

Entrées froides:

-Assiette de saumon fumé de Gembloux et ses garnitures	17.00€
-Chèvre lardé rôti au miel d'acacia et son mesclun aux fruits secs	14.00€
-Foie gras de canard maison au Sauternes, compotée de poires et brioche toastée	18.00€
-Carpaccio de contrefilet Holstein fumé aux jeunes pousses de roquette à l'huile de noisette	20.00€

Entrées chaudes:

-Potage du jour	10.00€
-Croquette au fromage, mesclun et garnitures	1pce 10.00€ 2pce 17.00€
-Croquette aux écrevisses, mesclun et garnitures	1pce 12.00€ 2pce 19.00€
-Duo de croquettes, fromage et écrevisses, mesclun et garnitures	19.00€
-Scampis sautés à la diable	19.00€
-Scampis sautés à la crème d'ail doux et persil frais	19.00€
-Ravioles "maison 7 fontaines" farcies à la chair à saucisse parfumée au fenouil, jus de viande au beurre fermier	19.00€

Végétarien et Végan:

-Lasagne artisanale de légumes et crème de noix de cajou	22.00€
-Sauté de légumes au curry doux et riz pilaf	20.50€
-Polenta rôtie à l'huile d'olive, panaché de légumes et coulis de tomates	20.50€

Avec beaucoup d'humilité, nous tentons à satisfaire au mieux le goût de nos convives végétariens et végétaliens. N'hésitez pas à nous aider grâce à vos avis bienveillants. Nous sommes à l'écoute !

Poissons:

-Pavé de saumon, légumes du moment, sauce béarnaise et frites	27.00€
-Lasagne de truite artisanale	24.50€
-Sauté de gambas au tandoori, spaghettis de légumes et coulis de tomates	26.00€
-Notre poisson du jour et ses garnitures	prix du jour

Viandes:

-Américain du Félicien, condiments, salade et frites	24.00€
-Boulettes sauce tomate maison et frites	18.00€
-Vol au vent maison et ses boulettes de veau, frites	23.00€
-Planche de magret, croquette de canard à l'orange et sauce aigre-douce	32.00€
-Jambonneau sauce moutarde à l'ancienne, salade et frites (20 minutes)	24.00€
-Planche de cochon de lait saumuré, croquette de joue de porc, sauce moutarde au miel et pomme de terre grillée	27.00€

Grillades:

-Mignon de bœuf	28.00€
-Brochette de bœuf	29.50€
-L'entrecôte de bœuf	39.00€
-Brochette de blanc de coucou de Malines grillée	25.00€
-Brochette d'agneau de Nouvelle-Zélande	27.50€

-Sauces: 10 poivres, archiduc, béarnaise, roquefort, beurre à l'ail

-Suppléments: gratin dauphinois, légumes sautés, purée, riz, pâtes 3.00€

-Suppléments: mayonnaise maison, ketchup, moutarde 1.50€

Pâtes:

-Tagliolini à la sauce bolognaise	19.50€
-Pennes jambon fromage gratinées	17.50€
-Gnocchis crème aux champignons et lardons, fromage râpé	19.50€

Plats enfants (jusqu'à 12 ans):

-Boulette à la sauce tomate, frites	11.00€
-Vol au vent, frites	11.00€
-Penne bolognaise avec ou sans fromage râpé	11.00€
-Penne jambon, fromage gratinés ou non	11.00€

Desserts:

-Dame blanche du Félicien	11.00€
-Dame noire	11.00€
-Coupe brésilienne	11.00€
-Profiteroles glacées vanille et chocolat chaud	11.00€
-Crème brûlée à la vanille de Madagascar	10.00€
-Notre café gourmand (4 variétés)	14.00€
-Duo de mousse au chocolat, crème anglaise	10.00€
-Pain perdu brioché, caramel beurre salé et glace vanille	11.00€
-Assiette de fromages belges de chez Maitre Corbeau	15.00€

