

---

## MENU GOURMAND - 53€

17/06 > 28/07

Servi uniquement par table complète

---

**Sashimi de daurade marinée au citron vert**  
**Soupe d'avocat - citronnelle, émulsion fenouil**  
**Thaï-rama maison, fleurs et radis de Charneux**  
Sea bream sashimi marinated in lime  
Avocado and lemongrass soup with fennel emulsion  
Homemade Thai-rama with flowers and radishes from Charneux

*Ou/Or*

**Lapereau confit au romarin de notre jardin**  
**Conchiglioni aux poivrons rouges, nectarine & basilic thaï**  
**Condiment saté - Savora**  
Confit rabbit with rosemary from our garden  
Conchiglioni pasta with red peppers, nectarine & Thai basil  
Satay sauce - Savora

---

**Filet de plie de la mer du nord**  
**Artichaut bouquet, coco, petits légumes & fleurs du jardin de Flo à Charneux**  
**Bouillon Tom Kha de crevettes grises**  
North Sea plaice fillet  
Artichoke bouquet, coconut, small vegetables & flowers from Flo's garden in Charneux  
Tom Kha broth of gray shrimps

*Ou/Or*

**Veau de nos prairies grillé par les flammes du Jospier**  
**Jus corsé à la peau d'oignon brûlé**  
**Carotte confite et laquée au gochujang**  
**Frites de pois chiche, condiment aubergine-kimchi**  
Veal from our pastures, grilled over the flames of the Jospier grill  
Rich jus with charred onion skin  
Candied carrot glazed with gochujang  
Chickpea fries with eggplant-kimchi relish

---

**L'assortiment de fromages de chez Freddy (Crémerie Saint-Siméon)**  
**Confit de cerise et pain aux noix maison**  
Freddy's cheese selection (Crémerie Saint-Siméon)  
Homemade cherry jam and walnut bread

*Ou/Or*

**Abricots rôtis au romarin**  
**Crème montée au fromage blanc**  
**Sablé pistache, sorbet abricot**  
Roasted apricots with rosemary  
Whipped cream with fromage blanc  
Pistachio shortbread, apricot sorbet

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

---

**Sashimi de daurade marinée au citron vert, soupe d'avocat - citronnelle, émulsion fenouil, Thaï-rama maison, fleurs et radis de Charneux** 25€  
Sea bream sashimi marinated in lime, avocado and lemongrass soup, fennel emulsion, homemade Thai-rama, flowers and radishes from Charneux

---

---

## 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

---

**Lapereau confit au romarin de notre jardin, conchiglioni aux poivrons rouges, nectarine & basilic thaï, condiment saté - Savora** 25€  
Confit rabbit with rosemary from our garden, conchiglioni with red peppers, nectarine & Thai basil, satay condiment - Savora

---

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 plie de la mer du nord, artichaut bouquet, coco, petits légumes & fleurs du jardin de Flo à Charneux, bouillon Tom Kha de crevettes grises** 35€

North Sea plaice fillet, artichoke bouquet, coconut, baby vegetables & flowers from Flo's garden in Charneux, Tom Kha broth with grey prawns

---

---

## PLATS TERRE / MEAT DISHES

---

**La noix d'entrecôte de bœuf persillée à la braise, salade verte et frites maison\*** 38€

\*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)

---

**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

---

**Veau de nos prairies grillé par les flammes du Josper, jus corsé à la peau d'oignon brûlé, carotte confite et laquée au gochujang, frites de pois chiche, condiment aubergine-kimchi** 35€

Veal from our pastures grilled over the flames of the Josper, rich jus with burnt onion skin, candied carrot glazed with gochujang, chickpea fries, eggplant-kimchi relish

---

**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'assortiment de fromages de chez Freddy (Crèmerie Saint-Siméon), confit de cerises et pain aux noix maison** 14€  
Freddy's cheese selection (Crèmerie Saint-Siméon), homemade cherry jam and walnut bread

---

## DESSERTS

DE NOTRE CHEFFE PÂTISSIÈRE ÉLISE

---

**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

---

**Abricots rôtis au romarin, crème montée au fromage blanc, sablé pistache, sorbet abricot** 13€  
Roasted apricots with rosemary, whipped cream with fromage blanc, pistachio shortbread, apricot sorbet

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