

Assiette apéritive à partager :

Charcuteries	9
Fromages de la maison saint Aubain (ou après le plat)	12

### **Les entrées**

Carpaccio de bœuf, roquette parmesan et balsamique	14.5
Fondue au fromage, crudités	1 pièce 9€      2 pièces 14
Croquettes aux crevettes, crudités	1 pièce 11€      2 pièces 17
Foie gras, confiture d'oignons	18
Toast aux pleurotes et champignons fines herbes fromage blanc	16
Scampis frits sauce tartare	15

### **Les salades garnies**

Scampis crévés, sauce balsamique	15.5
Poulet en filet, chèvre sauce au curry et miel	15
Confit de canard, foie gras et magret fumé	16.5

### **Les poissons**

Wook de scampis, linguines, légumes et lait de coco	16.5
Filet de saint Pierre, bisque de crustacés et purée	20
Saumon sauce béarnaise, frites salade	18
Solettes meunières frites	22.5
Feuilleté de scampis au safran petits légumes (spécialité maison)	18

Linguines au saumon fumé et parmesan	14.5
Croque monsieur gratiné salade (servi uniquement le midi)	13
Spaghetti bolognaise	13

## **Les plats**

Chicons au gratin purée de pomme de terre	15.5
Emincé de poulet au chorizo façon vol au vent frites	17
Boulettes à la liégeoise, frites	15
Boulettes sauce tomate, frites	15
Pavé d'agneau persillé, estragon, chicons et gratin dauphinois	19
Américain préparé maison frites, salade	16.5
Escalope de veau, linguines sauce archiduc	18
Cuisse de canard confit, choux verts lardons, gratin dauphinois	19.5
Tagliata de bœuf crème balsamique, roquette, frites	22.5
Aloyau de bœuf, frites, salade	19
Filet pur de bœuf bleu blanc Belge, frites, salade	27
<b>Choix de sauces : Poivre, Archiduc, béarnaise, moutarde</b>	<b>3.5</b>

## Les desserts

Mousse au chocolat	8
Crème brûlée	8.5
Dame blanche chocolat chaud	8.5
Crêpes flambées au Grand Marnier	11
Café liégeois	8.5
Tiramisu aux spéculoos	8
Profiteroles, glaces au café et chocolat chaud	8.5
Vacherin au nougat glacé, caramel et noix de pékan	8.5
Sorbet du moment	7.5
Glace aux cuberdons	7.5
Café ou Décaféiné	3
Thé divers	3.5
Irish coffee	8