

Entrées froides

Assiette de saumon fumé et ses garnitures	17,00€
Terrine de foie gras et duo de confits, fruits frais	21,00€
Carpaccio de bœuf tranché à la main, copeaux de parmesan	19,50€
Terrine de la forêt, duo de confits et salade croquante	16,50€
Tartare de bœuf, tomates fraîches, parmesan et huile de truffe blanches	20,00€

Entrées chaudes

Croquettes de jambon Ganda et Maredsous maison	18,00€
Croquette de fromages maison	16,50€
Croquettes de crevettes maison	21,00€
Trio de croquettes (1 crevette, 1 Ganda, 1 fromage)	23,00€
Scampis ail crème	16,50€
Scampis aux petits légumes et piment d'espelette	17,50€
Noix de St Jacques au beurre blanc	19,50€
Calamars frits, tartare maison	16,50€
Gâteau de foie gras poêlé, chicons caramélisés, pain brioché	21,50€
Escargots au beurre d'ail 12 pièces	16,00€

Toutes nos entrées peuvent être servies en plats moyennant un supplément .

Toutes nos préparations sont susceptible de contenir des allergènes. Veuillez nous en avertir .

Les incontournables de la maison

La côte à l'os flambée aux 4 poivres découpée devant vous (2cvts)	33,00€ / pers
Le magret de canard aux fruits rouges	29,50€
Le magret de canard aux 4 poivres, flambé au cognac	34,00€
Le filet américain minute, coupé au couteau préparé devant vous selon vos goûts, frite, mayonnaise	21,00€

Nos traditions belges

Carbonnades du père BAYET à la St Feuillien, pommes caramélisées, frites	21,00€
Nos boulets maison, à la liégeoise ou sauce tomate	18,50€
Jambonneau caramélisé au sirop de Liège, gratin de pommes de terre au Maredsous	29,00€

Nos poissons

Filet de sole à la crème de poireaux , galettes de pommes de terre	19,50€
Filet de sole au saumon fumé, galettes de pommes de terre	24,50€
Croustillant de filet sole, tomates caramélisées, galettes de pommes de terre	25,00€
Spaghetti aux fruits de mer (scampis, gambas, St Jacques, ...)	29,90€
Tagliatelles au saumon fumé	19,50€
Tagliatelles aux scampis	23,00€
Tagliatelles aux légumes	15,00€

Nos viandes

Steak blanc bleu belge (+/280gr)	25,00€
Pavé de bœuf blanc bleu belge (+/-300gr) <i>Bleu ou Saignant</i>	26,00€
Brochette de gigot d'agneau	27,00€
Côte à l'os 2cvts (+/- 1kg200)	29,00€ / pers
Côte à l'os 1 cvt (+/- 600gr)	29,00€
Entrecôte irlandaise (± 350 gr)	35,00€
Entrecôte Brésilienne (± 350 gr)	32,00€
Onglet de bœuf <i>Bleu ou saignant</i>	29,00€
Jambonneau	24,00€
Magret de canard	26,00€

Nos plats sont servis avec des frites ou croquettes ou galettes de pommes de terre

Accompagnement au choix

Salade mixte	3,50€
Légumes chauds du jour	5,00€
<u>Sauces chaudes</u> : archiduc, poivre vert flambé, dijonnaise, 4 poivres, maison, béarnaise, échalotes vin rouge ou roquefort	4,00€
<u>Sauces froides</u> : ketchup, mayonnaise, moutarde, sauce du chef tartare, cocktail ou à l'ail	1,50€
Tagliatelles tomates fraîches, huile d'olive, ail	5,00€
Gratin de pommes de terre au Maredsous ou Purée au beurre de ferme	6,00€
Frites, croquettes ou galettes de pommes de terre	2,00€

Fondue bourguignonne à volonté : 26,00€*

- Viande de bœuf de 1ère qualité
- Frites fraîches cuites à l'ancienne
- Salade mixte
- Assortiment de sauces maison

* Prix par personne,
[minimum 2 adultes](#)

* Toute viande, emportée sera facturée

* Enfants moins de 12 ans 13,00€

Pour les enfants

L'assiette du bandit

assiette et couvert pour voler dans l'assiette de papa et maman 0,00€

valable sur toute la carte excepté la fondue bourguignonne et les moules à volonté

Steak enfant, frites, mayonnaise ou ketchup 12,00€

Moules enfants en saison prix en fonction du choix

Menu enfant 10,00€

Penne jambon-fromage

ou

Pâtes bolognaise

ou

Boulette sauce tomates, frites

ou

Bâtonnets de poulet, frites et ketchup

Glace enfant parfum au choix

Menu plaisir

33,00€ : Choix entre 5 entrées, 5 plats, 5 desserts

Mise en bouche

Assiette de saumon fumé et ses garnitures

ou

Terrine de la forêt et confits d'oignons

ou

Croquette de fromages maison

ou

Calamars frits, tartare maison

ou

Escargots au beurre d'ail

Boulets liégeois, frites

ou

Brochette d'agneau, frites, salade (+2,00€)

ou

Filet de sole à la crème de poireaux, galettes de pommes de terre

ou

Steak de bœuf Blanc Bleu Belge, salade, frites

ou

Tagliatelles au saumon fumé

Mousse au chocolat Mamy Flo

ou

Café glacé

ou

Dame blanche et son chocolat chaud

ou

Dame noire et son chocolat chaud

ou

Brésilienne et son caramel beurre salé