
MENU GOURMAND - 53€

12/09 > 25/10

Servi uniquement par table complète

Saumon mi-fumé de chez René
Condiment mangue-citronnelle
Radis croquants & houmous de betterave
Semi-smoked salmon from René's
Mango-lemongrass relish
Crispy radishes & beetroot hummus

Ou/Or

Tataki de canard aux épices
Tamarin, carotte rôtie, pickles
Jus de plume à la citronnelle
Duck tataki with spices
Tamarind, roasted carrot, pickles
Lemongrass-infused duck jus

Filet de bar de ligne
Chou pointu, radis noir, chou-fleur au galanga
Jus de bouillabaisse thaï
Line-caught sea bass fillet
Pointed cabbage, black radish, cauliflower with galangal
Thai bouillabaisse broth

Ou/Or

Médailon de bœuf, collier confit
Pomme Anna, condiment XO, légumes de saison
Jus de bœuf au vin rouge
Beef medallion, confit neck
Anna potatoes, XO condiment, seasonal vegetables
Beef jus with red wine

Sélection de fromages de Monsieur Freddy (Crèmerie Saint-Siméon)
Chutney de pomme au gingembre
Pain aux abricots secs et graines torréfiées
Selection of cheeses from Mr. Freddy (Crèmerie Saint-Siméon)
Apple and ginger chutney
Dried apricot and roasted seed bread

Ou/Or

Figue rôtie aux épices
Crème de noix de pécan
Glace au fromage blanc
Gel de kalamansi & réduction de Porto rouge
Spiced roasted fig
Pecan cream
Cream cheese ice cream
Kalamansi gel & red Porto reduction

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

ENTRÉES FROIDES / COLD STARTERS

La salade de bœuf thaïe, citronnelle et menthe fraîche, vinaigrette pimentée 19€
Thai beef salad, lemongrass and fresh mint, spicy vinaigrette

Chou-fleur rôti aux épices libanaises, lentilles et yaourt au tahini, citron et grenade 17€
Roasted cauliflower with Lebanese spices, lentils and yogurt with tahini, lemon and pomegranate

Le carpaccio de boeuf Holstein, roquette et champignons de Paris, feuille de parmesan et condiment cipriani 19€
Carpaccio of Holstein beef, arugula and button mushrooms, parmesan leaf and cipriani condiment

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

Saumon mi-fumé de chez René, condiment mangue-citronnelle, radis croquants et houmous de betterave 25€
Semi-smoked salmon from René's, mango-lemongrass relish, crunchy radishes, and beetroot hummus

ENTRÉES CHAUDES / HOT STARTERS

Les fondus au fromage de Val Dieu, copeaux de la Meule et coulis au sirop de chez Thomsin et bière de Val Dieu 16€
Val Dieu cheese melts, shavings from La Meule and syrup coulis from Thomsin and Val Dieu beer

Les croquettes de crevettes grises bien garnies, crevettes grises, persil frit 24€*
Well-filled gray shrimp croquettes, gray shrimp, fried parsley

*prix en fonction du marché

Yakitori de volaille, sauce satay maison, salade de choux et condiment thaïe 19€
Poultry yakitori, homemade satay sauce, coleslaw and Thai condiment

Jambonette de poulpe, condiment tomate galanga, coquillages du jour 22€
Octopus ham, tomato galangal condiment, shellfish of the day

Duo d'os à moelle grillés, condiment de tomates d'été et chimichurri, pain toasté 19€
Duo of grilled marrow bones, summer tomato and chimichurri relish, toasted bread

Tataki de canard aux épices, tamarin, carotte rôtie, pickles et jus de plume à la citronnelle 25€
Duck tataki with spices, tamarind, roasted carrot, pickles and lemongrass-infused feather jus

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

NOS TRADITIONNELS / OUR TRADITIONALS

Mes boulets au sirop de chez Thomsin servis en cocotte, salade verte et frites maison 21€

My meatballs in syrup from Thomsin served in a casserole dish, green salad and homemade fries

La tête, langue et joue de veau sauce tomate servie en cassolette, frites 22€

Veal head, tongue and cheek in tomato sauce served in a casserole dish, fries

Ris de veau doré au sautoir, jus de veau shaoxing et morilles, patatines au romarin et légumes du soleil 42€

Golden veal sweetbreads, shaoxing veal jus and morels, rosemary patatines and sunny vegetables

Les papardelles chinoises Biang Biang, pulled pork et sauce aux tomates fraîches, choux croquant et piment (ou pas) 18€

Chinese papardelle Biang Biang, pulled pork and fresh tomato sauce, crunchy cabbage and chili (or not)

PLATS MER / VÉGÉTARIENS SEAFOOD / VEGETARIAN DISHES

Le wok de nouilles végétariennes aux légumes croquants 18€

Vegetarian noodle wok with crunchy vegetables

Le thon rouge cuit à l'unilatérale, wok de nouilles indonésiennes et légumes croquants 30€

Red tuna cooked one-sided, wok Indonesian noodles and crunchy vegetables

Filet de bar de ligne, chou pointu, radis noir, chou-fleur au galanga et jus de bouillabaisse thaï 35€

Line-caught sea bass fillet, pointed cabbage, black radish, cauliflower with galangal and Thai bouillabaisse jus

PLATS TERRE / MEAT DISHES

La noix d'entrecôte de bœuf persillée à la braise, salade verte et frites maison*

*sauces au choix: béarnaise, poivre vert, champignons de Paris, roquefort (+4€)

Grilled, marbled ribeye steak, green salad and homemade fries*

*Choice of sauces: béarnaise, green peppercorn, button mushroom, Roquefort (+€4)

38€

Le tartare de bavette de bœuf à la parisienne coupé au couteau, frites, mayonnaise et salade fraîche 24€

Flank steak tartare with parisian cut with a knife, fries, mayonnaise and fresh salad

Bavette de bœuf «origine France» grillée à la braise Josper, jus de bœuf à l'échalote, salade verte et frites maison 34€

"French origin" flank steak grilled over Josper embers, shallot beef jus, green salad and homemade fries

La vraie pluma ibérique grillée au four Josper, chimichurri, mille feuilles de pomme de terre et garnitures de légumes 38€

Authentic Iberian pluma grilled in the Josper oven, chimichurri, potato millefeuille and vegetable garnishes

Médailon de bœuf, collier confit, pomme Anna, condiment XO, légumes de saison et jus de bœuf au vin rouge 35€

Beef medallion, confit neck, Anna potato, XO condiment, seasonal vegetables and beef jus with red wine

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 steak, 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

Sélection de fromages de Monsieur Freddy (Crèmerie Saint-Siméon), chutney de pomme au gingembre, pain aux abricots secs et graines torréfiées 14€
Selection of cheeses from Mr. Freddy (Crèmerie Saint-Siméon), apple and ginger chutney, dried apricot and roasted seed bread

DESSERTS

DE NOTRE PÂTISSIER

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 véritable café Liégeois traditionnel (peket +3€) 13€
Authentic traditional Liège coffee (peket +3€)

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

La Fraise Melba, glace vanille, sorbet fraise & chantilly maison, coulis de fraise 13€
Strawberry Melba, vanilla ice cream, strawberry sorbet and homemade whipped cream, strawberry coulis

Figue rôtie aux épices, crème de noix de pécan, glace au fromage blanc, gel de kalamansi et réduction de Porto rouge 13€
Spiced roasted fig, pecan cream, cream cheese ice cream, kalamansi gel & red Porto reduction

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