

LA CARTE

de la Bistronomie
aux Plats tradis liégeois...

Les Entrées

Assiette apéritive	13€
Croquettes de crevettes grises, persil frit et tartare maison	15€
Croquettes de Pecorino, Parmesan, Jambon fumé	14€
Carpaccio de Bœuf, mayonnaise à la truffe, roquette et copeaux de parmesan	15€
Tartare de Dorade à la Mangue et Citron vert	15€
Asperges vertes, Coulis de poivrons et Chorizo, crème Parmesan	14€

Les Salades

Salade façon Thaï (boeuf mariné, coriandre, soja, curry, basmati)	16€
Salade libanaise (tzatziki, kefta)	16€
Salade de Scampis au Curry Birman, jeunes pousses, fenouil braisé, céleri	17€
Mozzarella burrata, caviar de courgette, tuile de Serrano et parmesan	16€
Salade, Poulet croquant, Avocat, Tomate, Vieux Brugge, Pesto maison	16€

Les Pâtes

Pappardelles au saumon fumé, courgettes, tomates, aneth et vin blanc	17€
Risotto aux Moules, Ecrevisses, Petits Pois et Citron Kafir	18€
Ravioles aux Champignons , sauce Ricotta et Epinars	16€
Pasticcio Classique	15€
Lasagne Parmigiana, sauce tomates	16€



LA CARTE

de la Bistronomie
aux Plats tradis liégeois...

Les Classiques

Boulets à la Liégeoise		13€
compote de pommes	3€	
Tartare de Boeuf à l'italienne		17€
Américain préparé ou non		15€
Vol au Vent de Poule Mère		14€
Vol au Vent de la Mer (cabillaud, crevettes grises, écrevisses)		19€

Les Viandes

Tâche Noire de Génisse		19€
Sauce Champignons crème, Poivre crème	2,50€	
Sauce Gorgonzola	3,50€	
Entrecôte Simmental (Suisse)		27€
Tagliatta Cuberoll (Irlande)		25€
Burger selon l'humeur du chef		17€
Côtes à l'os (2 cvts)		49€
Effiloché de Gigot d'Agneau, Parmentier aux Olives, Légumes provençaux		23€

Poisson du marché, selon arrivage

Accompagnement: frites, pommes de terre rissolées ou croquettes

Les Desserts

Crème brûlée		6€
Colonel		9€
Pain perdu		7€
Moelleux au Chocolat et Passion		8€
Panna cotta au Citron vert		6€
Dame blanche ou brésilienne		6€
Café gourmand		7€
Café liégeois		7€
Irish Coffee		7€
Assiette de fromages		11€

