

MENU

Faites votre choix dans les entrées, les plats et les desserts.

2 formules disponibles :

- MISE EN BOUCHE
- ENTREE
- PLAT
- DESSERT
- MIGNARDISES

25 euros hors boisson OU 35 euros boissons en accord comprises

Une carte d'apéritifs, de vins et des boissons est mise à votre disposition

Entrées :

- Tagliatelles fraîches retournées, lardons, champignons et tartufata 12,00
- Quenelle de la mer, sauce Nantua 11,00
- Crevettes d'Argentine, bouillon coco et légumes croquants 14,00
- Pressé de chèvre, crostini au pesto 10,00
- Véritable gratinée à l'oignon 8,00

Plats :

- Carré d'agneau, viennoise basilic, (+3 € au menu) gratin dauphinois, légumes farcis, jus romarin (2cts) 18,00 p.p.
- Cuisse de volaille farcie, mijotée à la Houppé, riz sauvage pilaf 14,00
- Cabillaud, écrasé de pomme de terre et poireaux, sauce mousseline à la Blanche de Namur 16,00
- Cassolette Namuroise flambée en salle, gaufrette de pommes de terre 18,00
- Cannelloni de joues de veau braisées, crème de Parmesan, crumble de lard 18,00

Desserts :

- Chocolat flambé en salle et sorbet à l'orange 8,00
- Ile flottante comme Michalak 6,00
- Gratin d'ananas, sorbet 6,00
- Notre Paris-Brest 4,50
- Plateau de fromages d'ici et d'ailleurs 8,00

Cette carte est disponible du 06/01 au 07/02/2020