

## Entrées

|  |        |
|--|--------|
| Croquettes de fromage d'Abbaye (2 pièces)  | 12,00€ |
| Croquettes aux crevettes artisanales, persil frit (2 pièces)                                   | 14,00€ |
| Calamars frits et sa sauce tartare maison au citron vert                                       | 14,00€ |
| Saumon fumé, chantilly de fromage blanc, pain d'Antan toasté                                   | 16,00€ |
| Salade de poulet fermier croustillant cuit à basse température<br>(Iceberg, crouton, parmesan) | 12,00€ |

## Plats

|   |        |
|---|--------|
| Salade de chèvre chaud<br>(Mesclun, croquant au miel d'Acacia, sésame, huile de noix)                   | 18,00€ |
| Salade de poulet fermier croustillant cuit à basse température<br>(Iceberg, crouton, parmesan, anchois) | 16,00€ |
| Burrata crémeuse, Pisto murciano<br>(Légumes du sud cuit à l'ail et aux herbes, servi froid)            | 17,00€ |
| Filet américain by Rutten, grosses frites, salade   | 16,00€ |
| Boulets (100% bœuf), sauce liégeoise, grosses frites, salade  | 14,00€ |
| Pêche du jour   | 17,00€ |
| Polpettes à l'italienne, sauce napolitaine, tagliatelle fraîche   | 15,00€ |
| Entrecôte irlandaise (250gr), béarnaise minute, grosses frites, salade                                  | 26,00€ |
| Osso buco, tagliatelle fraîche, gremolata<br>(ail, persil, huile d'olive et zestes d'orange)            | 23,00€ |

## Desserts

|   |       |
|---|-------|
| Crumble fruits des bois et mascarpone                 | 8,00€ |
| Colonel magique, sorbet framboise et Champagne Monial | 9,00€ |
| Crème brûlée  | 8,00€ |

## A partager (toute la journée – 2 personnes)

|                                       |         |
|---------------------------------------|---------|
| La planche de fromage, sirop de Liège | 19,00 € |
| La planche mixte salaison et fromage  | 18,00€  |
| Les mini toasts cannibale by Rutten   | 16,00€  |