

## 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)	26,50€ / pers
Le magret de canard aux fruits rouges	26,50€
Le magret de canard aux 4 poivres, flambé au cognac	26,50€
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	24,50€

## 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	14,00€

## 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	22,50€
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 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€

