

Le menu gastronomique

*K Le saumon fumé maison, fromage blanc

Le fondant de brie sur spéculoos, pomme fraîche
ou La rissole de ris de veau et ses champignons

Le velouté de poisson ou le potage du moment

Le granité - pause digestive

*K Le filet de sole et ses crevettes, crème rosée, mozzarella

La cuissette de lapin de Stanstead à l'estragon frais

*K La moule Chouchou et ses crevettes nordiques, frites maison

*Le médaillon de filet de bœuf AAA brabançon (suppl. 7.5)

*Les filets d'agneau aux endives

Les sucreries du moment ou

La crème brûlée aux spéculoos

42.-\$

Note : tout ce qui est dans la table d'hôte peut être choisi dans le menu gastronomique sans supplément. Ce menu est offert jusqu'à 1 heure avant la fermeture des cuisines.

La table d'hôte

Les fricadelles de mignon de boeuf aux parfums conjugués

K Le carpaccio de saumon frais, huile d'olive vierge et sel de Guérande

*K Les escargots, sauce rosée, parmesan

Le potage du moment ou Le velouté de poisson

Le poisson du jour -inspiration du chef-

*Les médaillons de filet de porcelet et son fondant de brie, sauce niçoise

*La cuisse de canard du lac Brome en salade tiède fruitée, sirop de Liège

*K Les rognons de veau flambés " Sambre et Meuse"

-flambés au cognac, moutarde et crème, un excellent classique-

La casserole de moules (au choix, à la carte)

La mousse moka et son biscuit croustillant

Ou La terrine de chocolat aux amandes et son coulis de vanille française

café filtre, thé ou tisane

33.50\$

Les entrées froides

*K Le mesclun de laitue et crudités, vinaigrette maison 6

Le feuilleté de brie sur concassé de tomates 9

*Les foies de volaille en salade tiède fruitée 10

K La tomate farcie aux crevettes nordiques 9

La pêche ostendaise -pêche, crevettes cocktail 9

*K L'assiette de saumon fumé maison 9

K La salade folle -mesclun, crevettes, saumon fumé 12

Les entrées chaudes

Le potage du jour 4.-

Le velouté de poisson 5.-

La portion de frites, mayonnaise 4

*K Les moules à l'escargot gratinées 8.-

Les moules à l'ardennaise gratinées 8.-

*K Les têtes de champignon farcies d'escargots 8.-

Le feuilleté de ris de veau archiduc 11

Nos spécialités

Viandes

L'escalope de veau sauce poivre vert 19

La poêlée de lapin à l'estragon frais 22

*K Le suprême de volaille et crevettes bourride 21

*Le filet de bœuf AAA braisé brabançon (ou poivre vert) 34

--Grand classique du Chou, sans tout vous dire...échalotes françaises, porto, crème-

K Le carré d'agneau braisé, beurre de basilic frais 34

Abats

K La cervelle de veau "beurre noisette" 19

*K Les rognons de veau "Sambre et Meuse" 19

-flambés au cognac, moutarde et crème, un excellent classique-

K Les ris de veau et langoustines aux parfums conjugués 27

-poireaux, champignons, vin blanc, un mariage très agréable-

Poissons et fruits de mer

Le filet de saumon sauce hollandaise 19

*K Le filet de sole aux poireaux 20

*K Le filet de sole et pétoncles à la crème de curry 25

*K Le waterzooï de turbot, pétoncles et crevettes 28

L'option végétal

Les pâtes aux légumes de la saison, persil frais 19

***Nous déclinons toutes responsabilités en cas de réactions allergiques à certains produits.

Les moules

En casserole

*K Les moules marinières 15

*K Les moules "vin blanc" 15.50

*Les moules provençales 16

*Les moules ensoleillées 18

Les moules "bonne femme" 18

Les moules au poivre vert 17

K Les moules pesto 16

Les moules "poulette" 17

*K Les moules pernod 17

Les moules au crabe 19

Les moules "zeebruggeoises" 21 +2 T.H.

*K Les moules "Michou" 21 +2 T.H.

Les moules au Bleu de l'abbaye 21 +2 T.H.

En assiette

*K Les moules à l'escargot gratinées 18

Les moules à l'ardennaise gratinées 18

Les desserts

*Le flan au caramel 4.-

Le pavé de Bruxelles 4.-

Le sorbet de la saison 5.-

La dame blanche 5.25

 La terrine de chocolat maison 4.25

La crème brûlée aux spéculoos 6.-

K Tous les plats indiqués Keto ont - de 5 grammes de carbs (enlever les féculents)

* Sans gluten