

Entrées froides

Saumon fumé sur toast, salade croquante	14,50€
Terrine de foie gras et duo de confits, fruits frais	16,50€
Carpaccio de bœuf blanc bleu belge coupé au couteau, copeaux de parmesan	16,50€
Terrine de la forêt, duo de confits et salade croquante	13,50€
Tartare de bœuf, tomates fraîches, parmesan et huile de truffe blanches	15,50€

Entrées chaudes

Croquettes de jambon Ganda et Maredsous maison	14,50€
Croquette de fromages maison	13,50€
Croquettes de crevettes de Zeebrugge maison	16,50€
Trio de croquettes (1 crevette, 1 Ganda, 1 fromage)	18,50€
Scampis ail crème	14,50€
Scampis au piment d'espelette	15,50€
Foie gras poêlé et chicons caramélisés	16,50€
Escargots au beurre d'ail 12 pièces	13,50€
Noix de St Jacques au beurre blanc	16,50€
Calamars frits, tartare maison	13,50€

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)	25,50€ / pers
Le magret de canard aux fruits rouges	26,00€
Le magret de canard aux 4 poivres, flambé au cognac	26,00€
Le filet américain minute, coupé au couteau préparé devant vous selon vos goûts	18,00€

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	15,00€
Jambonneau caramélisé au sirop de Liège, gratin de pommes de terre au Maredsous	23,00€

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	22,50€
Sole au saumon fumé, galettes de pommes de terre	20,50€
Croustillant de sole, tomates caramélisées, galettes de pommes de terre	20,00€
Spaghetti aux fruits de mer (scampis, gambas, St Jacques, ...)	22,50€
Tagliatelles au saumon fumé	18,00€
Tagliatelles aux scampis	19,00€
Tagliatelles aux légumes	13,00€

Nos viandes

Steak blanc bleu belge (+/280gr)	19,50€
Pavé de bœuf blanc bleu belge (+/-300gr) <i>Bleu ou Saignant</i>	20,50€
Brochette de gigot d'agneau	19,50€
Côte à l'os 2cvts (+/- 1kg200)	24,50€ / pers
Côte à l'os 1 cvt (+/- 600gr)	24,50€
Entrecôte irlandaise (± 350 gr)	26,50€
Entrecôte Simmental (± 350 gr)	24,00€
Onglet de bœuf <i>Bleu ou saignant</i>	22,50€
Jambonneau	21,00€
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	3,00€
<u>Sauces chaudes</u> : archiduc, poivre vert flambé, dijonnaise, 4 poivres, maison, béarnaise, échalotes vin rouge ou roquefort	3,00€
<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	3,50€
Gratin de pommes de terre au Maredsous, Purée au beurre de ferme	4,00€
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

10,00€

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

29,00€ : Choix entre 5 entrées, 5 plats, 5 desserts

Mise en bouche

Saumon fumé sur toast, salade croquante

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

ou

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 minimum
Servies avec frites fraîches, mayonnaise, sauce moules à volonté

Marinière	19,50€
Vin blanc	20,00€
Vin blanc crème	20,50€
Ail	21,00€
Ail crème	21,50€
Ail crème vin blanc	22,00€
Provençale	22,50€
Provençale crème	23,50€
Curry crème	23,50€
Ardennaise (lardons, champignons, crème)	23,50€
Roquefort	23,50€
Ricard, crème	22,50€
Cognac crème	25,00€
Leffe	23,50€
Kriek	23,00€
Hoegarden	23,00€
St Feuillien	24,50€
Orval	24,50€
Sambre et meuse (estragon ,vin blanc , tomates , crème)	23,50€
Italienne (sauce tomates, ail, parmesan, vin blanc, basilic)	24,00€
Italienne crème	24,50€
Moutarde crème	23,00€
Diabolique	23,50€
Boursin	24,00€
Chef (scampis, gambas, St Jacques, vin blanc, ail, crème)	27,00€
Scampis (ail, crème, scampis)	24,00€
Champignons crème	20,50€
Maison (oignons., champignons., tomates, vin blanc et crème)	22,50€
Thaï (aigre doux)	22,50€
Thaï piquante	23,00€
Estragon, crème	21,50€
Vitaly (vodka,sauce tomates, crème)	24,00€

**(Sur demande à la commande,
toutes nos préparations de moules peuvent être
à volonté avec un supplément)**

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

Moules
Marinière
à volonté
24€

