

# LA CARTE

## ENTRÉES

<i>Frisée aux Petits Lardons (spécialité)</i>	15.00
<i>Cassollette de scampis au Whisky et aux poivrons rouges</i>	16.00
<i>Filet de bar de ligne grillé en confiture de tomates et au basilic</i>	16.00
<i>Feuilleté de caille aux raisins et au muscat de Samos</i>	16.00

## PLATS

<i>Pavé de Bœuf « Bleu des prés » grillé sauce au choix (Béarnaise, Poivre vert, Champignons crème ou « Ferme Damzai »)</i>	24.00
<i>Ris et rognon de veau à la moutarde de Gand</i>	26.00
<i>Magret de canard au vinaigre balsamique et au sirop d'érable</i>	25.00
<i>Suprême de saumon au riesling et à l'estragon</i>	24.00

## DESSERTS

<i>Moelleux chaud au chocolat et la glace noix de coco</i>	9.00
<i>Nougat glacé aux fruits séchés et le coulis exotique</i>	9.00
<i>Crêpes comédie française</i>	12.00
<i>Sabayon au Porto rouge</i>	9.00
<i>Dame blanche</i>	9.00

## MENU ENFANTS *servi aux moins de 12 ans* 16.00

<i>Potage du menu ou Croquettes aux choix (volaille ou fromage)</i>
<i>Pavé de saumon poêlé ou Boulet à la Liégeoise avec frites</i>
<i>Glace (2 boules au choix) ou crêpe au sucre, et la surprise</i>

*Demandez-nous conseil pour vos allergènes  
La composition des produits peut changer*