
MENU GOURMAND - 53€

05/07 > 17/08

Servi uniquement par table complète

Mille feuille de Queen Crabe, crumble gomasio
Condiment tomate jaune et mangue fraîche
Tostada de guacamole, salade verte et petits radis
Queen Crab Mille Feuille, gomasio crumble
Yellow tomato and fresh mango condiment
Guacamole Tostada, green salad and small radishes

Ou/Or

Raviole d'effilochée de lapin confit
Condiment wasabi, bouillon cacahuète-Savora
Crostini de foie de volaille
Nectarine et basilic thaïe
Shredded confit rabbit ravioli
Wasabi condiment, peanut-Savora broth
Chicken liver crostini
Nectarine and Thai basil

Bouillabaisse de poisson du jour
Fenouil, pomme safranée et vierge thaï
Condiment ail noir et mayonnaise gingembre
Fish bouillabaisse of the day
Fennel, saffron apple and Thai vierge
Black garlic condiment and ginger mayonnaise

Ou/Or

Cochon de lait grillé au Josper puis laqué gangnam style
Arancini frit et pulled pork confit
Condiment BBQ coréen
Houmous d'aubergine et légumes et coriandre asiatique en cocotte
Grilled suckling pig with Josper then glazed Gangnam style
Fried arancini and candied pulled pork
Korean BBQ condiment
Eggplant hummus and vegetables with Asian coriander in a casserole dish

L'assortiment de fromage de notre fromager
Our cheesemaker's cheese assortment

Ou/Or

Cerises pochées aux épices
Sorbet yaourt grecque et sponge cake à l'estragon
&
Crèmeux gianduja et coco
Crumble noisette speculoos
Caramel beurre salé à la fève de tonka
Spiced poached cherries
Greek yogurt sorbet and tarragon sponge cake
&
Creamy gianduja and coconut
Hazelnut and speculoos crumble
Salted butter caramel with Tonka bean

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 riz soufflé 22€
Red tuna tartare with lime, avocado guacamole, wasabi mayonnaise and crispy puffed rice

La salade de bœuf thaï 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 Holstein maturé, roquette et champignons de Paris, feuille de parmesan et condiment cipriani 19€
Carpaccio of matured Holstein beef, arugula and button mushrooms, parmesan leaf and cipriani condiment

Mille feuille de Queen Crabe, crumble gomasio, condiment tomate jaune et mangue fraîche, tostada de guacamole, salade verte et petits radis 24€
Queen Crab Mille Feuille, gomasio crumble, yellow tomato and fresh mango condiment, guacamole tostada, green salad and small radishes

ENTRÉES CHAUDES / HOT STARTERS

Les fondus au fromage de Val Dieu, copeaux de fromage et sirop d'Aubel 16€
Val Dieu cheese fondues, cheese shavings and Aubel syrup

Le bouillon Tom Kha, bol de soupe thaï pimenté au lait de coco et citronnelle, gros scampis, champignons parfumés 18€
A bowl of Thai soup with large scampi, fragrant mushrooms and spicy coconut milk Tom Kha

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

*prix en fonction du marché

Le duo d'os à moelle et son cannibale de bœuf à l'italienne 21€
The marrow bone duo and its Italian beef cannibal

Les petits calamars frits « Chopitos », sauce tartare aux herbes du jardin 19€
Fried baby squid "Chopitos", tartar sauce with garden herbs

Raviole d'effilochée de lapin confit, condiment wasabi, bouillon cacahuète-Savora, crostini de foie de volaille, nectarine et basilic thaï 23€
Shredded confit rabbit ravioli, wasabi condiment, peanut-Savora broth, chicken liver crostini, nectarine and Thai basil

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

NOS TRADITIONNELS / OUR TRADITIONALS

Les boulets à la liégeoise servis en cocotte, frites et salade verte bien garnie, mayonnaise maison 21€
Liège-style meatballs served in a casserole dish, fries and a generous green salad with homemade mayonnaise

Le steack tartare de bœuf de Salers coupé au couteau et assaisonné à la parisienne, grosses frites et salade fraîcheur, mayonnaise maison 24€
Salers beef steak tartare, knife-cut and seasoned Parisian style, large fries and fresh salad, homemade mayonnaise

La tête, langue et joue de veau sauce tomate servie en cassolette, frites 24€
Veal head, tongue and cheek in tomato sauce served in a casserole dish, fries

La belle pomme de ris de veau cuite meunière, grenailles et légumes du soleil, béarnaise fouettée 42€
Beautiful sweetbreads cooked meunière, new potatoes and sun-dried vegetables, whipped béarnaise sauce

PLATS MER / VÉGÉTARIENS SEAFOOD / VEGETARIAN DISHES

Le wok de nouilles végétariennes aux légumes croquants 18€
Vegetarian noodle wok with crunchy vegetables

Thon rouge cuit à l'unilatérale, wok de nouilles indonésiennes et légumes croquants 30€
One-sided cooked bluefin tuna, Indonesian wok noodles and crispy vegetables

Fish & Chips d'aiglefin, sauce tartare, salade verte et frites coupées main 29€
Haddock Fish & Chips, tartar sauce, green salad and hand-cut fries

Bouillabaisse de poisson du jour, fenouil, pomme safranée et vierge thaï, condiment ail noir et mayonnaise gingembre 34€
Fish bouillabaisse of the day, fennel, saffron apple and Thai vierge, black garlic condiment and ginger mayonnaise

PLATS TERRE / MEAT DISHES

Le Rib Eye de bœuf de Simmental (350gr) grillé au Jospers, salade gourmande et frites* 38€
*sauces au choix: béarnaise, poivre vert, champignons, beurre maître d'hôtel, roquefort (+4€)
Simmental beef Rib Eye (350g) grilled with Jospers, gourmet salad and fries*
*sauces of your choice: béarnaise, green pepper, mushrooms, maître d'hotel butter, roquefort (+4€)

La vraie pluma ibérique grillée au four Jospers, chimichurri, mille feuilles de pomme de terre et garnitures de légumes 38€
Authentic Iberian pluma grilled in the Jospers oven, chimichurri, potato millefeuille and vegetable garnishes

Cochon de lait grillé au Jospers puis laqué gangnam style, arancini frit et pulled pork confit, condiment BBQ coréen, houmous d'aubergine et légumes et coriandre asiatique en cocotte 35€
Grilled suckling pig with Jospers then glazed Gangnam style, fried arancini and candied pulled pork, korean BBQ condiment, eggplant hummus and vegetables with Asian coriander in a casserole dish

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 à la vanille de Madagascar et coulis de cerise au lait d'amande 13€
70% dark chocolate sponge cake, Madagascar vanilla ice cream and cherry coulis with almond milk

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 Baba au rhum ambré, tartare d'ananas au citron vert et coulis mangue passion 13€
Amber rum baba, pineapple tartare with lime and mango and passion fruit coulis

La véritable crème brûlée à la vanille de Madagascar 12€
The real Madagascar vanilla crème brûlée

Cerises pochées aux épices, sorbet yaourt grecque et sponge cake à l'estragon & Crèmeux gianduja et coco, crumble noisette speculoos, caramel beurre salé à la fève de tonka 13€
Spiced poached cherries, greek yogurt sorbet and tarragon sponge cake & Creamy gianduja and coconut, hazelnut and speculoos crumble, salted butter caramel with Tonka bean

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