

Entrées froides:

-Saumon fumé de Gembloux et ses garnitures	17.00€
-Parmentier de King Crabe et avocat, aigrette à la ciboulette et Focaccia grillée	19.00€
-Gravlax de veau, coulis frappé de petits pois, jeunes pousses et son œuf parfait	18.00€

Entrées chaudes:

-Potage aux légumes du jour	10.00€
-Croquette au fromage, mesclun et garnitures	1pce 10.00€ 2pce 17.00€
-Croquette de saumon à l'aneth, mesclun et garnitures	1pce 12.00€ 2pce 19.00€
-Croquette de tomates confites, mesclun et garnitures	17.00€
-Sauté de scampis au fenouil et crème anisée	19.00€
-Brochette de scampis, sauce aioli et son mesclun	19.00€

Nos salades:

-Tomates mozzarella burrata, roquette, tomates confites et pistou	15.00€ - 20.00€
-Salade estivale de truite fumée de La Vallée De L'Amblève et pommes croquantes	16.00€ - 21.00€
-Frisée aux lardons, croûtons et son œuf parfait	16.00€ - 21.00€
-Salade de scampis sautés aux agrumes	17.00€ - 22.00€
-Salade maraîchère	12.00€ - 17.00€
-Salade exotique au poulet mariné	15.00€ - 20.00€

Pâtes:

-Linguine à la sauce bolognaise	19.50€
-Penne jambon fromage gratiné	17.50€
-Gnocchi à la crème d'épinards, effiloché de jambonneau et mozzarella râpée	19.50€

Grillades:

-Mignon de boeuf (220g)	28.00€
-Brochette de boeuf (300g)	29.50€
-Brochette de coucou de Malines (300g)	25.00€
-Tagliata d'entrecôte irlandaise grillée, roquette, tomates confites et coulis balsamique	35.00€

Les sauces:

Béarnaise, Archiduc, Dijonnaise, Roquefort, 10 poivres, Beurre d'ail

Pour accompagner:

Toutes nos grillades sont servies avec des frites et de la salade, néanmoins d'autres possibilités moyennant un supplément telles que:

-Du gratin dauphinois	3.00€
-Une poêlée de légumes	
<u>Suppléments:</u> mayonnaise maison, ketchup, moutarde	1.50€

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 mix d'agneau grillé, taboulé, feta et son tzatziki maison	28.50€
-Planche de cochon de lait saumuré, croquette de joue de porc, panaché de légumes sauce Dijonnaise et pomme de terre grillée	27.00€

Nos moules jumbo de Nouvelle-Zélande (1kg):

-Marinière	24.00€
-Vin Blanc	26.00€
-Curry	26.00€
-Roquefort	26.00€
-Crème d'ail	26.00€
-Provençale	26.00€

Poissons:

-Filet de saumon rôti sur peau, salade, sauce béarnaise et frite	27.00€
-Lasagne de truite artisanale	24.50€
-Pêche du jour et ses accompagnements du moment	Du jour
-Planche de gambas rôties et sa croquette aux crevettes, salade, rouille et mouillettes de pain toastées	30.00€

Végétarien et Végan:

-Sauté de légumes, crème végétale de curry doux et riz basmati	20.50€
-Tortelloni farcis aux légumes et sauce tomate au basilic	20.00€
-Lasagne artisanale de légumes et crème de noix de cajou	22.00€
-Gnocchis de pomme de terre, crème végétale d'épinards à l'ail	19.00€

Plats enfants (jusqu'à 12 ans):

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

Desserts:

-Dame blanche du Félicien	11.00€
-Assortiment de sorbets et coulis de fruits	11.00€
-Coupe brésilienne	11.00€
-Profiteroles glacées vanille et chocolat chaud	11.00€
-Crème brûlée à la vanille de Madagascar	10.00€
-Panna cotta aux fruits rouges	11.00€
-Sorbet Colonel (sorbet citron avec vodka)	10.00€
-Notre café gourmand (4 variétés)	11.00€
-Assiette de fromages belges de chez Maître Corbeau	15.00€