

# NOS PLATS

## LES ENTRÉES EN SOLO OU À PARTAGER

- OEUF MAYONNAISE **6€**  
Condiment pain grillé & pickles de légumes
- DUO DE CROQUETAS **10€**  
au jambon Serrano et au chipirons (4x50g)

## LES PLATS

- NOTRE BURGER DU MOMENT **16€**  
Pain brioché maison  
Disponible avec un steak végétarien maison
- LA SALADE CAESAR **16€**  
Poulet rôti, jambon Serrano, parmesan, oeuf dur, croûtons, oignon rouge, sauce caesar
- NOS TARTARES PRÉPARÉS **18€**  
Viande hachée sur place, cru ou poêlé
- ↳ Le Classique (oignon, câpres, cornichon)
  - ↳ L'Italien (oignon, tomates confites, pesto basilic & parmesan)
  - ↳ L'Asiatique (Oignon, coriandre, citron vert, gingembre, sésame grillé)
- FAUX-FILET À LA PLANCHA **20€**  
Sauce béarnaise ou roquefort (±250g)
- TARTARE DE SAUMON FRAIS **17€**  
Aux herbes fraîches, citron vert & jaune, gingembre et huile d'olive.
- ESCALOPE DE SAUMON **17€**  
Snackée à la plancha, sauce à l'oseille
- NOTRE PLAT VÉGÉTARIEN DU MOMENT **13€**  
Demandez pour découvrir la composition

CHOISISSEZ VOTRE ACCOMPAGNEMENT  
Frites maison, Haricots verts, Riz basmati, Tagliatelles fraîches, Salade mesclun

- LA SALADE CAESAR **9€**  
Poulet rôti, jambon Serrano, parmesan, oeuf dur, croûtons, oignon rouge, sauce caesar
- NOS ENTRÉE "FORMULE DU MIDI" **6€**

## LES DESSERTS

- PROFITEROLE MAISON AU CHOCOLAT  
1 chou.....**5,50€** 2 choux.....**10€**
- SALADE DE FRUITS FRAIS **7€**  
Sirop parfumé lime & vanille Madagascar
- NOUGAT GLACÉ MAISON **7€**  
En finger, sauce caramel beurre salé
- MI-CUIT AU CHOCOLAT NOIR **7,50€**  
Cœur coulant (10 minutes de préparation)
- CRÈME BRÛLÉE À LA CASSONADE **6,50€**  
A la vanille de Madagascar
- NOTRE TARTE DU MOMENT **7€**  
(voir encadré page Formule du Midi)
- NOS DESSERTS "FORMULE DU MIDI" **6€**
- CAFÉ OU THÉ POUR LES GOURMANDS **8€**

## GLACES ET SORBETS

- COUPE LIÉGEOISE **10€**  
CAFÉ, CHOCOLAT OU CAMEL  
Coulis maison, amandes caramélisées, chantilly & meringue maison
- GLACES ARTISANALES, LA BOULE **2,80€**

**Glaces :**  
Vanille bourbon,  
Chocolat noir, Café  
Arabica, Noix de coco,  
Menthe chocolat,  
Caramel beurre salé

**Sorbets :**  
Citron vert,  
Framboise, Mangue,  
Fruits de la passion,  
Fraise Sengana



Scannez-moi pour les allergènes dans nos plats

**MENU DES MINOTS**  
**12€**

Plats au choix : Aiguillette de poulet panée corn flakes ou Haché de boeuf 90g ou escalope de saumon, garniture au choix

Desserts au choix : Glace 2 boules ou chou chantilly sauce chocolat

Boissons : Sirop à l'eau ou diabolo et une surprise

Tous nos plats sont réalisés sur place à base de produits frais.

Veuillez par avance nous excuser, si le plat que vous avez choisi venait à manquer.

Prix nets service compris.