

# MENU TENTATIONS

40€

Entrée, + plat et dessert, \*\*

OPTION : Ajoutez la sélection personnalisée de vins de Jacques & Cindy (2 verres) 16 €

Prix à la carte

**Folie de Saint Jacques et croustillant de scampi,** 22€  
*à l'ail et persil, en salade avec écrevisses,  
pignons de pin, sauce vierge, et tuile au parmesan.*

**Les profiteroles d'escargots au Champagne,** et herbes du jardin 20

**Carpaccio de bœuf à l'huile de truffe** 20€  
*et copeaux de foie gras de canard*

**Escalope de foie gras poêlée** 22€  
*pain d'épices et chutney de pêches et poires*



**Le carré d'agneau en croûte d'herbes,** 25€  
*jus doux à l'ail et au thym, tartelette de légumes du soleil.*

**Tournedos de bœuf, jus court au Porto et croquant de poivres** 26€  
*pommes frites et salade.*

**Feuilleté de ris de veau au vin doux,** 26€  
*crème de morilles et girolles, méli-mélo de légumes.*

**Dos de cabillaud aux légumes du soleil,** 24€  
*olives, chorizo, jeunes pousses et pesto.*



**Sélection de desserts (voir au dos)** 9 à 12€

ou

**Trilogie de fromages affinés d'ici et d'ailleurs** 9€

## Une note sucrée

|   |            |
|---|------------|
| <b>Le soufflé glacé de Naïma aux fruits rouges</b>  | <b>9€</b>  |
| <b>La glace mirabelle de notre verger arrosée de vieille prune.</b>   | <b>12€</b> |
| <b>La crème brûlée à la fève de Tonka</b>   | <b>9€</b>  |
| <b>Nage de fruits rouges et pêches pochée,</b><br><i>crème de cassis, quenelle de glace vanille, meringues et croquant aux amandes.</i>         | <b>10€</b> |
| <b>Tulipe de fraises façon « Melba »</b>  | <b>10€</b> |
| <b>Abricots rôtis au miel et amandes, meringues,</b><br><i>et sa quenelle de glace pistache.</i>  | <b>10€</b> |
| <b>Soufflé glacé a l'Absinthe.</b>  | <b>11€</b> |
| <b>Profiteroles gourmandes aux trois parfums</b> ( <i>vanille, praliné, chocolat blanc</i> )<br><i>robe anglaise vanillée et chocolat chaud</i> | <b>10€</b> |
| <b>Trilogie de fromages d'ici et d'ailleurs.</b>  | <b>9€</b>  |

*Tous nos desserts sont fait « Maison », à l'exception des sorbets et crèmes glacées, de la marque Nestlé.*

# CARTE BRASSERIE

Prix incluant le plat + le dessert

**\*\* Servi à l'ensemble de la table \*\***

OPTION + 8 € : Ajoutez l'entrée du jour !

|   |             |
|---|-------------|
| <b>Carpaccio de bœuf XXL,</b><br><i>parmesan, olives, câpres, artichaut, frites et salade.</i>                                      | <b>22 €</b> |
| <b>Méli-mélo croquant de crudités et féta,</b> <i>pommes frites.</i>  | <b>19 €</b> |
| <b>La planche de notre terroir,</b><br><i>Jambon de nos Ardennes, Terrine, melon, salade, pommes frites.</i>                        | <b>21 €</b> |
| <b>Jarret de porc, crème de moutarde</b> <i>salade et pommes grenailles.</i>  | <b>23 €</b> |
| <b>Tournedos de bœuf et sa salsa de poivrons et tomates,</b><br><i>concassée d'olives et chorizo, pommes grenailles.</i>            | <b>27 €</b> |
| <b>Le carré d'agneau en croûte d'herbes,</b><br><i>jus doux à l'ail et au thym, tartelette de légumes du soleil.</i>                | <b>27 €</b> |
| <b>Médailillon de la mer sur carpaccio de tomates colorées,</b><br><i>et croustillant de scampi en persillade, frites et salade</i> | <b>24 €</b> |



## CHOIX DE DESSERTS :

Crème Brûlée « Maison », **ou** Nougat glacé sur coulis de fruits rouges  
**ou** Fraises « Melba », **ou** Café Liégeois, **ou** Mousse au chocolat.

**\*\* Les midis du mardi au vendredi, hors jours fériés \*\***