

## Lunch menu

**2 services • 29€**

• Selon l'arrivée du marché •  
du lundi au vendredi de 12h à 14h

## Menu enfant

**Menu + 1 boisson • 19€**

SPAGHETTI ALFREDO  
OU BOULETTE, FRITES ET COMPOTE  
+ 1 BOULE DE GLACE  
(VANILLE / CHOCOLAT / FRUITS ROUGES)

## Nos huîtres creuses

**Par 6 • 9 • 12 pièces**

**17€ • 24€ • 30€**

Vinaigrette d'échalotes - Citron

Notre Caviar belge • 30 gr  
avec 2 coupes de Champagne

**110€**

blinis & crème fraîche

## Nos entrées

TERRINE DE FOIE GRAS	26 €
Chutney de figues	
ASSIETTE DE SAUMON FUMÉ	24 €
ŒUF CUIT BASSE TEMPÉRATURE	
À LA FLORENTINE 	21 €
FILET DE CAILLE, FOIE GRAS POÊLÉ	26 €
Sauce aux champignons	
TOAST AUX CHAMPIGNONS DES BOIS	
ET HERBES FRAÎCHES	18 €
Accompagné d'une salade verte	
SOUPE À L'OIGNON ET VOLAILLE	18 €
Croûtons et gruyère râpé	
VELOUTÉ DE LÉGUMES OUBLIÉS 	16 €

Désirez-vous des renseignements sur la présence d'allergènes dans nos produits ?

Notre responsable vous renseignera volontiers !

Nous attirons votre attention : la composition des produits peut varier.

## Nos plats

RIBEYE STEAK (+/- 350G) .....	39 €
Frites, sauce béarnaise	
POT-AU-FEU DE BŒUF .....	29 €
Carottes, poireaux, céleri, pommes de terre	
ROGNON DE VEAU, SAUCE MOUTARDE À L'ANCIENNE .....	32 €
Purée de pommes de terre, légumes de saison	
SUPRÊME DE VOLAILLE, SAUCE FORESTIÈRE .....	34 €
Riz pilaf, petits légumes	
FILET DE SAUMON, SAUCE BÉARNAISE .....	34 €
Pommes vapeur, petits légumes	
SOUVENIRS DE LONDRES "FISH & CHIPS" .....	29 €
Sauce tartare	
HOMARD RÔTI (DEMI/ENTIER) .....	36 €/52 €
Beurre aux herbes, épinards	
SOLE MEUNIÈRE .....	49 €
Beurre, persil, citron	
CANNELLONI RICOTTA ÉPINARDS ✓ .....	28 €
Sauce tomate au basilic	

## Nos desserts

DAME BLANCHE .....	12 €
Glace vanille – Chantilly – Sauce chocolat	
GAUFRE LIÉGEOISE .....	12 €
Glace vanille, chantilly, sauce chocolat	
CERISE CHOCOLAT .....	14 €
Dacquoise, gelée de cerises, ganache au chocolat, crèmeux passion	
CRÉMEUX AU CARAMEL .....	14 €
Biscuit joconde, caramel beurre salé, mousseline de caramel	
FEUILLETÉ DE POMME ET NOISETTE .....	14 €
Ganache caramel, crèmeux noisette, compote de pomme	
LA SÉLECTION DE FROMAGES DU CHEF DE LA FROMAGERIE DES VENNES .....	20 €
IRISH COFFEE - ITALIAN COFFEE - FRENCH COFFEE .....	13 €

# Menu Découverte

*Par le Chef Laurent Léveillé*

## Menu Découverte

**3 services • 59€**

### AMUSE BOUCHE

---

ŒUF CUIT BASSE TEMPÉRATURE  
À LA FLORENTINE ✓

FILET DE CAILLE  
Foie gras poêlé, sauce aux champignons

ASSIETTE DE SAUMON FUMÉ

---

SUPRÊME DE VOLAILLE, SAUCE FORESTIÈRE  
Riz pilaf, petits légumes

FILET DE SAUMON, SAUCE BÉARNAISE  
Pommes vapeur, petits légumes

CANNELLONI RICOTTA ÉPINARDS ✓  
Sauce tomate au basilic

---

GAUFRE LIÉGEOISE  
Glace vanille, chantilly, sauce chocolat

CERISE CHOCOLAT  
Dacquoise, gelée de cerises, ganache au chocolat,  
crèmeux passion

LA SÉLECTION DE FROMAGES  
DE LA FROMAGERIE DES VENNES  
sup. +9€

---

*sélection de vin à 30€*