

---

## MENU GOURMAND - 53€

16/08 > 03/10

Servi uniquement par table complète

---

**Pétoncles de la mer du Nord poêlées**  
**Jus de moules au curry vert**  
**Chou-fleur galanga et poire japonaise nashi**  
Pan-seared North Sea scallops  
Mussel jus with green curry  
Galangal cauliflower and Japanese nashi pear

**Ou/Or**

**Tataki de magret de canard coiffé d'un condiment hoisin-miso-truffe**  
**Bouillon corsé de pot-au-feu de canard**  
**Râpée de truffe d'été, pêche blanche et herbes d'ici et d'Asie**  
Duck breast tataki topped with a hoisin-miso-truffle condiment  
Bold duck stew broth  
Grated summer truffle, white peach, and herbs from here and Asia

---

**Lotte de petit bateau rôtie poêlon au beurre d'espelette**  
**Condiment aux aromates et vinaigre de riz**  
**Petite croquette de poisson**  
**Garniture thaïe**  
Pan-roasted monkfish with Espelette butter  
Herb and rice vinegar condiment  
Small fish croquette  
Thai side dish

**Ou/Or**

**Tagliata de veau grillée, chou paksoy et girolles sautées**  
**Focaccia maison et tartare de veau à la moelle**  
**Jus de veau « umami » et échalote confites**  
**Condiment salsa verde**  
Grilled veal tagliata, paksoy cabbage, and sautéed chanterelle mushrooms  
Homemade focaccia and veal tartare with bone marrow  
Umami veal jus and candied shallots  
Salsa verde condiment

---

**L'assiette de fromages de chez Straet, pain aux noix**  
Straet's cheese platter, nut bread

**Ou/Or**

**Abricot grillé à la flamme**  
**Mousse au lait d'amande**  
**Gel abricot - sriracha**  
**Crumble au chocolat Dulcey**  
**Sorbet abricot - passion et citronnelle**  
Flame-roasted apricot  
Almond milk mousse  
Apricot and sriracha gel  
Dulcey chocolate crumble  
Apricot, passion fruit, and lemongrass sorbet

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 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 Holstein mûré, 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

**Pétoncles de la mer du Nord poêlées, jus de moules au curry vert, chou-fleur galanga et poire japonaise nashi** 24€  
Pan-seared North Sea scallops, mussel jus with green curry, galangal cauliflower and Japanese nashi pear

## 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

**Tataki de magret de canard coiffé d'un condiment hoisin-miso-truffe, bouillon corsé de pot-au-feu de canard, râpée de truffe d'été, pêche blanche et herbes d'ici et d'Asie** 23€  
Duck breast tataki topped with a hoisin-miso-truffle condiment, bold duck stew broth, grated summer truffle, white peach, and herbs from here and Asia

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

**Lotte de petit bateau rôtie poêlon au beurre d'espelette, condiment aux aromates et vinaigre de riz, petite croquette de poisson, garniture thaïe** 34€  
Pan-roasted monkfish with Espelette butter, herb and rice vinegar condiment, small fish croquette, Thai side dish

## PLATS TERRE / MEAT DISHES

**Le Rib Eye de boeuf de Simmental (350gr) grillé au Josper, 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 Josper, 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 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

**Tagliata de veau grillée, chou paksoy et girolles sautées, focaccia maison et tartare de veau à la moelle, jus de veau «umami» et échalote confites, condiment salsa verde** 35€  
Grilled veal tagliata, paksoy cabbage, and sautéed chanterelle mushrooms, homemade focaccia and veal tartare with bone marrow, umami veal jus and candied shallots, salsa verde condiment

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

**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

**Abricot grillé à la flamme, mousse au lait d'amande, gel abricot - sriracha, crumble au chocolat Dulcey, sorbet abricot - passion et citronnelle** 13€  
Flame-roasted apricot, almond milk mousse, apricot and sriracha gel, Dulcey chocolate crumble, apricot, passion fruit, and lemongrass sorbet

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