

---

## MENU GOURMAND - 53€

20/02 > 03/04

Servi uniquement par table complète

---

**Crudo de daurade royale frottée aux agrumes de chez Monsieur Brumenil**  
**Spaghetti de daikon mariné et perles du Japon**

**Lèche dé tigre mangue-citronnelle**

Crudo of royal sea bream rubbed with citrus fruits from *Monsieur Brumenil*

Marinated daikon spaghetti with tapioca pearls

Mango-lemongrass tiger's eye

**Ou/Or**

**Grosse langoustine juste raidie sous la flamme**

**Raviole défaite de volaille jaune**

**Tom Kha de langoustine**

**Curry de persil à l'huile d'ail des ours**

Large langoustine, just seared under the flame

Ravioli filled with yellow chicken

Langoustine Tom Kha

Parsley curry with wild garlic oil

---

**Sébaste cuite au panier vapeur**

**Condiment rhubarbe et shiso pourpre**

**Petit pois et légumes printaniers**

**Confiture d'algue Nori, émulsion rhubarbe - jus de poisson**

Steamed rockfish

Rhubarb and purple shiso relish

Peas and spring vegetables

Nori seaweed jam, rhubarb - fish jus emulsion

**Ou/Or**

**Tataki de veau au ketjap manis**

**Condiment saté**

**Pomme bouchon, crémeux**

**Vapeur de chou Bokchoy et jus de veau**

Veal tataki with ketjap manis

Satay condiment

Creamy potato purée

Steamed bok choy and veal jus

---

**La suggestion fromage de la fromagerie d'Awans**

**Confiture de figues et pain aux noix maison**

The cheese suggestion from *la fromagerie d'Awans*

Fig jam and homemade walnut bread

**Ou/Or**

**Ganache chocolat passion au poivre de Timut**

**Bergamote en déclinaison**

**Miel fermenté aux agrumes et sablé croustillant**

Passion fruit chocolate ganache with Timut pepper

Bergamot in various forms

Fermented honey with citrus and crispy shortbread

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

## ENTRÉES FROIDES / COLD STARTERS

**La salade de bœuf thaïe grillé, menthe et vinaigrette pimentée** 19€  
Grilled Thai beef salad, mint and spicy vinaigrette

**L'artichaut du bistrot, le poke végétarien: haricots verts, artichauts, champignons de Paris, noisettes** 16€  
Bistro artichoke, vegetarian poke: green beans, artichokes, button mushrooms, hazelnuts

**Le tartare de thon rouge sashimi, concombre et avocat pickles, vinaigrette au kombu et agrumes** 22€  
Red tuna tartare sashimi, cucumber and avocado pickles, kombu and citrus vinaigrette

**Tataki de bœuf mariné au ketjap manis, condiment de Toscane et olives taggiasche, comme un carpaccio** 19€  
Beef tataki marinated with ketjap manis, Tuscan condiment and taggiasche olives, like a carpaccio

**Crudo de daurade royale frottée aux agrumes de chez Monsieur Brumenil, spaghetti de daikon mariné et perles du Japon, lèche dé tigre mangue-citronnelle** 22€  
Crudo of royal sea bream rubbed with citrus fruits from *Monsieur Brumenil*, marinated daikon spaghetti with tapioca pearls, mango-lemongrass tiger's eye

## ENTRÉES CHAUDES / HOT STARTERS

**Les fondus au fromage de Val Dieu, copeaux de la Meule et coulis au sirop de chez Thoumsin et bière de Val Dieu** 16€  
Val Dieu cheese melts, shavings from La Meule and syrup coulis from Thoumsin 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

**Les cuisses de grenouilles servies en cocotte flambées au saké japonais, beurre moussieux au wasabi** 21€  
Frog legs served in a casserole dish flambéed with Japanese sake, foamy wasabi butter

**L'os à moelle et son cannibale de bœuf thaïe** 19€  
The marrow bone and its Thai beef cannibal

**Grosse langoustine juste raidie sous la flamme, raviole défaite de volaille jaune, Tom Kha de langoustine, curry de persil à l'huile d'ail des ours** 25€  
Large langoustine just seared under the flame, ravioli filled with yellow chicken, langoustine Tom Kha, parsley curry with wild garlic oil

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

## NOS TRADITIONNELS / OUR TRADITIONALS

**Mes boulets au sirop de chez Thoumsin servis en cocotte, salade verte et frites maison** 21€

My meatballs in Aubel syrup served in a casserole dish, green salad and homemade fries

**Les rognons de veau à la liégeoise flambés au peket, frites maison** 26€

Veal kidneys Liège-style, flambéed with peket, homemade fries

**Bouchée à la Reine, suprême de volaille, ris de veau, frites, sauce suprême et champignons de Paris, morilles** 42€

Chicken vol-au-vent, chicken supreme, sweet-breads, fries, supreme sauce and button mushrooms, morels

**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

**La pomme de ris de veau aux morilles, garniture de légumes et pommes grenailles** 42€

Veal sweetbreads with morels, garnished with vegetables and new potatoes

## PLATS MER / VÉGÉTARIENS SEAFOOD / VEGETARIAN DISHES

**Le wok de légumes croquants, nouilles** 18€

Wok of crunchy vegetables, noodles

**Le thon rouge cuit à l'unilatérale, wok de nouilles et légumes croquants** 30€

Red tuna cooked one-sided, wok noodles and crunchy vegetables

**Sébaste cuite au panier vapeur, condiment rhubarbe et shiso pourpre, petit pois et légumes printaniers, confiture d'algue Nori, émulsion rhubarbe - jus de poisson** 35€

Steamed rockfish, rhubarb and purple shiso relish, peas and spring vegetables, Nori seaweed jam, rhubarb - fish jus emulsion

## 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)

38€

**Pluma de Patta Negra ibérique grillée au josper, grenailles chimichurri, jus épicé** 40€

Grilled Iberian Pluma de Patta Negra with a Josper grill, chimichurri baby potatoes, and a spicy jus.

**Le tartare de bavette de bœuf à la parisienne coupé au couteau, frites, mayonnaise** 21€

Parisian-style flank steak tartare, hand-cut, served with fries and mayonnaise

**Bavette de bœuf «origine France» grillée à la braise Josper, jus de bœuf à l'échalote, salade fraîche et frites maison** 34€

Grilled French beef bavette steak (Josper brand), beef jus with shallots, fresh salad, and homemade fries.

**Tataki de veau au ketjap manis, condiment saté, pomme bouchon, crémeux, vapeur de chou Bokchoy et jus de veau** 35€

Veal tataki with ketjap manis, satay condiment, creamy potato purée, steamed bok choy and veal jus

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 locaux sélectionné par la fromagerie d'Awans, pain au noix maison et confit de figues d'Élise** 14€  
The assortment of local cheeses selected by the Awans cheese shop, homemade walnut bread and Elise's fig preserve

## 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

**Ganache chocolat passion au poivre de Timut, bergamote en déclinaison, miel fermenté aux agrumes et sablé croustillant** 13€  
Passion fruit chocolate ganache with Timut pepper, bergamot in various forms, fermented honey with citrus and crispy shortbread

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