

LES GRIGNOTAGES

BELLE PLANCHE DE CHARCUTERIES ET FROMAGES.....	15 €
PLANCHE DE CARPACCIO DE BŒUF MATURÉ HOLSTEIN.....	15 €
AIGUILLETES DE POULET PANÉES, mayonnaise au curry.....	8 €
HOUMOUS MAISON, toasts de baguette tradition Fleur du Pain.....	8 €
RILLETES DE PORC, cornichons et toasts de baguette.....	8 €
CROQUE-MONSIEUR (2p) emmenthal et jambon à l'os, crudités...	12 €
SUPPLÉMENT PAIN ET BEURRE.....	1,5 €

LES ENTRÉES

VÉRITABLE BURRATA DES POUILLES tomates anciennes et vinaigrette au gingembre.....	14 €
TARTARE DE BŒUF HOLSTEIN MATURÉ salade d'herbes fraîches.....	16 €
CARPACCIO DE FILET D'ANVERS DE BŒUF pesto de basilic frais, roquette et parmesan.....	14 €
CARPACCIO DE THON ROUGE PÊCHE DURABLE marinade asiatique.....	17 €
SAUMON FUMÉ EXTRA DOUX D'ÉCOSSE TRANCHÉ MAIN toast de pain de blé noir Ferme du Hameau.....	16 €
CROQUETTES AUX CREVETTES GRISSES DE LA MER DU NORD faites maison 1p 2p 3p.....	8 € 16 € 24 €
FONDUS AU PARMESAN ET EMMENTHAL faits maison, cressonnette 1p 2p 3p.....	7 € 14 € 21 €
CROQUETTES MIXTES crevettes et fromages.....	15 €
CASSOLETTE DE SCAMPIS sautés à l'ail et beurre frais.....	15 €
CASSOLETTE DE SCAMPIS FRITS sauce tartare.....	15 €

LES ACCOMPAGNEMENTS

SALADE VERTE.....	4 €
SALADE MIXTE CLASSIQUE (salade et crudités).....	4 €
SALADE MIXTE ITALIENNE (roquette, tomates daterines et confites, pignons de pin).....	6 €
CHICONS BRAISÉS.....	7 €
BOUQUETIÈRE DE LÉGUMES DU MARCHÉ.....	7 €
EN SUPPLÉMENT Frites, croquettes, pâtes, quinoa, riz basmati, purée au beurre, pommes rissolées.....	2 €
Emmenthal râpé, copeaux de parmesan.....	2 €

Le Parris

BRASSERIE | RESTAURANT

NOTRE SPÉCIALITÉ

VIANDE HACHÉE MINUTE EN SALLE

STEAK TARTARE PRÉPARÉ PAR VOS SOINS, frites et salade.....	16 €
AMÉRICAIN PRÉPARÉ POUR VOUS EN SALLE (oignons, cornichons, câpres, sauce Worcester, mayonnaise, moutarde).....	17 €
TARTARE À L'ITALIENNE (copeaux de parmesan, tomates confites, pignons, basilic frais, pesto).....	19 €

LES SALADES ET PÂTES

CAESAR SALAD AU POULET GRILLÉ dressing aux anchois, toasts de baguette tradition Fleur du Pain...	14 €
CROTIN DE CHAVIGNOL RÔTI AU THYM ET AU MIEL en salade, toast de pain de blé noir Ferme du Hameau.....	16 €
SALADE FRAÎCHEUR scampis sautés caramélisés au miel, herbes fraîches, quinoa et pomme, vinaigrette huile d'olive et citron.....	18 €
CAPELLINI BOLOGNAISE emmenthal râpé.....	12 €
CAPELLINI AUX SCAMPIS aux herbes fraîches et crème.....	18 €
LINGUINE AUX DEUX SAUMONS (FRAIS ET FUMÉ) fleurs de brocoli, ciboulette.....	18 €
LINGUINE AUX MORILLES asperges vertes, pesto et roquette.....	19 €
BLANQUETTE DE LÉGUMES DE SAISON AU CURRY JAUNE quinoa.....	17 €

LES POISSONS

SOLE BELLE MEUNIÈRE pommes purées ou frites.....	30 €
SOLETTES MEUNIÈRES purée aux jeunes pousses d'épinards.....	21 €
SAUMON SAUVAGE D'ÉCOSSE LABEL ROUGE GRILLÉ épinards frais et sauce béarnaise, frites.....	24 €
AILE DE RAIE AU BEURRE DE CÂPRES pommes nature.....	23 €

LE PLAT DU JOUR

FAIT MAISON À BASE DE PRODUITS FRAIS

Le midi en semaine..... 12 €

LE BILLOT DU BOUCHER

POIRE DE BŒUF LIMOUSIN (600g, 2 couverts) légumes du jour, salade et frites, sauce au choix.....	45 €
NOIX D'ENTRECÔTE ORIGINE URUGUAY (300g) poêlée à la fleur de sel, salade et frites, sauce au choix.....	29 €
TAGLIATA DE BŒUF BLANC BLEU BELGE roquette, pesto, tomates séchées et parmesan, huile de truffe, frites.....	19 €
STEAK DE TACHE NOIRE BLANC BLEU BELGE GRILLÉ (220g) beurre maître d'hôtel, salade et frites.....	17 €
SAUCES archiduc, barbecue, béarnaise, choron, estragon crème, poivre vert, roquefort.....	3 €

LES CLASSIQUES

VOL AU VENT DE POULARDE frites.....	18 €
BURGER DRY-AGED AUSTRALIEN pain bagnat, mayo tartufata, oignons frits, emmenthal, frites, salade.....	19 €
PAIN DE VEAU coulis de tomates créme au basilic, linguine.....	15 €
FOIE DE VEAU AUX ÉPINARDS ET LARD SALÉ pommes rissolées.....	22 €
CUISSE DE CANARD CONFITE petite salade, pommes rissolées.....	19 €

KID'S
CORNER

SOLETTE MEUNIÈRE brocoli vapeur, purée.....	11 €
STEAK DE BŒUF JUNIOR salade, frites.....	11 €
PETIT CAPELLINI bolognaise ou carbonara.....	8 €

Veillez noter que l'ensemble des 14 allergènes courants identifiés par le législateur sont présents dans les produits utilisés dans la cuisine de notre restaurant : gluten, crustacés, mollusques, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, sésame, lupin, sulfite. Notre équipe se tient à votre disposition afin de satisfaire au mieux vos besoins si vous êtes intolérant ou allergique à l'une de ces substances.