

---

## 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 Kai**

**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 rillettes, 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