
MENU GOURMAND - 53€

30/10 > 13/12

Servi uniquement par table complète

La Saint-Jacques de Normandie juste poêlée

Trois belles noix poêlées

Mousseline de panais au beurre noisette

Hollandaise au kombu et citron Sudachi de chez Brumenil

Normandy scallops, simply pan-seared

Three plump, pan-seared scallops

Parsnip mousseline with brown butter

Kombu and Sudachi lemon hollandaise (from Brumenil)

Ou/Or

La poitrine de porc fermier de Thimister

Confite à cœur et laquée façon BBQ coréen

Chou blanc façon kimchi au gingembre

Bouillon parfumé aux shiitakés et vinaigre noir de Chinkiang

Thimister farm-raised pork belly

Slow-cooked until tender and glazed in a Korean BBQ style

White cabbage prepared kimchi-style with ginger

Broth infused with shiitake mushrooms and Chinkiang black vinegar

Le cœur d'aiglefin nacré au beurre noisette

Salsifis glacés, poireaux fondants

Mousseline de pommes de terre au siphon

Sauce Champagne aux agrumes d'Éric Brumenil

Haddock loin with brown butter

Glazed salsify, tender leeks

Siphon-prepared potato mousseline

Champagne and citrus sauce by Éric Brumenil

Ou/Or

La gigue de biche rôtie façon Rossini

Foie gras poêlé, chou rouge confit aux épices

Poire au vin rouge, condiment de racine de persil au genièvre

Sauce poivrée et pommes dauphine maison

Rossini-style roasted doe jig

Pan-fried foie gras, candied red cabbage with spices

Pear in red wine, parsley root and juniper condiment

Pepper sauce and homemade dauphine potatoes

La sélection de fromages affinés de Freddy (Crèmerie Saint-Siméon)

Chutney de figues et pain aux fruits confits

Freddy's selection of aged cheeses (Crèmerie Saint-Siméon)

Fig chutney and bread with candied fruit

Ou/Or

La pomme confite au jus de yuzu

Sablé breton à la fleur de sel

Crème légère au caramel et glace au sésame noir

Apple confit in yuzu juice

Breton shortbread with fleur de sel

Light caramel cream and black sesame ice cream

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

SUGGESTIONS SALÉES

Pour débiter, l'œuf parfait, promenade en sous-bois
Mousseline de pommes de terre au beurre noisette
Champignons forestiers poêlés, noisettes torréfiées et jus de cèpes

To begin, the "perfect" egg, a stroll through the undergrowth
Potato mousseline with brown butter
Sautéed wild mushrooms, toasted hazelnuts, and porcini mushroom jus

18€

Le Vol-au-Vent gourmand de la poule
Une interprétation généreuse de ce grand classique de bistrot
entre garniture moelleuse, sauce délicatement crémée et feuilletage croustillant

The Chicken Vol-au-Vent
A generous take on this classic bistro dish,
featuring a tender filling, a delicately creamy sauce, and crisp, flaky pastry

27€

La côte à l'os de bœuf sur le grill, à partager, ou pas (800gr)
Une belle pièce sélectionnée pour sa tendreté et son persillé
Grillée avec soin et servie dans la convivialité des grandes tables de bistrot

Sauce au choix
Beef rib steak on the grill, to share, or not (800g)
A prime cut, selected for its tenderness and marbling
Expertly grilled and served in the convivial spirit of a classic bistro table
Choice of sauce

70€

Les rognons de veau à la moutarde de Meaux
Sautés et servis rosés, échalotes confites, champignons de saison
et sauce onctueuse à la moutarde de Meaux

Frites et mayonnaise maison
Veal kidneys with Meaux mustard
Sautéed and served medium-rare, with confit shallots, seasonal mushrooms,
and a rich, creamy Meaux mustard sauce
Served with fries and homemade mayonnaise

30€

SUGGESTIONS SUCRÉES

La mousse au chocolat noir
Praliné noisette et noisettes caramélisées

Dark chocolate mousse
Hazelnut praline and caramelized hazelnuts

13€

Le tiramisu à l'Amaretto
Biscuit cuillère imbibé au café et à l'Amaretto, crème onctueuse au mascarpone

Amaretto tiramisu
Ladyfingers soaked in coffee and Amaretto, with a smooth mascarpone cream

13€

ENTRÉES FROIDES / COLD STARTERS

La salade de bœuf à la thaïlandaise, de tendres morceaux de bœuf, une salade fraîche et croquante, des herbes aromatiques et l'équilibre subtil des saveurs thaïlandaises 19€
Thai-style beef salad, tender pieces of beef, a fresh and crunchy salad, aromatic herbs, and a subtle balance of Thai flavors

Le tartare de thon rouge, la chair délicate du thon rouge travaillée au couteau, relevée avec finesse pour en préserver toute la fraîcheur 22€
Bluefin tuna tartare, delicate bluefin tuna, hand-cut and subtly seasoned to preserve its full, fresh flavor

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

ENTRÉES CHAUDES / HOT STARTERS

Les fondus au fromage de Val Dieu, le fromage de notre abbaye voisine, délicatement fondu sous une fine croûte dorée et croustillante 16€
Val-Dieu cheese croquettes, made with cheese from our neighboring abbey, delicately melted beneath a thin, golden, and crispy crust

Le duo de croquettes de crevettes grises, une croquette généreuse, au cœur fondant et riche en crevettes grises de la mer du Nord, enveloppée d'une chapelure délicatement croustillante 24€*
A duo of grey shrimp croquettes, generous croquettes with a rich, melting center packed with North Sea grey shrimp, encased in a delicately crispy breadcrumb coating

*prix en fonction du marché

Les cuisses de grenouilles en habit de sous-bois, la délicatesse des cuisses de grenouilles rencontre les parfums des champignons d'automne, dans un esprit de cuisine bourgeoise 24€
Frog legs in a woodland guise, the delicate nature of frog legs meets the aromas of autumn mushrooms, in the spirit of traditional bourgeois cuisine

Les escargots, champignons et os à moelle, une rencontre de saveurs terriennes, entre la douceur de l'escargot, le caractère des champignons et l'onctuosité de la moelle 22€
Snails, mushrooms, and bone marrow, a meeting of earthy flavors, blending the delicate nature of the snail, the distinct character of the mushrooms, and the rich, creamy texture of the marrow

Le millefeuille de butternut, le butternut décliné en fines couches fondantes, pour une entrée végétale toute en douceur et en saveurs automnales 17€
Butternut squash mille-feuille, butternut presented in delicate, melt-in-the-mouth layers, makes for a gentle, plant-based appetizer rich in autumnal flavors

La Saint-Jacques de Normandie juste poêlée, belles noix dorées et nacrées, émulsion de panais au beurre noisette, hollandaise iodée au kombu et sudachi, salicornes croquantes et coing à la mostarda 25€
Normandy scallops, simply pan-seared, beautifully golden and pearlescent, served with a parsnip emulsion enriched with brown butter, a briny hollandaise infused with kombu and sudachi, crunchy sea beans, and quince prepared mostarda-style

La poitrine de porc fermier de Thimister, longuement confite jusqu'au fondant, puis laquée d'une sauce BBQ coréenne. Chou blanc façon kimchi au gingembre, bouillon parfumé aux shiitakés et touche de vinaigre noir de Chinkiang 20€
Farm-raised pork belly from Thimister, slow-cooked until meltingly tender, then glazed with a Korean-style BBQ sauce. Served with ginger-infused kimchi-style white cabbage, a shiitake-scented broth, and a touch of Chinkiang black vinegar

NOS TRADITIONNELS / OUR TRADITIONALS

Les boulets à la Liégeoise, une véritable spécialité de chez nous, généreuse et réconfortante, nappée de sa sauce liégeoise aux notes douces et légèrement acidulées 21€

Boulets à la Liégeoise, a true local specialty, are hearty and comforting, smothered in a *Liégeoise* sauce with sweet, slightly tangy notes

La tête et langue de veau en cassolette, fondantes et mijotées, sauce tomate à l'ancienne, frites maison 27€

Veal head and tongue in a casserole, tender and slow-cooked, served with an old-fashioned tomato sauce and homemade fries

La pomme de ris de veau bien dorée, belle pièce de ris de veau croustillante à l'extérieur et moelleux à cœur, accompagnés d'une crème de morilles aux parfums de sous-bois 42€

A perfectly golden-brown veal sweetbread, crisp on the outside and tender at the heart, served with a morel mushroom cream sauce redolent of the forest floor

PLATS MER / VÉGÉTARIENS SEAFOOD / VEGETARIAN DISHES

Le wok de nouilles indonésiennes, des nouilles sautées au wok avec des légumes croquants, relevées d'épices douces et de condiments inspirés des cuisines d'Indonésie 18€

Indonesian-style stir-fried noodles, noodles wok-tossed with crisp vegetables, seasoned with mild spices and condiments inspired by Indonesian cuisine

Le thon rouge mi-cuit, une cuisson brève pour conserver un cœur tendre et rosé, qui révèle toute la finesse de ce poisson de caractère 30€

Seared bluefin tuna, cooked briefly to keep the center tender and pink, reveals the full delicacy of this distinctive fish

Le cœur d'aiglefin nacré au beurre noisette, un beau cœur de poisson délicatement nacré, salsifis glacés, poireaux fondants et mousseline de pommes de terre au siphon. Sauce Champagne relevée d'une pointe d'agrumes d'Éric Brumenil 32€

Haddock loin cooked to a pearlescent finish in brown butter, served with glazed salsify, tender leeks, and a potato mousseline prepared via siphon. Finished with a Champagne sauce brightened by a hint of citrus, a dish by Éric Brumenil

PLATS TERRE / MEAT DISHES

La noix d'entrecôte persillée à la braise, grillée à la braise, salade verte croquante, vinaigrette et frites maison* 42€

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

Marbled ribeye steak, charcoal-grilled, served with a crisp green salad, vinaigrette, and homemade fries*

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

Le tartare de bavette coupé au couteau, à la Parisienne, une belle bavette de bœuf taillée au couteau, assaisonnée dans la tradition des grands bistrots parisiens 24€

Hand-cut flank steak tartare, Parisian-style, a prime cut of beef, sliced by hand and seasoned in the tradition of classic Parisian bistros

La pluma de porc ibérique, une pièce particulièrement persillée et savoureuse, saisie sur la braise Josper pour offrir une belle coloration et une chair tendre et juteuse 38€

Iberico pork pluma, a particularly well-marbled and flavorful cut, seared over Josper embers to achieve a beautiful color, resulting in tender, juicy meat

La gigue de biche de nos Ardennes rotie façon Rossini, une pièce noble de gibier rôtie et accompagnée de foie gras poêlé, chou rouge confit aux épices, poire Doyenné du Comice au vin rouge, racine de persil au genièvre, sauce poivrade et pommes dauphine maison 35€

Roasted haunch of Ardennes venison "Rossini-style", a prime cut of game served with pan-seared foie gras, spiced red cabbage confit, a Doyenné du Comice pear poached in red wine, juniper-infused parsley root, a pepper sauce, and homemade *pommes dauphine*

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

COIN DES ENFANTS / CHILDREN'S CORNER

Les spaghetti à la bolognaise Spaghetti bolognese	10€
La boulette sauce chasseur, frites, mayonnaise The meatball with hunter sauce, fries and mayonnaise	11€
La croquette de fromage, frites Cheese croquette, fries	10€
Le mini steak, frites, légumes, ketchup, mayonnaise Mini steak, fries and vegetables, ketchup, mayonnaise	15€

NOS SORBETS MAISON / OUR HOMEMADE SORBETS

3 sorbets aux fruits frais turbinés au Pacojet 3 fresh fruit sorbets with Pacojet	10€
Colonnel (sorbet citron et vodka) Lemon sorbet and vodka	10€
Paul'onnel (sorbet, fruits frais et gin du moment) Sorbet, fresh fruits and gin of the moment	12€

FROMAGE / CHEESE

La sélection de fromages affinés de Freddy (Crèmerie Saint-Siméon), chutney de figues et pain aux fruits confits Freddy's selection of aged cheeses (Crèmerie Saint-Siméon), fig chutney, and fruit-studded bread	14€
---	-----

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 70% dark chocolate sponge cake, almond milk and caramelized peanut ice cream, Madagascar vanilla custard	13€
La Dame blanche, glace à la vanille de Madagascar, sauce chocolat tiède et crème chantilly La Dame Blanche, Madagascar vanilla ice cream, warm chocolate sauce and whipped cream	13€
Le café gourmand: 3 belles préparations pâtisseries du jour Gourmet coffee: 3 beautiful pastries of the day	12€
Le véritable café Liégeois traditionnel, préparé dans le respect de la tradition liégeoise (peket +3€) The authentic, traditional Café Liégeois, prepared in keeping with the Liège tradition (peket +3€)	13€
Le Paris-Brest, crème praliné noisette maison, noisettes caramélisées Paris-Brest, homemade hazelnut praline cream, caramelized hazelnuts	13€
Les profiteroles, garnies de crème pâtissière, sauce au chocolat et crème chantilly montée au fouet Profiteroles filled with pastry cream, topped with chocolate sauce and whipped cream	13€
Les pommes confites au jus de yuzu, sablé breton à la fleur de sel, crème légère au caramel et glace au sésame noir Apples confit in yuzu juice, Breton shortbread with fleur de sel, light caramel cream, and black sesame ice cream	13€

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