

LA CARTE

de la Bistronomie
aux Plats tradis liégeois...

Les Entrées

Assiette apéritive (min 2 couverts)	16€
Croquette de crevettes comme nulle part ailleurs (1 belle pièce)	15€
Foie gras maison en torchon et son duo de confitures	18€
Carpaccio de saumon aromatisé à la vinaigrette de Yuzu et baies roses	16€

Les Salades

Salade des moines : bouquet des moines dans sa feuille de brique/réduction de vin rouge et sirop de Liège	18€
Salade Scamperino : scampis grillés, courgettes au basilic, pesto rouge et billes de mozzarella	18€
Frisée aux lardons et vinaigrette de framboise	16€

Les Pâtes

Linguine alle Vongole	22€
Tagliatelles aux champignons des bois et râpé de truffes	20€
Cannelloni maison aux épinards et ricotta	17€
Ravioles de foie gras maison/réduction de Porto rouge et morilles	19€



LA CARTE

de la Bistronomie
aux Plats tradis liégeois...

Les Classiques

Boulets à la Liégeoise		14€
Compote de pommes	3€	
Vol au Vent Classique		15€
Tartare de Bœuf à l'italienne		17€
Américain préparé		16€
Vol au Vent de la Mer (cabillaud, crevettes grises, écrevisses)		19€

Les Viandes

Tâche Noire de Génisse		19€
Sauce Champignons crème, Poivre crème	3,50€	
Sauce Béarnaise	3,50€	
Beurre Truffe Noire	3,50€	
Entrecôte Holstein		27€
Tagliata et ses tagliatelles au beurre		25€
Côte à l'Os (2 couverts – 1,2 kg)		68€

Accompagnement : frites fraîches ou croquettes fraîches

Les Desserts

Crème brûlée	6€
Colonel	9€
Pain brioché perdu	8€
Dame blanche	6€
Café liégeois	7€
Café gourmand	7€
Irish Coffee	7€
Sabayon au Don Papa	8€

