

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€
Scampis à la diable	17€
Vitello tonnato	16€
Feuilleté de ris de veau et ses champignons des bois	15€

Les Salades

Salade caprese ; mozza et tomates	16€
Salade de camembert chaud, Miel, Noix, Magret de Canard et ses abricots	17€
Insalate di Polpo (salade de poulpe froide à la sicilienne)	17€
Salade de poulet croquant, tomates, oignons, avocat	17€

Les Pâtes

Linguine alle Vongole	22€
Ravioles maison ricotta champignons et sa crème de truffle	18€
Rigatoni chair à saucisse italienne ail et broccolini	16€



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€

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€

