





Amuse-bouches

	Houmous	12
	Papadum au piment	
	Camembert de Normandie	16
	BBQ – thym sauvage – pain à pizza	
	Entrecôte séchée Dierendonck	18
	Ricotta fumée – pain à pizza	
	Planche de viandes « gibier » pour deux personnes	32
	Pâté de sanglier – jambon de cerf fumé – rillettes de canard – croquette de gibier	
	<i>Suggestion de vin : Samsara, Priorat - 10,50 € le verre</i>	
	Tapas pour deux personnes	24
	Chorizo – manchego – serrano – pilons de poulet – aioli – boulettes à la sauce tomate	



Entrées

	Burrata*	18
	Variétés de tomates – ail des bois – sarrasin – shiso	
	Coquilles Saint-Jacques	28
	3 pièces – champignons des bois – huile aux herbes – jambon cebo	
	<i>Suggestion de vin : Mercurey Cuvée Marie Christine, Bautista, Chardonnay, Bourgogne – 11 € le verre</i>	
	Saumon fumé maison*	19.5
	Brioche – échalote – poivre rose – raifort	
	Consommé de pigeon*	16
	Brunoise de légumes d'hiver	
	Salade Waldorf	21
	Magret de canard fumé – noix	
	Ragoût de gibier	24
	Lièvre – sanglier – chou de Savoie – graines de moutarde marinées – petit oignon blanc	
	<i>Suggestion de vin : Samsara, Priorat – 10,50 € le verre</i>	
	Croquettes de crevettes	22
	2 pièces – tartare frais – persil frit – citron grillé	
	Croquettes de fromage*	15.5
	2 pièces – persil frit – citron grillé	
	Duo croquette de fromage et de crevettes	19
	Tartare frais – persil frit – citron grillé	
	Croquettes sans gluten ni lactose + 2,50 €	
	Steak tartare « Piemontese »	38
	75 g – jaune d'œuf – Caviar Royal Belge	
	Carpaccio de cerf	22
	Betterave rouge – sauce au yaourt	
	<i>Suggestion de vin : Altobello, Primitivo – 8,50 € le verre</i>	

***Pour les forfaits, vous pouvez choisir parmi ces plats.**



Plats principaux

Salade

Salade de couscous tiède

Gambas – courgette

28

César*

Poulet de Malines – anchois – laitue romaine – parmesan

25



Fromage de chèvre*

Radicchio – figue – Granny Smith

24

Végétarien



Tajine

Pommes de terre – légumes de saison – ricotta fumée – ras el hanout – falafel

Suggestion de vin : Altobello, Primitivo – 8,50 € le verre

29



Betterave rouge dry aged*

Jeune carotte – rösti – artichaut

27



Salade tiède de couscous*

Halloumi mariné – miel – courgette

24



Pâtes

Pâtes aux champignons des bois

32

Truffe – pecorino – sauge

Suggestion de vin : Mercurey Cuvée Marie Christine, Bautista, Chardonnay, Bourgogne – 11 € le verre

Spaghetti bolognaise*

17

Viande hachée de bœuf et de porc – gruyère

Poisson

Filet de plie*

37

Façon asiatique – paccheri – tom kha kai – huile de basilic thaï

Suggestion de vin : Mercurey Cuvée Marie Christine, Bautista, Chardonnay, Bourgogne – 11 € le verre

Filet de cabillaud

42

Salsifis – béarnaise homard – purée

Suggestion de vin : Mercurey Cuvée Marie Christine, Bautista, Chardonnay, Bourgogne – 11 € le verre

Sole meunière

55

550 g – laitue – frites

Suggestion de vin : Mercurey Cuvée Marie Christine, Bautista, Chardonnay, Bourgogne – 11 € le verre

Filet de saumon*

29

Chou de Savoie – moutarde à l'ancienne – beurre blanc – purée

Suggestion de vin : Mercurey Cuvée Marie Christine, Bautista, Chardonnay, Bourgogne – 11 € le verre

***Pour les forfaits, vous pouvez choisir parmi ces plats.**



Viande

Beef Wellington pour deux personnes	49
Filet pur – sauce bordelaise – laitue – frites – temps d'attente de 30 minutes	par personne
<i>Suggestion de vin : Samsara, Priorat – 10,50 € le verre</i>	
Côte à l'os « Oedslach » Dierendonck	53
Dry aged – 450 g – laitue – frites	
<i>Suggestion de vin : Samsara, Priorat – 10,50 € le verre</i>	
Filet de bœuf « Belgisch Witblauw »	43
Laitue – frites	
<i>Suggestion de vin : Samsara, Priorat – 10,50 € le verre</i>	
Bavette « Angus »*	33
Laitue – frites	
Poulet de Malines*	27
Chou pointu – jus à la bière Maneblusser – croquettes	
Filet de faisan	34
Chicorée braisée – sauce fine aux champignons – croquette aux amandes – croquette de faisan	
<i>Suggestion de vin : Altobello, Primitivo – 8,50 € le verre</i>	
Filet de cerf rôti « Plat signature du chef »	43
Champignons des bois – fondants de céleri-rave – sauce grand veneur	
<i>Suggestion de vin : Samsara, Priorat – 10,50 € le verre</i>	
Vol-au-vent*	25
Pâte feuilletée – Poulet de Malines – laitue – frites	
Smashed burger*	24
Cheddar – cornichon – laitue – frites	
Steak tartare « Piemontese »	28
150 g – topinambour – raifort – moelle – laitue – frites	

Tous les morceaux de viande sont grillés dans notre four à charbon de bois Mibrasa.



Sauces

Sauce Choron	4.5
Sauce Béarnaise	4.5
Sauce aux champignons	4
Sauce Bordelaise	4
Sauce au poivre	4
Jus de viande	4
Mayonnaise – ketchup – sauce tartare	1

Accompagnements

Salade de chicorée	4.5
Laitue	4
Échalote – sauce au raifort	
Frites à la truffe pour deux	10.5
Mayonnaise à la truffe – parmesan – truffe d'été	
Frites	3.5
Croquettes	3.5
Croquettes aux amandes	4.5
Pommes de terre grenaille	4.5
Purée de pommes de terre	4.5

Pour les groupes à partir de 8 personnes, nous demandons de limiter le choix à 4 plats.

Nous vous prions de bien vouloir régler l'addition par table, via une seule note.



Desserts

Dame blanche*	13
Chocolat Callebaut – vanille – crème fouettée	
Ferrero Rocher	15
Praliné – dulce de leche – glace spéculoos – noisette	
Crêpe Suzette	16
Crème pâtissière – orange	
Crème brûlée*	12
Vanille	
Sélection de fromages affinés par Van Tricht	17

Suggestion de vin : Monbazillac, Château de la Jaubertie – 9 € le verre

***Pour les forfaits, vous pouvez choisir parmi ces plats.**