
MENU GOURMAND - 53€

04/04 > 10/05

Servi uniquement par table complète

Asperges à la fla-mangue & crabe royal
Asperges AAA meunières, déclinaison sur la mangue
Rillettes de crabe royale, crumble d'œuf gomasio

Asparagus à la fla-mangue & king crab
AAA asparagus meunière, mango variations
King crab rillettes, gomasio egg crumble

Ou/Or

Croustillant de lapereau confit dans un bouillon asiatique

Brocciu frais, basilic thaï

Émulsion Tom Kha Kaï

Savora, agrumes et poivre du Népal

Crispy confit rabbit in an Asian broth
Fresh brocciu cheese, Thai basil
Tom Kha Kai emulsion
Savora, citrus fruits, and Nepalese pepper

Lotte en viennoise d'ail des ours sauvage

Jus de coquillages au galanga

Pointe de yuzu kosho

Monkfish in a wild garlic Viennese style
Shellfish jus with galangal
Hint of yuzu kosho

Ou/Or

Gigot d'agneau de lait « Castilla y León »

Millefeuille de pomme de terre

Cocotte de navarin, jus de curry thaï

Milk-fed lamb leg "Castilla y León"
Potato mille-feuille
Navarin casserole with Thai curry sauce

Sélection de fromages de la fromagerie d'Awans

Confit de figes et pain aux noix maison

Selection of cheeses from la fromagerie d'Awans
Homemade fig confit and walnut bread

Ou/Or

Rhubarbe en variations, fraîcheur végétale et gourmandise épicée

Sorbet végétal, jus de rhubarbe, maquée fermière

Compotée de rhubarbe, sarrasin, diplomate Sichuan

Rhubarb in variations, fresh vegetal flavors and spicy indulgence
Vegetable sorbet, rhubarb juice, farmhouse soft cheese
Rhubarb compote, buckwheat, Sichuan diplomat sauce

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

Asperges à la fla-mangue & crabe royal, asperges AAA meunières, déclinaison sur la mangue, rilette de crabe royale, crumble d'œuf gomasio 25€
Asparagus à la fla-mangue & king crab, AAA asparagus meunière, mango variations, king crab rilletes, gomasio egg crumble

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

Croustillant de lapereau confit dans un bouillon asiatique, brocciu frais, basilic thaï, émulsion Tom Kha Kaï, Savora, agrumes et poivre du Népal 25€
Crispy confit rabbit in an Asian broth, fresh brocciu cheese, Thai basil, Tom Kha Kai emulsion, Savora, citrus fruits, and Nepalese pepper

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	
Lotte en viennoise d'ail des ours sauvage, jus de coquillages au galanga, pointe de yuzu kosho	35€
Monkfish in a wild garlic Viennese style, shellfish jus with galangal, hint of yuzu kosho	

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)	
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.	
Gigot d'agneau de lait « Castilla y León », millefeuille de pomme de terre, cocotte de navarin, jus de curry thaï	35€
Milk-fed lamb leg "Castilla y León", potato mille-feuille, navarin casserole with Thai curry 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 locaux sélectionné par la fromagerie d'Awans, pain au noix maison et confit de figes 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

Rhubarbe en variations, fraîcheur végétale et gourmandise épicée, sorbet végétal, jus de rhubarbe, maquée fermière, compotée de rhubarbe, sarrasin, diplomate Sichuan 13€
Rhubarb in variations, fresh vegetal flavors and spicy indulgence, vegetable sorbet, rhubarb juice, farmhouse soft cheese, rhubarb compote, buckwheat, Sichuan diplomat sauce

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