



**Dégustez nos plats,
cuisinés avec des produits frais & de saison !**

NOS FORMULES

ENTRÉE + PLAT ou PLAT + DESSERT	15 €
ENTRÉE + PLAT + DESSERT	18 €

Au choix	Une entrée à l'ardoise	6€
	Un plat du jour à l'ardoise	
	Dessert	

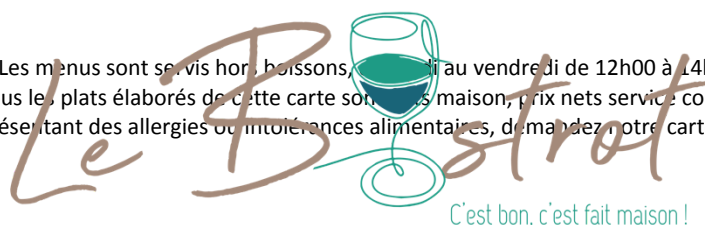
NOTRE CARTE

Nos plats

Plat du jour	13 €
Travers de porc confit et sa sauce barbecue	14 €
Tartare de bœuf préparé par nos soins	17 €
Tartare de saumon à l'aneth	18 €
La pièce du boucher à l'ardoise selon le marché	19 €
Le Burger maison	15€

La salade du moment à l'ardoise	13 €
L'assiette végétarienne selon le Chef	13 €

Les menus sont servis hors boissons, du vendredi de 12h00 à 14h00.
Tous les plats élaborés de cette carte sont faits maison, prix nets service compris.
Pour les personnes présentant des allergies ou intolérances alimentaires, demandez notre carte avec tous les allergènes.



Laissez-vous tenter...

NOS DESSERTS

Tarte aux fruits de saison	6 €
Crème brûlée	6 €
Moelleux au chocolat noir	7 €
Nougat glacé et son coulis	6 €
Panna Cotta aux fruits	6 €
Café gourmand* (suppl. menu 2€)	8 €

NOS GLACES & NOS SORBETS

Les 3 boules parfums au choix	6 €
Vanille, chocolat, café, pistache, rhum raisin. Fruits de la passion, cassis, framboise.	
La coupe liégeoise café*	8 €
La dame blanche vanille chocolat*	8 €

*Hors menu

Bonne dégustation !