

**\*Le menu gastronomique\***

Le gravlax de saumon, coulis de betteraves, oignons marinés  
\*\*\*

Fondant de brie, concassé de tomates, caramel de balsamique  
ou La rissole de ris de veau et ses champignons  
\*\*\*

Le velouté de poisson (+2)  
Le potage du moment  
\*\*\*

Le granité - pause digestive  
\*\*\*

**\*K** Le filet de morue sauce hollandaise et tomates séchées, grosses crevettes  
La cuissette de lapin de Stanstead à la Flamande  
**\*K** La moule poulette et crevettes nordiques, frites maison  
**\*Le médaillon de filet de bœuf AAA brabançon (suppl. 11)**  
**\*Le carré d'agneau, beurre de basilic frais (suppl. 17)**  
\*\*\*

La terrine de chocolat maison, amandes grillées, caramel  
La crème brûlée aux épices  
59.-\$

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\***

Le carpaccio de saumon frais, huile d'olive vierge, sel de Guérande  
Le toast aux 2 champignons, fromage à la crème, salsa verte  
La tataki de thon, croûte de poivre, salsa de légumes  
Tartare de betterave, chèvre aux canneberges, noix caramélisées  
Salade tomates, bocconcinis et proscuitto, parmesan Grana Padano  
\*\*\*\*

Le velouté de poisson (+2)  
Le potage du moment  
\*\*\*\*

Le poisson du jour -inspiration du chef-  
Le filet de porc sauce forestière, parmesan et bacon  
Les filets d'agneau curry et coriandre (+3)  
La joue de bœuf, sauce brabançon, purée de patates douces  
Le tartare du moment, frites et salade  
La casserole de moules et ses frites maison (au choix)  
Les rognons de veau «Sambre et Meuse»  
-flambés au cognac, moutarde et crème, un excellent classique-  
\*\*\*\*

Le cheesecake aux spéculoos  
Le shortcake coulis de framboises et chocolat blanc, crème chantilly

Café filtre, thé ou tisane

**\*Les entrées froides\***

- \*K Le mesclun de laitue et crudités, vinaigrette maison 7
- K La tomate farcie aux crevettes nordiques 12
- Le carpaccio de saumon frais, huile d'olive vierge, sel de Guérande 12
- \*K Le fondant de brie sur Spéculoos 9

**\*Les entrées chaudes\***

- Le potage du jour 6.-
- Le velouté de poisson 9.-
- La portion de frites, mayonnaise 5
- \*K Les moules à l'escargot gratinées 12.--
- Les moules à l'ardennaise gratinées 12.-
- \*K Les têtes de champignon farcies d'escargots 9.-
- Le feuilleté de ris de veau archiduc 13.-

**Nos spécialités****Viandes**

- La poêlée de lapin à l'estragon frais 31.-
- \*K Le suprême de volaille et crevettes bourride 28.-
- \*Le filet de bœuf AAA braisé brabançon (ou poivre vert) 44.-
- K Le carré d'agneau braisé, beurre de basilic frais 45.-

**Abats**

- K La cervelle de veau "beurre noisette" 30.-
- \*K Les rognons de veau "Sambre et Meuse" 28.-
- flambés au cognac, moutarde et crème, un excellent classique-
- K Les ris de veau et langoustines aux parfums conjugués 40.-
- poireaux, champignons, vin blanc, un mariage très agréable-

**Poissons et fruits de mer**

- Le poisson du jour 31.-
- \*K Le filet de sole et pétoncles à la crème de curry 36.-
- \*K Le waterzooï de turbot, pétoncles et crevettes 40.-

**L'option végétal**

- Les pâtes aux légumes de la saison, persil frais 22.-
- Option vegan disponible!!!** Salade de betteraves, chèvre, quinoa et noix de Grenobles 22.-

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

**Les moules****En casserole**

- \*K Les moules marinières 20
- \*K Les moules "vin blanc" 21
- \*Les moules ensoleillées 25
- Les moules verdure 25
- Les moules au poivre vert 23
- Les moules "poulette" 24
- Les moules au crabe 29 +4 T.H.
- \*K Les moules "Michou" 29 +4 T.H.
- Les moules au Bleu de l'abbaye 29 +4 T.H.

**En assiette**

- \*K Les moules à l'escargot gratinées 25 +4 T.H.
- Les moules à l'ardennaise gratinées 25 +4 T.H.

### Les desserts

Le pavé de Bruxelles 6.-

Le sorbet de la saison 7.-

La dame blanche 8.-

La terrine de chocolat maison 6.-

La crème brûlée aux épices 8.-

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

**\*** Sans gluten