

LA CARTE

de la Bistronomie
aux Plats tradis liégeois...

Les Entrées

Assiette apéritive (min. 2 couverts)	16€
Croquette de crevettes grises maison	15€
Os à Moëlle, beurre d'ail	13€
Poêlée de Vongoles	15€
Asperges, Jambon de Parme gratiné et Mozzarella, Pesto	16€

Les Salades

Salade Libanaise (Feta, Boulgour, Tzatziky)	16€
Mozzarella en Bruschetta et Tomates	17€
Salade de Thon, Tomate, Concombre, Avocat, Oignons	16€
Papillote de Scampis, lait de coco, curry rouge	19€

Les Pâtes

Ravioles Ricotta, Epinards, Beurre de sauge	17€
Linguines crème de Poivron et Parmesan, Basilic	17€
Linguines Campidanaise (fenouil)	16€
Rigatoni Pizzaiola et Mozzarella	17€



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€
Entrecôte Holstein		27€
Tagliata et ses tagliatelles au beurre		25€
Côte à l'Os (2 couverts – 1,2 kg)		68€
Souris d'Agneau confite, Poêlée de Champignons		21€
Marget de Canard sauce Porto, purée de patates douces, croquettes		23€

Sauce Champignons crème, Poivre crème, Béarnaise 3,50€

Poisson du marché, selon arrivage

Accompagnement: frites ou croquettes

Les Desserts

Crème brûlée	6€
Colonel	9€
Pain perdu (si disponible)	7€
Moelleux au Chocolat et sa glace vanille	8€
Dame blanche ou brésilienne	6€
Café gourmand	7€
Café liégeois	7€
Irish Coffee	7€

