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 poivrade 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 débuter, 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€

La blanquette de veau à l'ancienne
Sauce veloutée à la crème
Petits légumes fondants et champignons de Paris
Old-fashioned veal blanquette
Velvety cream sauce
Tender, melt-in-the-mouth vegetables and button mushrooms

28€

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*
***sauces au choix: béarnaise, poivre vert, champignons de Paris, roquefort (+4€)** — **42€**
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 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

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

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 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 pâtissières du jour 12€
Gourmet coffee: 3 beautiful pastries of the day

Le véritable café Liégeois traditionnel, préparé dans le respect de la tradition liégeoise (peket +3€) 13€
The authentic, traditional Café Liégeois, prepared in keeping with the Liège tradition (peket +3€)

Le Paris-Brest, crème praliné noisette maison, noisettes caramélisées 13€
Paris-Brest, homemade hazelnut praline cream, caramelized hazelnuts

Les profiteroles, garnies de crème pâtissière, sauce au chocolat et crème chantilly montée au fouet 13€
Profiteroles filled with pastry cream, topped with chocolate sauce and whipped cream

Les pommes confites au jus de yuzu, sablé breton à la fleur de sel, crème légère au caramel et glace au sésame noir 13€
Apples confit in yuzu juice, Breton shortbread with fleur de sel, light caramel cream, and black sesame ice cream

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