, Cointreau, sirop de marasquin, jus de citron)
- Spring is back 9,00
(Jus de fruit de la passion, jus de citron vert, sirop de basilic, Ginger ale)

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.)
- Cointreaupolitan *(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' Sans 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 fût. Les fûts sont placés dans un frigo-fût 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
- 'T Ij Ijwit - bière blanche aux arômes de citron, 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, 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 ET SON ÉQUIPE VOUS PROPOSENT DU 28 MARS AU 24 AVRIL...

À LA CARTE :

ENTRÉES

- Laurière de rouget, saladette de fenouil mariné à l'estragon, espuma de poivron et chorizo (L.O.P.Mout) 22,00
- Asperge de Maline au concassé d'œufs à l'huile de truffe, fèves des marais et tomate, jus de roquette, tuiles noires (O.L.G.) 25,00
- Grésillée d'huîtres creuses de Normandie sur une marmelade de pommes granny, lardons fumés, beurre de baratte au vinaigre de cidre (Mol.L.Cru) 26,00
- Ballotine de foie gras de canard grillé au jambon d'Ardenne, purée de chocolat, betterave, agrume confit. 26,00

PLATS

- Blanc de cabillaud rôti sur peau, bouillon de volaille, pomme de terre, lamelles de gésiers de canard, herbes des Garrigues, huile de persil (P) 28,00
- Caille farcie aux chapeaux du pape, gâteau de pomme de terre au parmesan, morilles farcies aux petits pois, purée de carotte fumée (L.O.G.) 26,00
- Carré d'agneau au tandouri mis en momie de kadaïf. Ragout de fèves au poivre d'âne, quiche Lorraine liquide (L.G) 30,00
- Filet de bar en croûte de caviar d'aubergine, coulis de tomate aux graines de coriandre (L.P) 26,00

FROMAGES

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

DESSERTS

- Crème brûlée au safran et miel (L.O) 10,00
- Les 'Bunyols' au chocolat, sorbet coco (G.O.L) 10,00
- Tarte au citron, meringuée au thym (G.L.O) 10,00
- Pavlova caramélisée et sa mousse de mascarpone à la liqueur de fraises des bois (L.O) 10,00

'LA PETITE CARTE SIGNATURE DE NOTRE CHEF'

ENTREES

- Autour d'une déclinaison de saumon et de légumes racine, mayonnaise de wasabi, biscuit éponge à la pistache (O.A.Gl.Fcoq.Mout.P) 23,00
- Croquettes aux crevettes grises, coulis de crustacés (L.Gl.Cr.O), la pièce 9,00
- Feuillet de magret de canard séché, emmental et pleurote, sauce moutarde violette, mesclun aux noix (L.Fcoq.Mout) 23,00
- Escalope de foie gras de canard poêlée, céleri rave confit, crème de chorizo et safran (C.L) 25,00

PLATS

- Filet de pintade rôtie, fricassée de petits gris au chardonnay de Bourgogne, crème de persil plat à la purée d'ail doux, mini légumes glacés, pomme darphin (C.L) 26,00
- Céleri rave comme un risotto aux morilles, asperges vertes cuites et crues (C.L) 26,00
- Le poisson et ses légumes du jour (P.L) Prix du jour
- La pièce de viande et ses légumes du jour (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