

Entrées froides

Assiette de saumon fumé et ses garnitures	15,50€
Terrine de foie gras et duo de confits, fruits frais	18,00€
Carpaccio de bœuf tranché à la main, copeaux de parmesan	17,50€
Terrine de la forêt, duo de confits et salade croquante	14,50€
Tartare de bœuf, tomates fraîches, parmesan et huile de truffe blanches	16,50€

Entrées chaudes

Croquettes de jambon Ganda et Maredsous maison	15,50€
Croquette de fromages maison	14,50€
Croquettes de crevettes maison	16,50€
Trio de croquettes (1 crevette, 1 Ganda, 1 fromage)	18,50€
Scampis ail crème	14,50€
Scampis aux petits légumes et piment d'espelette	15,50€
Gâteau de foie gras poêlé, chicons caramélisés, pain brioché	16,50€
Escargots au beurre d'ail 12 pièces	14,00€
Noix de St Jacques au beurre blanc	17,50€
Calamars frits, tartare maison	14,50€

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)	29,90€ / pers
Le magret de canard aux fruits rouges	28,50€
Le magret de canard aux 4 poivres, flambé au cognac	29,00€
Le filet américain minute, coupé au couteau préparé devant vous selon vos goûts	18,50€

Nos traditions belges

Carbonnades du père BAYET à la St Feuillien, pommes caramélisées, frites	18,50€
Les boulets de la mère BAYET à la liégeoise, frites	16,00€
Jambonneau caramélisé au sirop de Liège, gratin de pommes de terre au Maredsous	27,00€

Nos poissons

Filet de sole à la crème de poireaux , galettes de pommes de terre	19,50€
Médallions de plie aux pétales de noix de St jacques, galette de pommes de terre	23,50€
Filet de sole au saumon fumé, galettes de pommes de terre	21,50€
Croustillant de filet sole, tomates caramélisées, galettes de pommes de terre	21,50€
Spaghetti aux fruits de mer (scampis, gambas, St Jacques, ...)	24,50€
Tagliatelles au saumon fumé	18,50€
Tagliatelles aux scampis	21,00€
Tagliatelles aux légumes	15,00€

Nos viandes

Steak blanc bleu belge (+/280gr)	20,50€
Pavé de bœuf blanc bleu belge (+/-300gr) <i>Bleu ou Saignant</i>	21,50€
Brochette de gigot d'agneau	20,50€
Côte à l'os 2cvts (+/- 1kg200)	25,00€ / pers
Côte à l'os 1 cvt (+/- 600gr)	25,00€
Entrecôte irlandaise (± 350 gr)	28,50€
Entrecôte Simmental (± 350 gr)	26,50€
Onglet de bœuf <i>Bleu ou saignant</i>	24,00€
Jambonneau	22,50€
Magret de canard	23,50€

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

Accompagnement au choix

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

Fondue bourguignonne à volonté : 20,00€*

- 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 10,00€

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 11,00€

Moules enfants en saison prix en fonction du choix

Menu enfant 8,00€

Maccheroni jambon-fromage

ou

Pâtes bolognaise

ou

Boulette sauce tomates, frites

ou

Bâtonnets de poulet, frites et ketchup

Glace enfant parfum au choix

Menu plaisir

29,50€ : 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

Steak de boeuf blanc bleu belge, frites, salade

ou

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

ou

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

ou

Suggestion du jour

ou

Tagliatelles au saumon fumé

Mousse au chocolat Mamy Flo

ou

Assortiment de sorbets

ou

Dame blanche et son chocolat chaud

ou

Dame noire et son chocolat chaud

ou

Brésilienne et son caramel beurre salé

Les Casseroles de moules 1200g de moules minimum
Servies avec frites fraîches, mayonnaise, sauce moules à volonté

Marinière	21,00€
Vin blanc	21,50€
Vin blanc crème	22,00€
Ail	21,50€
Ail crème	22,00€
Ail crème vin blanc	23,00€
Provençale	24,00€
Provençale crème	24,50€
Curry crème	24,50€
Ardennaise (lardons, champignons, crème)	24,50€
Roquefort	24,50€
Ricard, crème	23,50€
Cognac crème	25,00€
Leffe	24,50€
Kriek	24,00€
Hoegarden	24,00€
St Feuillien	24,00€
Orval	24,50€
Sambre et meuse (estragon ,vin blanc , tomates , crème)	24,50€
Italienne (sauce tomates, ail, parmesan, vin blanc, basilic)	25,00€
Italienne crème	25,50€
Moutarde crème	23,00€
Diabolique	24,50€
Boursin	25,00€
Chef (scampis, gambas, St Jacques, vin blanc, ail, crème)	28,00€
Scampis (ail, crème, scampis)	25,00€
Champignons crème	22,50€
Maison (oignons., champignons., tomates, vin blanc et crème)	23,50€
Thaï (aigre doux)	23,50€
Thaï piquante	24,00€
Estragon, crème	22,00€
Vitaly (vodka,sauce tomates, crème)	25,00€

Pour vous garantir une qualité irréprochable,
les moules seront sur réservation 24h à l'avance
hors saison. Merci pour votre compréhension.

