

LA CARTE

de la Bistronomie
aux Plats tradis liégeois...

Starters

Aperitif plate (minimum. 2)	16€
Homemade gray shrimp croquette	15€
Bone marrow, garlic butter	13€
Pan-fried Vongoles	15€
Asparagus, Parma ham and Mozzarella, Pesto	16€

Salads

Lebanese Salad (Feta, Boulgour, Tzatziky)	16€
Mozzarella in Bruschetta and Tomatoes	17€
Tuna, Tomato, Cucumber, Avocado, Onions Salad	16€
Scampis papillote, coconut milk, red curry	19€

Pasta

Ricotta ravioli, Spinach, Sage butter	17€
Linguine Cream of Pepper and Parmesan, Basil	17€
Campidanaise Linguine (fennel)	16€
Rigatoni Pizzaiola and Mozzarella	17€



Classics

« Boulets à la Liégeoise » (cooked minced beef) Applesauce 3€	14€
« Vol au Vent Classique » (Chicken in a Puff Pastry Shell)	15€
Steak tartare of beef, Italian mode	17€
« Américain préparé » (American filet of beef)	16€
« Vol au Vent de la Mer » (cod, gray shrimps, crayfish)	19€

Meats

« Tâche Noire de Génisse » (cow's steak)	19€
Entrecôte Holstein (rib steak)	27€
Tagliata and butter tagliatelle	25€
T-Bone Steak (2 persons – 1,2 kg)	68€
Lamb shank confit, Pan-fried Mushrooms	21€
Duck breast with Porto sauce, mashed sweet potatoes, croquettes	23€

Sauce: Cream Mushroom, Cream Pepper, Béarnaise 3,50€

Fish from the market, according to load

Side dish: French fries or nuggets

Desserts

Crème brûlée	6€
Colonel (lemon sorbet – Vodka)	9€
French toast, eggy bread (according to availability)	7€
chocolate fondant and Vanilla ice cream	8€
Dame blanche ou brésilienne (Vanilla ice cream with chocolate or caramel)	6€
Café gourmand (coffee with selection of desserts)	7€
Café liégeois (coffee Vanilla)	7€
Irish Coffee	7€

