

LA CARTE

ENTRÉES

<i>Frisée aux Petits Lardons (spécialité)</i>	16.00
<i>Feuilleté de caille aux champignons des bois</i>	18.00
<i>Filets de rouget barbet flambés au Pastis et au safran</i>	18.00

PLATS

<i>Pavé de Bœuf « Bleu des prés » grillé sauce au choix (Béarnaise, Poivre vert, Champignons crème ou « Ferme Damzai »)</i>	25.00
<i>Suprême de pintadeau aromatisé aux écrevisses et à l'aneth</i>	28.00
<i>Filet de chevreuil à a fine champagne « Belle Époque »</i>	33.00
<i>Suprême de saumon au Riesling et à l'estragon</i>	28.00

DESSERTS

<i>Gâteau moelleux froid aux deux chocolats (spécialité)</i>	10.00
<i>Tiramisu aux pommes et au spéculoos</i>	10.00
<i>Sabayon au champagne et la boule de glace vanille</i>	12.00
<i>Crêpes canadiennes aux noix</i>	10.00
<i>Café Liégeois</i>	10.00

MENU ENFANTS *servi aux moins de 12 ans* 18.00

<i>Potage du menu ou Croquettes aux choix (volaille ou fromage)</i>
<i>Pavé de saumon poêlé ou Boulet à la Liégeoise, avec frites et la compote</i>
<i>Glace (2 boules au choix) ou gâteau moelleux froid aux deux chocolats</i>

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