

## *Les Entrées*

<b>Terrine de campagne à la Corsendonk et chicons</b>	<b>10,00 €</b>
Gel de cornichon et pickles de légumes <i>(Spécialité Belge )</i>	
<b>Le duo croquettes de vol au vent et sa garniture</b>	<b>9,00 €</b>
<i>(Spécialité Belge )</i>	
<b>Œuf poché et sa crème d'Époisse,</b>	<b>9,00 €</b>
Chips de pain d'épice et Chorizo,	
<b>Tatin de chicon à la bière et ses bouchées au Maroilles</b>	<b>9,00 €</b>
Mousse de jambon au Maroilles <i>(Spécialité Belge )</i>	

## *Les Plats ( spécialités Belge )*

<b>Carbonnade à la flamande frites</b>	<b>17,00 €</b>
(Paleron de bœuf cuite à la bière brune de Chimay belge cassonade, pain d'épice)	
<b>Suprême de pintade à la Brabançonne</b>	<b>17,00 €</b>
Cuisson basse température, sauce au Madère au jus de chicon Milles feuille de pomme de terre, chicons braisé	
<b>Le filet américain 180g frites</b>	<b>15,00 €</b>
(viande de bœuf hachée et assaisonnée d'échalottes, persil, capres, cornichons, worshester sauce, tabasco, mayonnaise maison)	
<b>Faux-filet de bœuf, sauce Sambre et Meuse à la Chimay</b>	<b>18,00 €</b>
Sauce Choron (Sauce Béarnaise et concassée de tomate fraîche)	
<b>Tête de veau " En Tortue ", frites</b>	<b>16,00 €</b>
Tête de veau en sauce légèrement tomatée, champignons, cornichon Tortue: Marjolaine, basilic, sauge, romarin, thym	

## Les Desserts

<b>Crème brûlée au spéculos (Spécialité Belge)</b>	6,00 €
<b>Gaufre de Liège chaude (Spécialité Belge)</b> et sa boule glacée , chocolat chaud , et crème sucrée	7,00 €
<b>Le Merveilleux crème au beurre moka et gel café (Spécialité Belge)</b>	7,00 €
<b>Tarte citron au Romarin revisitée</b> Biscuit Breton, crème citron au Romarin, tube de meringue	7,00 €
<b>Café glacé Liégeois (Spécialité Belge)</b> Expresso froid, 2 boules glace café et 1boule glace vanille, Crème sucrée	7,00 €
<b>L'Assiette de Fromage</b> Composée de 4 sortes de fromages et ses garnitures	5,50 €

