

PLANCHES

Planche Saucisson	5.00 €
Planche Saumon*	17.00 €
Planche Charcuterie Ibérique pour 2 personnes	10.00 €
Planche Charcuterie Ibérique pour 4 personnes	19.00 €

- * de Chez Eric Kieken Au Cœur des Monts à Godewaersvelde
- ** de Chez Charles Henri Terrier Au Fil du Couteau à Méteren
- *** de Chez Mickaël Passerat Ibergastronome à La Madeleine
- **** de Chez Hervé Dubois Les trois chevalins à Hinges

ENTREES

Chiffonnade de Jambon Serrano Grande Réserve Affinage 24 mois***	13.00 €
Scampis à la Crème d'Ail	13.00 €
Tartare de Poisson	selon arrivage
Asperges et Saumon Fumé Artisanal*Sauce Mousseline	14.00 €/22.00 €
Saumon Fumé Artisanal*	13.00 €
Terrine de Foie Gras Maison	15.00 €
Poêlée de Saint Jacques Sauce Chorizo	14.00 €



PLATS Plat du jour (uniquement le midi du Lundi au Vendredi) 13.00 €

Le Bœuf	Pavé de Bœuf ** Sauce au Choix	16.00 €
	Côte à l'Os pour 2 personnes **	50.00 €
	Carpaccio de Bœuf Charolais Pesto Parmigiano Reggiano	17.00 €
Le Veau	Tournedos de Veau Sauce Shiitaké Ecrasé de Pommes de Terre	22.00 €
	Rognons de Veau Flambés au Cognac Sauce Madère	17.00 €
L'Agneau	Effiloché d'Agneau Cuisson 7 heures Jus Réduit Ecrasé de Pommes de Terre	22.00 €
Le Cheval	Faux-Filet de Cheval à l'Ail****	21.00 €
Les Spécialités Locales	Jambonneau Rôti Sauce Moutarde à l'Ancienne	17.00 €
	Potjevleesch Artisanal *	16.00 €
Les Pâtes	Ravioles Tomates Mozzarella Façon Carbonara	14.00 €
	Ravioles aux Cinq Fromages	16.00 €
Le Poisson	Tartare de Poisson	selon arrivage



PLATS D'AILLEURS

Tartare de Boeuf Charolais ** Coupé au Couteau Préparé à l'Italienne	18.00 €
Tartare de Boeuf Charolais ** Coupé au Couteau Préparé Façon Thaï	18.00 €
Burger Ibérique, Haché Ibérique *** Fromage de Brebis Confis de Piquillos Roquette	18.00 €
Pluma Ibérique Sauce Chorizo *** Pommes de Terre Grenailles Légumes	21.00 €
Tagliatelle Arrabiata Coques et Encornets	20.00 €
Risotto au Chorizo et Scampis	18.00 €
Risotto au Chorizo et Saint Jacques	22.00 €
Nouilles Udon aux Scampis à la Crème d'ail	18.00 €
Nouilles Udon aux Saint Jacques à la Crème d'ail	22.00 €

SALADES

Salade de Chèvre Chaud	17.00 €
(Salade, Chèvre chaud, Pomme, Noix, Speck, Tomates Séchées)	
Salade de la Mer	24.00 €
(Salade, Scampis, St Jacques, Saumon Fumé*, Crevettes Grises, Tomates séchées)	
Salade Périgourdine	21.00 €
(Terrine de Foie Gras, Magret Fumé, Gésiers confits, Lardons, Pommes de Terre Sautées à la Graisse de Canard, Girolles, Tomates, Pommes, Noix, Salade)	
Salade Caesar	16.00 €
(Salade, Poulet cuisson Basse Température, Œuf Parfait, Croutons, Pignons, Tomates Séchées, Sauce Caesar)	
Salade Ibérique	22.00 €
(Roquette, Tomates d'Antan, Burrata, Jambon Serrano Grande Réserve, Pesto, Pignon de Pin)	
Salade Grecque	20.00 €
(Tartare de Tomates d'Antan, Concombre, Roquette, Fêta, Saumon Fumé *)	
Salade Végé	14.00 €
(Semoule Ras el-Hanout, Fricassé de Légumes, Tofu Fumé, Mesclun, Pickles Oignons et Poivrons, Tartare de Tomates d'Antan, Oignons Frits, Oeuf Parfait)	

PLATS Enfants 8.00€

- Jambon à la Coupe
- Steack Haché
- Beignets de Poulet Façon Tenders
- Cabillaud Pané
- (servis avec des frites)