

À partager ...

ASSIETTE SAUCISSONS / FROMAGES / OIGNONS / CORNICHONS (2pers)	14,00
PLANCHE APERO FRY FOOD (chaud et froid)	28,00
PLANCHE APERO YUMMY (charcuteries et fromages)	20,00

Entrées en plat supplément 7,00

CARPACCIO TOMATES ET MOZZARELLA DI BUFALA / pesto / basilic (EN SAISON)	16,00
SAUMON FUMÉ NORVÉGIEN / oignons / citron / toast	16,50
CARPACCIO BŒUF ANGUS ET FOIE GRAS / roquette / champignons / parmesan	17,00
CROQUETTES DE CREVETTES GRISES / tartare maison	18,00
CROQUETTES AU FROMAGE D'ABBAYE / chiffonnade de jambon cru	15,00
POÊLÉE DE SCAMPIS / crème ail	16,50
POÊLÉE DE SCAMPIS / curry thaï / lait de coco 	18,00
GAMBAS SNACKÉES / ail / cocktail à la ciboulette	19,00

Salades

NORDIQUE / scampis / saumon fumé / crevettes grises / gambas / vinaigrette agrumes	25,00
NIÇOISE / Tataki thon rouge / anchois / haricots verts / olives / sésame	22,00
POULET PANKO / émincés de poulet croustillant/ sauce miel et moutarde	21,00
BŒUF THAÏ / émincés de bœuf / sésame/ sauce Nuoc Mam / citron vert menthe / coriandre	23,00

Supplément frites 5,00

Incontournables

AMERICAIN PREPARÉ MINUTE	19,00
BOULETS LIÉGEOIS	17,00
HAMBURGER BEEF ANGUS / <i>fromage d'Abbaye / bacon / mayonnaise au poivre</i>	22,00
HAMBURGER CHICKEN / <i>cheddar/ tartare maison</i>	20,00

Accompagnés de frites fraîches, crudités et mayonnaise

Pâtes

RAVIOLES DE LÉGUMES / <i>tomate napolitaine / ail / basilic</i>		17,00
TORTELLINI TRUFFE <i>crème / gratinés à la mozzarella</i>		20,00
LINGUINE SCAMPIS ET SAUMON FUMÉ / <i>crème flambée</i>		24,00
RAVIOLE DE SCAMPIS ET GAMBAS / <i>curry thaï / lait de coco</i>		25,00

Poisson

Demandez notre suggestion du jour

Ptit's bouts

CROQUETTE DE FROMAGE 1 pièce	10,00
BOULET LIÉGEOIS 1 pièce / frites	10,00
PÂTES JAMBON CRÈME	11,00
POULET CROUSTILLANT (maison) / frites	12,00

Viandes grillées

PAVÉ DE BŒUF ANGUS	26,00
BROCHETTE DE BŒUF BBB	25,00
ENTRECÔTE DU MOMENT...	34,00
JAMBONNEAU / sauce miel moutarde à l'ancienne	23,00
TAGLIATA DE BŒUF / roquette / parmesan / tomates séchées / truffe crème	30,00

Sauce au choix 4,00

Béarnaise – champignons crème – poivres verts crème – truffe crème

Roquefort – beurre maître d'hôtel

Accompagnement au choix

Frites fraîches – croquettes – pâtes – grenailles – gratin dauphinois

Suppléments

Salade mixte 4,00 – légumes chauds 6,00 – frites 5,00 – sauce tartare 1,50

Desserts

*Tous nos desserts sont faits **maison** et glaces artisanales faites par Monsieur Dabée*

CAFÉ GOURMAND / 3 mignardises	12,00
CRÈME BRÛLÉE / vanille de l'île Maurice	9,00
MOUSSE AU CHOCOLAT	9,00
MOELLEUX AU CHOCOLAT / glace vanille	11,00
CAFÉ LIÉGEOIS	10,00
COUPE DAME BLANCHE OU BRÉSILIENNE	9,00
TRIO DE SORBETS ET FRUITS FRAIS	10,00
COLONEL 2 boules de sorbet citron / Vodka	10,00
ASSORTIMENT DE 3 FROMAGES / sirop de Liège / fruits secs	13,00
IRISH COFFEE / ITALIAN COFFEE / BAILEY'S COFFEE	10,00

Infos générales

Désirez-vous des renseignements sur la présence des allergènes dans nos produits ?
Notre responsable vous renseignera volontiers.

Nous attirons votre attention sur le fait que la composition des produits peut varier.

Nous travaillons uniquement des produits frais et de saison. Il se peut que nous ne soyons plus en mesure de vous servir certaines suggestions. Merci de votre compréhension.

TIHANGE IV

Nous sommes ouverts tous les jours de la semaine dès 10H.

Restauration chaque midi et vendredi soir.

Le vendredi soir, nous proposons uniquement un menu 3 services.

Demander à le consulter ou vous pouvez le retrouver sur la page Facebook Tihange IV.

Mais c'est aussi...

L'organisation de vos festivités privées ou entreprises.

(Anniversaire, pension, communion, mariage, cocktail dinatoire...)

Salles à votre disposition en soirée la semaine ou le week-end pour un groupe de 30 pers min.

LES CHAMBRES T4 ... (à l'étage du restaurant)

**Appartement 3 chambres à louer
en semaine ou le week-end**

**Cuisine équipée, salon, salle de bain, ...
Box petit-déjeuner, box apéritive,**

**Pour plus d'infos, adressez-vous au responsable !
Consultez notre page Facebook : Les Chambres T4**

