

Entrées froides:

Cold starters:

- Assiette de saumon fumé de Gembloux et ses garnitures p, cé, o, l, m, c, a** 21.00€
Gembloux smoked salmon platter with garnishes
- Chèvre lardé rôti au miel d'acacia et son mesclun aux fruits secs l, cé, c, a, o, m** 21.50€
Bacon-wrapped roasted goat's cheese with acacia honey, accompanied by a mesclun salad mix with dried fruits
- Foie gras de canard maison au Sauternes, compotée de poires et brioche toastée su, l, o, cé, c** 28.00€
Sauternes duck foie gras homemade, conference pear compote and toasted brioche
- Carpaccio de contrefilet Holstein fumé aux jeunes pousses de roquette à l'huile de noisette c, s** 22.50€
Carpaccio of smoked Holstein sirloin steak with baby arugula and hazelnut oil

Entrées chaudes:

Warm starters:

- Potage du jour** 10.00€
Soup of the day
- Croquette au fromage, mesclun et garnitures l, cé, o, a, m, c** 1pce 10.00€
Cheese croquette with mesclun salad mix and garnishes 2pce 19.00€
- Croquette aux écrevisses, mesclun et garnitures cr, cel, cé, a, l, su, p** 1pce 12.00€
Crawfish croquette with mesclun salad mix and garnishes 2pce 22.50€
- Duo de croquettes, fromage et écrevisses, mesclun et garnitures l, cé, o, a, cr, cel, l, su, p, a, m** 21.00€
Duo of shrimp and cheese croquettes with mesclun and garnishes
- Scampis sautés à la diable cr, p** 21.00€
Sautéed scampi in a spicy sauce
- Scampis sautés à la crème d'ail doux et persil frais cr, p, l** 20.50€
Sautéed scampi in a mild garlic cream sauce and fresh parsley
- Ravioles "Maison 7 fontaines" farcies à la chair à saucisse parfumée au fenouil, jus de viande au beurre fermier l, cé, o** 19.00€
"maison 7 fontaines" ravioli stuffed with fennel-flavoured sausage eat, with farm butter gravy

Végétarien & Végan:

Vegetarian and vegan selection:

- Lasagne artisanale de légumes et crème de noix de cajou **cé, o, c** 22.00€
Artisan vegetables lasagna and cashew nut cream
- Sauté de légumes au curry doux et riz pilaf **c** 20.50€
Sautéed vegetables with mild curry sauce and pilau rice
- Polenta rôtie à l'huile d'olive, panaché de légumes et coulis de tomates 20.50€
Roasted polenta with olive oil, mixed vegetables and tomato sauce

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:

Fishes:

- Pavé de saumon, légumes du moment, sauce béarnaise et frites **o, l, su, p** 27.00€
Salmon steak, vegetables of the moment, Béarnaise sauce and French fries
- Lasagne de truite artisanale **p, o, l, cé** 24.50€
Artisan trout lasagna
- Sauté de gambas au tandoori, spaghettis de légumes et coulis de tomates **lu, p, cr** 26.00€
Sautéed tandoori prawns, with vegetables spaghetti and tomato coulis
- Notre poisson du jour et ses garnitures (price of the day)
Our fish of the day and its garnish

Viandes:

Meats:

- Américain du Félicien, condiments, salade et frites** a, o, l, m, su 24.00€
Le Félicien American-style steak tartar, condiments, salad and French fries
- Boulettes sauce tomate maison et frites** o, cé, l 18.00€
Meatballs with tomato sauce made in-house, French fries
- Vol au vent maison et ses boulettes de veau, frites** cel, l, cé 23.00€
Homemade vol au vent, with veal meatballs and French fries
- Planche de magret, croquette de canard à l'orange et sauce aigre-douce** o, l, su, cé, m, a, cel 32.00€
Slab of duck breast filet, duck croquettes with orange and sweet and sour sauce
- Jambonneau sauce moutarde à l'ancienne, salade et frites** (20minute) o, l, su, m, cé, o, a 24.00€
Knuckle of ham in wholegrain mustard sauce, with green salad and french fries
- Planche de cochon de lait saumuré, croquette de joue de porc, sauce moutarde au miel et pomme de terre grillée** cel, m, cé, o, a, l 27.00€
Slab of suckling pig cooked in the Saumur style, pork cheek croquettes, honey mustard sauce and grilled potato



Grillades:

From the grill

(servies avec salade, frites et sauce)
(served with green salad, French fries and sauce)



- Mignon de bœuf** l, cé 28.00€
Fillet steak
- Brochette de bœuf** l, cé, c 29.50€
Beef skewer
- L'entrecôte de bœuf** l, cé 39.00€
Ribeye steak
- Brochette de blanc de coucou de Malines grillée** l, cé, c 25.00€
Malines chicken breast skewer
- Brochette d'agneau de Nouvelle-Zélande** a, c, cé, l 27.50€
New Zealand lamb rib skewer

-**Sauces:** 10 poivres, archiduc, béarnaise, roquefort, beurre à l'ail,
Sauce accompagnements: 10 peppers, mushrooms, béarnaise, roquefort cheese, garlic butter,

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

-**Sides:** dauphinoise potatoes, sautéed vegetables, puréed potatoes, rice, pasta

-**Suppléments:** mayonnaise maison, ketchup, moutarde 1.50€

-**Extras:** mayonnaise, tomato ketchup, mustard



Pâtes:

Pasta Dishes:

- Tagliolini à la sauce bolognaise **cé, l, o** 19.50€
Tagliolini with bolognese sauce
- Penne jambon fromage gratinés **l, o, cé** 17.50€
Ham and cheese penne pasta bake
- Gnocchi crème aux champignons et lardons, fromage râpé **l, o, a, m, cé** 19.50€
Mushroom cream gnocchi, bacon bits, grated cheese

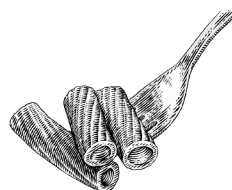
Plats enfants:

(jusqu'à 12ans)

Children's Dishes

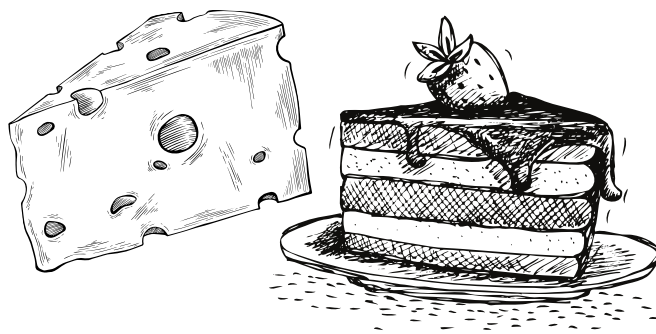
(up to 12 years old)

- Boulette à la sauce tomate, frites **cé, l, o** 11.00€
Meatballs in tomato sauce, French fries
- Vol au vent, frites **cé, l** 11.00€
Vol au vent, French fries
- Penne bolognaise avec ou sans fromage râpé **l, o, cé, a** 11.00€
Penne with bolognese sauce (optional grated cheese)
- Penne jambon, fromage gratinés ou non **l, o, cé** 11.00€
Ham and cheese penne pasta (optional pasta bake)



Desserts:

- Dame blanche du Félicien o, l, su, a, c, s, cé** 12.50€
Le Félicien's dame blanche (vanilla ice cream, chocolate sauce, whipped cream)
- Dame noire o, l, su, a, c, s, cé** 12.50€
Dame noire (chocolate ice cream, chocolate sauce, whipped cream)
- Coupe brésilienne o, l, su, a, c, s, cé** 12.50€
Brazilian ice cream sundae (hazelnut, caramel)
- Profiteoles glacées vanille et chocolat chaud o, l, su, a, c, s, cé** 12.50€
Iced vanilla profiteroles and hot chocolate sauce
- Crème brûlée à la vanille de Madagascar o, l** 12.50€
Crème brûlée made with Madagascar vanilla
- Notre café gourmand (4 variétés) o, l, su, a, c, s, cé** 14.00€
Our café gourmand (with 4 mini desserts)
- Duo de mousse au chocolat, crème anglaise o, l** 12.50€
Twin chocolate mousses, with custard
- Pain perdu brioché, caramel beurre salé et glace vanille o, l, su, a, c, s, cé** 13.00€
Brioche french toast, with salted butter caramel and vanilla ice cream
- Assiette de fromages de chez maître Corbeau c, l, cé** 17.00€
Maitre corbeau's cheese board



Allergènes:

Food allergy and intolerance:

c: fruits à coques

nuts

cel: céleri et produits à base de céleri

celery or celery-based products

m: moutarde et produits à base de moutarde

mustard or mustard-based products

s: graines de sésames et produits à base de graines de sésames

sesame seeds or sesame-based products

su: anhydride sulfureux et sulfites

sulphur dioxide or sulphites

lu: lupin et produits à base de lupin

lupin or lupin-based products

co: mollusques et produits à base de mollusques

molluscs or mollusc-based products

cé: céréales contenant du gluten

cereals with gluten content

cr: crustacés et produits à base de crustacés

shellfish or shellfish-based products

o: Œufs et produits à base d'œufs

eggs or egg-based products

p: poissons et produits à base de poissons

fish or fish-based products

a: arachides et produits à base d'arachides

peanuts or peanut-based products

s: soja et produits à base de soja

soy or soy-based products

l: lait et produits à base de lait

milk or milk-based products

Pour toutes questions relatives aux allergènes, n'hésitez pas à nous consulter !

Please feel free to ask us about allergens!