

MENU

Nos entrées

- Potage du jour 5
- Soupe à l'oignon gratiné 9
- Boudin noir à la façon d'Ariane 9
- Calmars frits sauce sicilienne 12
- Rillettes de canard au foie gras 10
- Tartare de saumon et ciboulette 12
- Foie gras poêlé selon l'inspiration du chef 22
- Feuilleté de pleurotes, fromage de chèvre et noix caramélisés 12
- Acras de homard, sauce tartare 12
- Salade de tomates et bocconcinis, vinaigrette pesto 11
- Salade de betteraves, fêta et réduction de balsamique 11



Comme à Paris

- Rognons de veau aux baies de genévrier et marsala 26
- Filet de porc biologique au brie, sauce pomme, poire et raisins ou Sauce salée à la moutarde ancienne 26
- Foie de veau poêlé, sauce au porto, érable et moutarde 25
- Jarret d'agneau à la moutarde ancienne 28
- Carré d'agneau (entier) sauce aux fines herbes du bas du fleuve 42
- Tartare de bœuf, relevé à votre goût 29
- Coeur de filet mignon gourmet et son duo de sauces (béarnaise et poivre de Madagascar) 42

Mer et monde

- Paëlla aux fruits de mer (pétoncle, scampis, crevettes, moules, riz safrané) 29
- Tartare de saumon frais et fumé à la ciboulette 27
- Assiette de scampis à la crème d'ail 28



Les plats réconfortants

- Cuisse de lapin à la moutarde 26
- Cuisse de lapin sauce ardennaise (bacon, demie-glace et crème) 26

Desserts

- Crème brûlée 9
- Pouding chômeur et glace à la vanille 10
- Gâteau Baladi au chocolat 10
- Profiterole farçi à la glace vanille et sucre à la crème 9
- Gateau au fromage, coulis de fruits 9
- Tartelette au sucre de Mamy Flo 9
- Gauffre belge cuite au moment (voir serveur) 12



La Table d'hôte de ce soir

Rilette de canard au fois gras et sa confiture d'oignons au cassis.

Ou

Soupe à l'oignon gratinée.

Ou

Feuilleté de pleurotes, fromage de chèvre caramélisé et noix de Grenoble.

Ou

Salade de gésiers de canard réduction de balsamique.

Ou

Croustillant de fromage et bacon et sa sauce épicée (spécialité Belge)

Ou

Escargots gratinés à l'ail.

Ou

Boudin noir aux pommes, poires et raisins.

Ou

Acras de homard, sauce tartare.

Les Plats

Pêche du jour, (voir serveur) **37.95\$**

Ou

Tartare de saumon frais et fumé, et ses condiments et frites belges **39.95\$**

Ou

Tartare de boeuf, relevé à votre goût et frites belges **39.95\$**

Ou

Assiette de scampis et crevettes à la crème d'ail et fleur de sel **39.95\$**

Ou

Jarret d'agneau confits, sauce à la crème de moutarde de Meaux **36.95\$**

Ou

Foie de veau au porto, graines de moutarde et sirop d'érable **36.95\$**

Ou

Cuisse de lapin à la mode ardennaise **38.95\$**

Ou

Épaule de bœuf sauce aux champignons, crème légère **39.95\$**

Ou

Paella aux fruits de mer (pétoncles, scampis, crevettes, moules, riz safrané) **39.95\$**

Ou

Cœur de filet mignon de bœuf, poivre vert et crème légère **55.00\$**

Ou

Brochette de crevettes et scampis sur lit de salade **39.95\$**

Ou

Carré d'agneau aux fines herbes, légumes du moment **55.00\$**

Les Desserts et café.

Voir serveuse

La Table d'hôte du midi

Entrées

Soupe du jour.

Ou

La salade du moment.

ou

Escargots à l'espagnole en sauce tomatée légèrement crémée.

Les Plats

Pêche du jour, (voir serveur).*

Ou

Filet mignon de porc au brie, sauce moutarde ou sauce pommes, poires et raisins **22.00\$**

Ou

Le gratin de la mer (pétoncles, chair de homard, crevettes et crabe en sauce homardine gratinée à la mozzarella. **22.00\$**

Ou

Tartare de saumon frais et fumé et ces condiments e frites belges **22.00\$**

Ou

Rognons de veau poêlés, sauce liégeoise parfumée aux baies de genévrier. **20.00\$**

Ou

Assiette de boudin noir, sauce sucrée aux pommes, poires et raisins **22.00\$**

Ou

Foie de veau au porto et miel, vinaigre balsamique. **20.00\$**

Ou

Cuisse de lapin à la mode ardennaise (demi-glace et lardons) ou à la moutarde. **22.00\$**

Ou

Brochette de grosses crevettes grillées au paprika et citron sur salade avec frites maison. **22.00\$**

Ou

Coeur de Filet mignon de boeuf, sauce au choix **42.00\$**

* Ariane et Alain ont toujours des suggestions supplémentaires à proposer...

Les Desserts

Les prix incluent le café ou le dessert du jour (voir serveur).

Les prix peuvent être sujet à changement sans préavis