
MENU GOURMAND - 53€

04/10 > 14/11

Servi uniquement par table complète

Noix de Saint Jacques boulonnaises et boudin noir poêlé de chez Charly Goeders

Crème de panais, jus de barbes au shaoxing

Gel de pomme de notre verger

Boulonnaise scallops and pan-fried black pudding from Charly Goeders

Parsnip cream, Shaoxing beard jus

Apple gel from our orchard

Ou/Or

Œuf parfait façon meurette, chlorophylle

Crème châtaigne-butternut, émulsion coco

Poêlée de champignons de la cueillette

Tartine au foie gras poêlé

Perfect egg meurette style with chlorophyll

Chestnut and butternut cream with coconut emulsion

Pan-fried freshly picked mushrooms

Pan-fried foie gras toast

Blanc de cabillaud en deux préparations:

Filet cuit doucement, jus d'arêtes coco citronnelle, mousseline d'artichauts et variation sur le fenouil

Petit parmentier des flancs, salade de pousses

Cod breast in two preparations:

Gently cooked fillet, coconut and lemongrass bone jus, artichoke mousseline, and a fennel variation

Small cod flank parmentier with sprout salad

Ou/Or

Magret de canard laqué au poivre du Szechuan, condiment au tamarin

Purée de carotte et nem de confit de canard au gingembre rose

Jus de canard et riz sauté thaï

Roast duck breast with Szechuan pepper and tamarind condiment

Carrot puree and duck confit spring roll with pink ginger

Duck jus and Thai fried rice

L'assortiment de fromages de chez Straet

Pain au noix et confit de prunes figes de notre pâtissière Élise

Straet's cheese assortment

Walnut bread with plum and fig confit from our pastry chef Élise

Ou/Or

Tarte sablée au spéculoos et aux pommes caramélisées

Gel Sudachi, crème fouettée à la vanille

Glace au gingembre, cannelle et hibiscus

Speculoos and caramelized apple shortbread tart

Sudachi gel, vanilla whipped cream

Ginger, cinnamon, and hibiscus ice cream

TOUTES LES ENTRÉES, PLATS ET DESSERTS DU MENU SONT ÉGALEMENT DISPONIBLES À LA CARTE

ENTRÉES FROIDES / COLD STARTERS

Le tartare de thon rouge au citron vert, guacamole d'avocat, mayonnaise wasabi et croustillant de nori 22€
Red tuna tartare with lime, avocado guacamole, wasabi mayonnaise and crispy nori

La salade de bœuf thaïe grillé, menthe et coriandre fraîche, vinaigrette pimentée à la citronnelle 18€
Grilled Thai beef salad, mint and fresh coriander, spicy lemongrass vinaigrette

Le carpaccio de boeuf « Dry Aged », roquette et champignons de Paris, feuille de parmesan et vinaigrette gourmande 19€
«Dry Aged» beef carpaccio, arugula and button mushrooms, parmesan leaf and gourmet vinaigrette

POUR TOUTES QUESTIONS SUR LES ALLERGÈNES,
DEMANDEZ CONSEIL À NOTRE ÉQUIPE

ENTRÉES CHAUDES / HOT STARTERS

Les fondus au fromage de Val Dieu Herve, poires pochées du Plateau, coulis au sirop Thomsin 16€
Val Dieu Herve cheese fondues, poached Plateau pears, Thomsin syrup coulis

Le bouillon Tom Kha, bol de soupe thaï pimenté au lait de coco et citronnelle, gros scampis, coriandre citron vert 18€
Tom Kha broth, a bowl of spicy Thai soup with coconut milk and lemongrass, large scampi, lime coriander

Les classiques croquettes de crevettes grises bien garnies, persil frit et citron 24€*
Classic well-garnished grey shrimp croquettes with fried parsley and lemon

*prix en fonction du marché

Duo d'os à moelle et escargots en coquilles farcis au beurre persillé, toast aux champignons 21€
Duo of marrow bones and snails in shells stuffed with parsley butter, mushroom toast

Les beignets de cuisses de grenouilles façon fish & Chips, sauce tartare et pains toasté au beurre d'escargots 22€
Fish & Chips style frog leg fritters, tartar sauce and toasted bread with snail butter

Croquettes de pieds de cochon et petit salé en fine chapelure japonaise, rémoulade de céleri, condiment moutarde Savora 19€
Pig's trotters and salt pork croquettes in fine Japanese breadcrumbs, celery remoulade, Savora mustard condiment

Noix de saint Jacques et boudin Goeders poêlés, crème de panais - jus de barbes au shaoxing 25€
Pan-fried scallops and Goeders black pudding, parsnip cream - Shaoxing beard juice

Œuf parfait meurette, crème châtaigne - butternut, poêlée de champignons de la cueillette et escalope de foie gras poêlée 25€
Perfect egg meurette, chestnut and butternut cream, pan-fried mushrooms and pan-fried foie gras escalope

NOS TRADITIONNELS / OUR TRADITIONALS

Les traditionnels boulets à la liégeoise servis en cocotte, frites et salade verte bien garnie, mayonnaise maison 21€

Traditional Liège meatballs served in a casserole dish, fries and a generous green salad with homemade mayonnaise

Rognon de veau en cocotte, crème dijonnaise, légumes et frites 28€

Veal kidney casserole with Dijon cream, vegetables, and fries

Parmentier de joue de bœuf confite sauce vin rouge, garniture de légumes 29€

Parmentier of confit beef cheek in red wine sauce, garnished with vegetables

Tête et langue de veau sauce tomate, frites maison 24€

Veal's head and tongue in tomato sauce, homemade fries

Ris de veau au morilles, garniture de légumes et pomme dauphine maison 42€

Sweetbreads with morels, vegetable garnish and homemade dauphine potatoes

PLATS MER / VÉGÉTARIENS SEAFOOD / VEGETARIAN DISHES

Le wok de légumes croquants et de nouilles végétariennes 18€

Crispy vegetable wok and vegetarian noodles

Thon rouge cuit à l'unilatéral, wok de légumes et nouilles indonésiennes 30€

One-sided cooked bluefin tuna, wok-fried vegetables and Indonesian noodles

**Blanc de cabillaud en deux préparations:
- Filet cuit doucement, jus d'arêtes coco citronnelle, mousseline d'artichauts et variation sur le fenouil**

- Petit parmentier des flancs, salade de pousses 35€

Two-preparation cod breast:

- Slowly cooked fillet, coconut and lemongrass bone jus, artichoke mousseline, and a fennel variation

- Small flank parmentier, sprout salad

PLATS TERRE / MEAT DISHES

Le Rib Eye de boeuf de Simmental (350gr) grillé au Jospier, salade gourmande et frites*

*sauces au choix: béarnaise, poivre vert, champignons, beurre maître d'hôtel, roquefort (+4€)

Simmental beef Rib Eye (350g) grilled with Jospier, gourmet salad and fries*

*sauces of your choice: béarnaise, green pepper, mushrooms, maître d'hotel butter, roquefort (+4€)

38€

La vraie pluma Patta Negra grillée au four Jospier aux 5 épices chinois, chimichurri fruit de la passion, sauce plum

The real Patta Negra pluma grilled in the Jospier oven with 5 Chinese spices, passion fruit chimichurri, plum sauce

40€

Steak tartare de bœuf de Salers coupé au couteau et assaisonné à la parisienne, grosses frites et salade fraîcheur, mayonnaise maison

Knife-cut Salers beef steak tartare, seasoned Parisian style, large fries and fresh salad, homemade mayonnaise

24€

Magret de canard laqué au poivre du Szechuan, condiment tamarin, purée de carotte et nem de confit de canard au gingembre rose, jus de canard et riz sauté thaï

Szechuan pepper-lacquered duck breast, tamarind condiment, carrot puree and duck confit spring roll with pink ginger, duck jus and Thai fried rice

35€

**POUR TOUTES QUESTIONS SUR LES ALLERGÈNES,
DEMANDEZ CONSEIL À NOTRE ÉQUIPE**

COIN DES ENFANTS / CHILDREN'S CORNER

Les spaghetti à la bolognaise 10€
Spaghetti bolognese

La boulette sauce chasseur, frites, mayonnaise 11€
The meatball with hunter sauce, fries and mayonnaise

La croquette de fromage, frites 10€
Cheese croquette, fries

Le mini steack, frites, légumes, ketchup, mayonnaise 15€
Mini steak, fries and vegetables, ketchup, mayonnaise

NOS SORBETS MAISON / OUR HOMEMADE SORBETS

3 sorbets aux fruits frais turbinés au Pacojet 10€
3 fresh fruit sorbets with Pacojet

Colonnel (sorbet citron et vodka) 10€
Lemon sorbet and vodka

Paul'onnel (sorbet, fruits frais et gin du moment) 12€
Sorbet, fresh fruits and gin of the moment

FROMAGE / CHEESE

L'assiette de fromages sélectionnée par la fromagerie Straet 14€
The cheese plate selected by the fromagerie Straet

DESSERTS

DE NOTRE PÂTISSIER MICHAEL MOINEAU
FROM OUR PASTRY CHEF MICHAEL MOINEAU

Le moelleux chocolat noir 70%, crème glacée au lait d'amande et cacahuètes caramélisées, crème anglaise à la vanille de Madagascar 13€
70% dark chocolate sponge cake, almond milk and caramelized peanut ice cream, Madagascar vanilla custard

La Dame blanche, glace à la vanille de Madagascar, sauce chocolat tiède et crème chantilly 13€
La Dame Blanche, Madagascar vanilla ice cream, warm chocolate sauce and whipped cream

Le café gourmand: 3 belles préparations pâtisseries du jour 12€
Gourmet coffee: 3 beautiful pastries of the day

Le Café Liégeois: café expresso, crème Chantilly à la vanille de Madagascar, crème glacée au café et copeaux de chocolat noir (peket +3€) 13€
Le Café Liégeois: espresso coffee, Madagascar vanilla Chantilly cream, coffee ice cream and dark chocolate shavings (peket +3€)

Le Paris-Brest, crème praliné noisette maison, noisettes caramélisées 13€
Paris-Brest, homemade hazelnut praline cream, caramelized hazelnuts

Tarte citron meringuée « revisitée », crémeux citron, pâte sablée, meringue française et sorbet citron 13€
Lemon meringue pie "revisited", lemon cream, shortcrust pastry, French meringue and lemon sorbet

Tarte sablée aux 4 épices et pommes caramélisées, gel sudachi, crème fouettée à la vanille et glace gingembre 13€
Four-spice shortbread tart with caramelized apples, sudachi gel, vanilla whipped cream, and ginger ice cream

POUR TOUTES QUESTIONS SUR LES ALLERGÈNES, DEMANDEZ CONSEIL À NOTRE ÉQUIPE