

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 Parmesan	13€
Carpaccio de Bœuf, mayonnaise à la truffe, roquette et parmesan	15€
Carpaccio de Bresaola, huile d'olive vierge, tomates séchées	15€
Noix de Saint-Jacques snackées au balsamique blanc et anis étoilé	16€

Les Salades

Samossa de bœuf au curry rouge, salade composée	16€
Salade de chèvre chaud, miel, noix et pommes granny	15€
Mozzarella Burrata, caviar de courgette, tuile de Serrano et parmesan	16€
Salade d'hiver au riz sauvage, noix, oignon rouge, pois chiche, chorizo	16€

Les Pâtes

Tagliatelle aux tomates fraîches et basilic, chair à saucisse italienne	16€
Ravioles ricotta, champignons, noix, coppa et sauce gorgonzola	17€
Pappardelles aux vongoles, fenouil, blette et citron vert	17€
Pasticcio aux légumes de saison (végétarien)	15€



LA CARTE

de la Bistronomie
aux Plats tradis liégeois...

Les Classiques

Boulets à la Liégeoise		13€
Compote de pommes	3€	
Vol au Vent de Poule Mère		14€
Tartare de Bœuf à l'italienne		17€
Américain préparé ou non		15€
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, Béarnaise	+ 3,50€	
Entrecôte Bœuf Cuberoll irlandais		25€
Tagliata Bœuf Cuberoll irlandais		24€
Burger selon l'humeur du chef		17€
Côte à l'os (2 couverts)		49€
Carré d'Agneau en croûte, mousseline de panais, pommes paillason		23€
Poisson du marché, selon arrivage		

Accompagnement: frites, croquettes ou pommes de terre rissolées

Les Desserts

Assiette de fromages (La Maison du Fromage – rue Puits-en-Sock)		11€
Crème brûlée		6€
Colonel		8€
Pain perdu		7€
Moelleux au chocolat et son cœur aux noix de Pécan		7€
Dame blanche ou brésilienne		6€
Café gourmand		7€
Café liégeois		7€
Irish Coffee		7€

