

LA CARTE

de la Bistronomie
aux Plats tradis liégeois...

Comme l'ouverture de notre terrasse sera tributaire de la météo, nous avons choisi d'alléger notre carte afin de continuer à vous servir des produits frais. Celle-ci sera revisitée toutes les semaines.

Bon appétit, L'équipe Cuisine

Les Entrées

Assiette apéritive (min 2 couverts)	16€
Croquette de crevettes grises, Tartare maison	15€
Asperges à la Flamande	16€

Les Salades

Salade Mozzarella Burrata, Bruschetta de tomates, tuiles de Parme	16€
Jeunes Pousses, Darnes de Saumon (aneth, persil, cerfeuil, concombre, granola de fruits secs)	18€

Les Pâtes

Ravioles Ricotta Epinard, sauce Gorgonzola, Shitaké, cerneaux de noix	17€
Linguines alle Vongole	20€



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	2,50€	
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€
Volaille jaune farcie au hachis, morilles, pdt ratte		26€

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€

