

MENU EXECUTIF

Le mesclun de salade, vinaigrette au citron

Mesclun salad, lemon vinaigrette

Ou / or

La crème du jour

The cream soup of the day



La paëlla au poulet

Paella with chicken

Ou / or

Le poisson grillé, légumes grillés, pommes frites

Grilled fish, grilled vegetables, fries



La coupe glacée aux fruits

Ice cream sundae with fruits

Ou / or

La mousse au chocolat belge

Belgian chocolate mousse



Eau ou Soda ou bière ou vin blanc/rouge maison (25cl)

+ Café ou Thé

Water or Soft or beer or 25 cl white or red house wine (25cl)

+ Coffee or tea

25,00 € par personne / per person

NOS ENTRÉES / STARTERS

Les scampis aux légumes croquants, pesto asiatique	14,00 €
Cassolette of prawns with vegetables and asian sauce	
Le jambon San Daniele, duo de melons	13,50 €
San Daniele ham, two melons	
Le saumon fumé, sorbet citron	14,00 €
Smoked salmon with lemon sorbet	
Le carpaccio de bœuf, roquette, copeaux de parmesan, vinaigrette	14,00 €
au pesto et huile d'olive Beef carpaccio with roquette, parmesan, pesto dressing	
Les Saint-Jacques aux petits légumes safranés	15,90 €
Scallops with vegetables & saffron	
Le toast aux champignons des bois sautés à l'échalote et à l'ail	9,00 €
Mushrooms on toast	
La soupe gratinée aux oignons, croûtons	7,00 €
Onion soup	
La soupe du jour	6,00 €
Soup of the day	
Le légume du jour	6,00 €
Vegetables of the day	

« Le personnel se tient à votre disposition pour tout renseignement
sur les allergènes présents dans nos plats. »
« *The waiter remains at your disposal for any information
about allergens in our dishes.* »

ENTRÉES ESPAGNOLES / SPANISH STARTERS

L'assortiment de charcuteries espagnoles 12,00 €

Set of spanish delicatessen

Calamars à la romaine 16,00 €

Squid fritters

Jambon ibérique, pain, tomates et huile d'olive 25,00 €

Iberian ham, bread, tomatoes and olive oil

Assortiment de tapas (2 froids, 2 chauds) 14,00 €

Set of tapas (2 cold, 2 hot)

NOS PAËLLAS / OUR PAELLAS

Paëlla mixte (poulet, légumes, crustacés) 20,00 €

Mixed paella (chicken, vegetables, seafood)

Paëlla viande (poulet) 20,00 €

Meat paella (chicken)

Paëlla poisson et fruits de mer 25,00 €

Fish and seafood paella

Pour une personne, temps de préparation : 20 min

NOS PLATS VIANDES / MEAT PLATES

- Le filet américain «minute» et ses crudités** 14,50 €
Raw minced steak tartar and garnish
- La couronne d'agneau, fine piperade aux saveurs de Provence** 21,90 €
Crown of lamb and ratatouille
- Le Mixed grill de viandes et sa garniture** 18,00 €
Mixed grill of meat and garnish
- Le filet mignon de bœuf** 18,50 €
Sauce béarnaise, poivre vert, roquefort ou champignons
Rumpsteak with green pepper, bearnaise, Roquefort cheese sauce or mushroom sauce
- Le filet de canette au sirop de Liège** 16,90 €
Duck breast with Liege syrup

NOS PLATS POISSONS / FISH PLATES

- Le pavé de saumon au fenouil et Ricard** 15,00 €
Salmon with Ricard and fennel
- La farandole de poissons grillés, légume du sud** 16,00 €
Mixed grill of fish with vegetables
- La sole «Mer du Nord» grillée ou meunière** 29,00 €
Dover sole grilled or panfried with lemon and parsley
- Le filet de Saint-Pierre à l'étuvée de chicons et jambon de la forêt noire** 17,00 €
John Dory fish filet with ham and endive

Accompagnement au choix / To your choice

Pommes Frites, au Four, Gratin, Pommes Croquettes, Riz, Rigatoni
Potato gratin, chips, croquettes, baked potatoes, pasta, rice

PLAT DU JOUR / DISH OF THE DAY

Du lundi au vendredi 11,90 €
From Monday to Friday

NOS PLATS TAVERNE

Le spaghetti bolognaise 13,00 €
Spaghetti 'Bolognese'

Les pâtes au gratin 12,00 €
Pasta gratin

Les Boulets «Maison» à la Liégeoise 13,50 €
Home made meatballs, Liege style

La Salade de lardons et croûtons 12,00 €
Bacon & crouton salad

La Salade de chèvre chaud et sirop de Liège 12,50 €
Warm goats cheese and Liege syrup salad

DESSERTS

Dame Blanche	6,50 €
White Lady	
Douceur mangue, panna cotta et crumble	7,50 €
Mango cream, panna cotta and crumble	
Café Liégeois	7,50 €
Café Liégeois	
Mousse au Chocolat Belge	7,50 €
Belgian Chocolate Mousse	
Duo de macarons coeur coulant chocolat et caramel au beurre salé	7,50 €
Duo macaroons, chocolate and salted butter caramel	
Palette du sorbetier	6,50 €
Delicious sorbet	
Fraises Melba	8,00 €
Strawberries with vanilla ice cream	
Fraises «Eton Mess»	8,00 €
Strawberries & meringue	
Fraises au citron	7,00 €
Strawberries with lemon	
Feuilleté aux pommes avec sirop de Liège et glace vanille	7,00 €
Apple cake with Liège syrup & vanilla ice cream	
Coupe aux noix et sirop d'érable	9,00 €
Nuts ice cream with naple syrup	
Moelleux au chocolat	8,00 €
Hot chocolate cake	

BOISSONS CHAUDES / HOT DRINKS

Café	2,60 €
Thé	2,60 €
Chocolat chaud	3,20 €
Cécémel	3,00 €
Cappuccino	3,00 €
Irish Coffee	9,90 €

DIGESTIFS

Cognac	8,80 €
Calvados	8,50 €
Armagnac	8,80 €
Poire	7,90 €
Framboise	6,80 €
Marc de Gewurztraminer	9,80 €
Grappa	7,90 €
Grand Marnier	8,60 €
Cointreau	8,90 €
Baileys	6,70 €
Sambucca	7,00 €
Amaretto	5,80 €
Mandarine Napoléon	6,90 €
Genièvre	5,40 €
Get 27.....	6,20 €

VIN / WINE

VIN MAISON :

I.G.P d'Oc Rouge, Blanc, Rosé	
25 cl.....	7,20 €
50 cl.....	14,40 €
75 cl.....	20,00 €

CHAMPAGNE :

Mousseux "Saint Remy" 20 cl.....	13,50 €
Champagne Maison 75 cl.....	86,00 €
Champagne Maison 37.5 cl.....	56,00 €
Cava 75 cl.....	32,50 €

VIN ROSÉ :

Barastou

France 75 cl.....	23,00 €
-------------------	----------------

A.O.P Pinot Noir (Alsace)

Jean Victor Schutz 75 cl.....	36,00 €
-------------------------------	----------------

Jean Victor Schutz 37.5 cl.....	22,50 €
---------------------------------	----------------

VIN BLANC :

Sauvignon (I.G.P Loire)

Le petit Loire.....	26,00 €
---------------------	----------------

Chardonnay (Bourgogne)

Domaine Allexant 75 cl.....	36,00 €
-----------------------------	----------------

A.O.P Pinot Gris (Alsace)

Domaine Jean Victor Schutz 75 cl.....	36,00 €
---------------------------------------	----------------

Domaine Jean Victor Schutz 37.5 cl.....	22,00 €
---	----------------

A.O.P Sancerre (Loire)

La cave de Sancerre 75 cl.....	44,00 €
--------------------------------	----------------

La cave de Sancerre 37.5 cl.....	26,50 €
----------------------------------	----------------

Chardonnay Domaine La Grave.....	29,50 €
----------------------------------	----------------

VINS ROUGES FRANÇAIS :

Vendange d'Amelie

75 cl.....	23,00 €
------------	----------------

A.O.P Côte du Rhone

Domaine Lamblin 75 cl.....	24,50 €
----------------------------	----------------

Domaine Lamblin 37.5 cl.....	16,00 €
------------------------------	----------------

A.O.P Château Grande Chapelle

Bordeaux 75 cl.....	28,00 €
---------------------	----------------

Bordeaux 37.5 cl.....	16,00 €
-----------------------	----------------

A.O.P Bourgeuil Domaine de la Chanteleuserie

Cuvée des Alouettes 75 cl.....	29,50 €
--------------------------------	----------------

Cuvée des Alouettes 37.5 cl.....	19,00 €
----------------------------------	----------------

Saint-Amour (Cru du Beaujolais)

Domaine Descombe 75 cl.....	38,00 €
-----------------------------	----------------

A.O.P Côte de blaye (Bordeaux)

Château Haut Favier 75 cl.....	32,00 €
--------------------------------	----------------

A.O.P Montagne Saint-Emilion

Château Cloitre

Saint Martin 75 cl.....	36,00 €
-------------------------	----------------

Côte du Roussilon La Rocca.....	29,50 €
---------------------------------	----------------

VINS ROUGES ÉTRANGERS :

Malbec Vinocol – Bio

75 cl. 2014 (Argentine).....	32,00 €
------------------------------	----------------

Korta Cabernet Sauvignon

75 cl. 2012 (Chili).....	26,00 €
--------------------------	----------------

Crianza-Garcia de Olano

75 cl. 2011 (Espagne).....	29,50 €
----------------------------	----------------

Sahari Guerrouane

75 cl. 2012 (Maroc).....	26,00 €
--------------------------	----------------

Territori Vocati Chianti

75 cl. (Italie).....	26,00 €
----------------------	----------------

Korta Petit Verdot

75 cl. 2013 (Chili).....	32,00 €
--------------------------	----------------

VINS, LIQUEURS ET CAVAS EN SUGGESTION / WINES, LIQUER AND CAVAS

VIN BLANC / WHITE WINE (75 CL) :

Yllera Verdeja (<i>Ribera del Duero</i>)	26,00 €
Yllera 5-5 (<i>Ribera del Duero, dulce</i>) ..	34,00 €
Masia Hill (<i>Penedés, afrutado, fresco</i>)	26,00 €
De Beroz (<i>Samontano, Chardornay</i>)...	41,00 €

VIN ROUGE / RED WINE (75 CL) :

Heredad García de Olano crianza (<i>Rioja, Tempranillo</i>).....	29,50 €
Lambuena crianza (<i>Ribera del Duero,</i> <i>Tinta del País, Cabernet, Merlot</i>).....	46,00 €
Bracamonte crianza (<i>Ribera del Duero, Tempranillo</i>).....	44,00 €
Bracamonte reserva (<i>Ribera del Duero, Tinta fina</i>).....	70,00 €

AUTRE / OTHER (75 CL) :

Sangría de vin blanc	24,00 €
Sangría de vin rouge.....	24,00 €
Cava Brut nature Artesania (<i>Penedés</i>)	38,00 €
Cava rosado Hill Artesania (<i>Penedés</i>)	42,00 €

LIQUEUR / LIQUER (AU VERRE - GLASS) :

Pacharán (<i>aguardiente anisado, endrinas</i>).....	6,60 €
Anis dulce.....	8,40 €
Calisay (<i>aromático</i>).....	6,60 €
Brandy Espléndido.....	8,40 €

SOFT

Perrier.....	3,20 €
Chaudfontaine 25 cl.....	2,40 €
Chaudfontaine 50 cl.....	3,00 €
Chaudfontaine 100 cl.....	4,60 €
Sprite.....	2,60 €
Fanta Orange.....	2,60 €
Coca-Cola / Zero / Light.....	2,60 €
Liégeois.....	3,00 €
Diabolo Menthe / Grenadine.....	2,80 €
Schweppes Tonic / Agrum.....	3,20 €
Gini	3,20 €
Ice Tea.....	3,00 €
Jus de Fruits.....	2,80 €
Jus de Tomate.....	2,80 €

BIÈRES / BEERS

Jupiler Pression 25cl.....	3,10 €
Jupiler Pression 33cl.....	4,00 €
Jupiler Pression 50 cl	6,00 €
Jupiler NA 25 cl	3,20 €
Kriek Belle-Vue 25cl.....	3,90 €
Hoegaarden Blanche 25cl.....	3,20 €
Leffe Blonde 33cl	4,90 €
Leffe Blonde 50 cl.....	7,20 €
Leffe Brune 33 cl	4,50 €
Duvel 33 cl.....	5,80 €
Orval 33 cl	6,60 €
Rochefort 8° 33 cl.....	6,60 €