
MENU GOURMAND - 53€

29/07 > 04/09

Servi uniquement par table complète

Sériole marinée au citron vert

Gaspacho de tomate ananas, pêche jaune, cerise

Croûton doré à l'huile d'olive, herbes et fleurs du jardin de Flo à Charneux

Yellowtail marinated in lime

Tomato gazpacho with pineapple, yellow peach, and cherry

Golden crouton with olive oil, herbs, and flowers from Flo's garden in Charneux

Ou/Or

Fleur de courgette en fine mousseline de volaille

Shiitakés et légumes d'été, bouillon Tom Kha

Condiment de tomates et poivrons confits au galanga, basilic pourpre

Zucchini blossom in a delicate chicken mousseline

Shiitake mushrooms and summer vegetables, Tom Kha broth

Condiment of tomatoes and bell peppers confit with galangal, purple basil

Cabillaud nacré

Piquillos confits à la brandade de morue

Légumes de saison, aioli léger

Émulsion de citronnelle, jus de moules

Pearly cod

Piquillo peppers confit with salt cod brandade

Seasonal vegetables, light aioli

Lemongrass emulsion, mussel jus

Ou/Or

Porc ibérique mûré, grillé au Josper

Pak choï braisé, girolles, croustilles de patate douce

Chimichurri au gingembre, jus court au soja

Aged Iberian pork, grilled with Josper grill

Braised pak choi, chanterelle mushrooms, sweet potato croquettes

Ginger chimichurri, light soy sauce

L'assortiment de fromages affinés de Freddy (Crèmerie Saint-Siméon)

Confit de cerise et pain aux noix maison

Freddy's assortment of matured cheeses (Crèmerie Saint-Siméon)

Cherry jam and homemade walnut bread

Ou/Or

Pavlova aux framboises

Crème glacée coco, crémeux citron vert et basilic thaï

Jus de framboise au poivre de Timut

Raspberry Pavlova

Coconut ice cream, lime cream, and Thai basil

Raspberry juice with Timut pepper

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

Sériole marinée au citron vert, gaspacho de tomate ananas, pêche jaune, cerise, croûton doré à l'huile d'olive, herbes et fleurs du jardin de Flo à Charneux 25€
Yellowtail marinated in lime, tomato gazpacho with pineapple, yellow peach, cherry, golden crouton with olive oil, herbs, and flowers from Flo's garden in 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

Fleur de courgette en fine mousseline de volaille, shiitakés et légumes d'été, bouillon Tom Kha, condiment de tomates et poivrons confits au galanga, basilic pourpre 25€
Zucchini blossom in a delicate chicken mousseline, shiitake mushrooms and summer vegetables, Tom Kha broth, condiment of tomatoes and bell peppers confit with galangal, purple basil

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

Cabillaud nacré, piquillos confits à la brandade de morue, légumes de saison, aïoli léger, émulsion de citronnelle, jus de moules 35€

Pearly cod, piquillo peppers confit with salt cod brandade, seasonal vegetables, light aioli, lemongrass emulsion, mussel 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)

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

Porc ibérique mûré, grillé au Josper, pak choi braisé, girolles, croustis de patate douce, chimichurri au gingembre, jus court au soja 35€

Aged Iberian pork, grilled with Josper grill, braised pak choi, chanterelle mushrooms, sweet potato croquettes, ginger chimichurri, light soy sauce

**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

Pavlova aux framboises, crème glacée coco, crèmeux citron vert et basilic thaï, jus de framboise au poivre de Timut 13€
Raspberry Pavlova, coconut ice cream, lime cream and Thai basil, raspberry juice with Timut pepper

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