

LA CARTE

ENTRÉES

<i>Frisée aux Petits Lardons (spécialité)</i>	16.00
<i>Salade de caille au vinaigre de poires et au sirop d'Aubel</i>	18.00
<i>Tartelette de ris de veau aux écrevisses et à l'aneth</i>	20.00

PLATS

<i>Pavé de Bœuf « Bleu des prés » grillé sauce au choix (Béarnaise, Poivre vert, Champignons crème ou « Ferme Damzai »)</i>	25.00
<i>Magret de canette au miel et au verjus du Périgord</i>	27.00
<i>Bar Victoria au coulis de tomates et à la moutarde à l'ancienne</i>	26.00

DESSERTS

<i>Gâteau moelleux froid aux deux chocolats (spécialité)</i>	9.00
<i>Crêpes aux fraises et au chocolat blanc</i>	10.00
<i>Sabayon au Grand-Marnier</i>	12.00
<i>Nougat glacé aux fruits séchés et le coulis exotique</i>	9.00
<i>Café glacé</i>	9.00

MENU ENFANTS *servi aux moins de 12 ans* 17.00

<i>Potage du menu ou Croquettes aux choix (volaille ou fromage)</i>
<i>Blanc de poulet nature ou Boulet à la Liégeoise avec frites et compote</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*