

MENU TENTATIONS

43€

Entrée, + plat et dessert, **

OPTION : Ajoutez la sélection personnalisée de vins de Jacques, Cindy et Anaïs (2 verres) **16 €**

Les entrées :

Prix à la carte

Le retour de la mer du Nord, (crevettes roses et grises, saumon fumé, haddock, hareng doux, mayonnaise « Maison »). **22€**

Les ris de veau poêlés en salade aux noisettes, pignons de pin, orange. **23€**

Feuilleté de St Jacques, moules, crevettes,
fondue de poireaux / jus crèmeux de crustacés. **24€**

Gaspaccho « Maison » au curry, scampis poêlés, fine brunoise
concombre/poivrons/tomates et gambas en cheveux d'ange, salade de mâche. **21€**

Salade fruitée de fin d'été,
caille, magret fumé, copeaux de foie gras de canard. **23€**



Les plats :

Bar au coulis de langoustines,
spaghettis de courgettes, aux pétoncles, moules et crevettes. **26€**

Le fondant de veau façon « Tajine » aux olives et citron confit, **24€**

Tournedos de bœuf , salsa de poivrons doux,
chorizo et pommes de terre mitrilles, jus au romarin. **28€**

Râble de lapin farci, mirabelles de Sommauthe
escalope de foie gras chaud, méli-mélo de légumes colorés. **25€**

Entrecôte de veau aux trompettes de nos forêts **26€**
mousseline de butternut et légumes.



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

ou

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

Une note sucrée

- La coupe « Cyclade », 11€**
(glace menthe-chocolatée, vanille, chocolat chaud, get 27 et chantilly).
- Le sorbet à la poire arrosé de vieille eau de vie de poire. 12€**
- La crème brûlée à la fève de Tonka. 9€**
- La farandole de douceurs sucrées, 12€**
(crème brûlée, profiterole coco chocolat, mousse au chocolat, et soufflé glacé mirabelles).
- Les mirabelles poêlées et flambées 10€**
et sa quenelle de glace vanille et brioche.
- Soufflé glacé au Grand-Marnier, 11€**
croquant aux amandes .
- Dans l'idée d'un vacherin, meringue, coulis de cassis, sorbet, fruits rouges, 10€**
chantilly et tuile aux amandes.
- Trilogie de fromages d'ici et d'ailleurs et sa confiture de figues. 9€**

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

- L'assiette croquante de crudités / féta / olives** 20€
servie avec pommes frites.
- Omelette Ardennaise aux champignons, jambon de nos Ardennes** 20 €
servi avec frites, et salade.
- Carpaccio de bœuf XXL,** 23 €
parmesan, olives, câpres, artichaut, frites et salade.
- La planche de notre terroir,** 21 €
(jambon de nos Ardennes / terrine / melon / salade et pommes frites).
- Le Jarret de porc, crème de moutarde à l'ancienne** 24 €
mélange de salade et pommes de terre grenailles.
- Le fondant de veau façon « Tajine »** 26 €
(olives, tomates, citron confit).
- La salade de la mer du Nord,** crevettes roses et grises, saumon fumé 24 €
Haddock, hareng doux, mayonnaise « Maison », et pommes frites.
- Le tournedos de bœuf Charolais** 30 €
salsa de poivrons doux / chorizo, pommes grenailles.



CHOIX DE DESSERTS :

Nougat glacé sur coulis de fruits rouges, **ou** Coupe de sorbets / glaces
ou Crème brûlée, **ou** Trilogie de douceurs sucrées.

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

NOUVEAU ! Formule EXPRESS : à 21 €

Plat du jour + un café gourmand,
servie avec une bière pression, un verre de vin ou $\frac{1}{2}$ eau minérale.