



Ici, tous nos plats sont FAITS MAISON par notre Chef Léo. Nous privilégions au maximum les circuits courts en passant par les producteurs locaux.

## EN ENTREE, A PARTAGER (OU PAS!)

- **La spécialité du Chef :** Accras de morue faits maison (6 pièces) 9,50€
- Croquetas jambon et piment d'Espelette (6 pièces) 9€
- Assortiment du Chef en 8 ou 16 pièces (libre composition du Chef) 10 / 20€
- Tenders de poulet pané 9,50€
- Gyozas farce au boeuf (6 pièces) ou Gyozas farce au poulet curry (6 pièces) 9€
- Trio de gyozas (6 pièces) 9€
- Saucisson (fuet catalan) 6€
- Terrine de campagne à partager (180g) 9€

### Nos options végétariennes :

- Billes croustillantes garnies à la tomate et coeur fondant mozzarella (10 pièces) 9€
- Boules de légumes, coeur crème fraîche 9€
- Sticks de mozzarella (8 pièces) 9€
- Gyozas avec farce aux légumes (6 pièces) 8,50€

## LES PLATS

### Les Viandes

- **Pièce du boucher - Boeuf** (dessus de palette, origine France), frites maison, salade verte 22€  
*cuissons proposées: bleue, saignante ou à point. Le Chef ne propose pas la cuisson bien cuit.*
  - **Entrecôte grillée 270g ou 350g ou 500g** avec frites maison et salade verte 29/ 34/ 44€  
*cuissons proposées: bleue, saignante ou à point. Le Chef ne propose pas la cuisson bien cuit.*
- Sauces proposées : béarnaise, poivre et fromagère

### Les Poissons

- **Gambas** marinées et poêlées, tagliatelles de courgettes crues, carottes crues, basilic, huile verte 25€
- **Pêche du moment**, poireau rôti et mini carottes, sauce crème de chorizo 23€
- Homard bleu (ou Saint-Pierre, Bar de ligne, langouste), bisque et petits légumes de saison - *prix selon cours et sur réservation au moins 72h à l'avance*

### Les Tartares de boeuf et Salade

- **Tartare classique préparé par le Chef (sauce au Cognac):** accompagné de frites maison et salade verte 21€
- **Tartare à l'italienne préparé par le Chef (sauce au Cognac, pesto, parmesan, tomates)** accompagné de frites maison et salade verte 22€
- **Salade César :** copeaux de parmesan, lard, oignons rouges, tenders de poulet frit, croutons, tomates cerises 19€

### **MENU ENFANT - 12€ (12 ans maximum)**

1 sirop à l'eau,  
Nuggets de poulet frit & frites maison,  
1 boule de glace à la vanille

**GARNITURE SUPPLÉMENTAIRE (frites ou légumes) : +5€**

**SALADE VERTE : +2,50€**

**SUPPLÉMENT SAUCE : +2€**

**CHANGEMENT DE GARNITURE FRITES EN LÉGUMES : +2€**

TOUTE DÉGRADATION D'UNE CHAISE DU RESTAURANT SERA FACTURÉE 10€.  
PRIX TTC, SERVICE COMPRIS

## LES DESSERTS

### LE DESSERT SIGNATURE DU CHEF

#### LE SAINT MARCOIS : 9,50€

Fondant au chocolat à choisir parmi les 3 propositions

- LE CLASSIQUE NATURE, glace vanille
- LE COEUR CARAMEL AU BEURRE SALÉ, glace caramel
- LE PRALINÉ glace vanille

- PAVLOVA FRAISE BASILIC 9,50€
- LE BABA AU RHUM DU CHEF : Chantilly, crème anglaise et raisins imbibés au rhum 10€
- ASSIETTES DE FRAISES : boule de glace vanille et Chantilly 9€
- **Café ou Thé gourmand** (café ou thé ou infusion Damman accompagné de 3 mignardises du moment et 1 boule de glace) 9,50€ / 10,50€
- **Digestif gourmand** (Menthe Pastille ou Limoncello ou Get 27 accompagné de 3 mignardises du moment et 1 boule de glace). 12€
  - \* **supplément PREMIUM** \* avec cognac VSOP ou cognac aux amandes ou Rhum Clément arrangé vanille et café italien (+3€)
- **Champagne gourmand** (Coupe de Champagne Mumm accompagnée de 3 mignardises du moment et 1 boule de glace) 15€

### *Coupe Gwen Rade 10€*

Sablé breton, fraises, 1 boule de glace vanille,  
2 boules de glace fraise et Chantilly

5 boules de glace fraise et Chantilly

## NOS GLACES de la Maison Antolin, maitre artisan glacier depuis 1912

- CARAMEL LIÉGEOIS : 2 boules de glace caramel, 1 boule vanille, Chantilly 9€
- CAFÉ LIÉGEOIS : 2 boules de glace café, 1 boule vanille, Chantilly 9€
- COUPE COLONEL : 2 boules citron vert, 2cl vodka 9,50€
- COUPE TROPICALE : 2 boules de glace planteur et 2cl de rhum 9,50€
- COUPE 27 : 2 boules Get 27, 2cl Get 27 9,50€

**Nos parfums :** vanille, chocolat, fraise, caramel, café, citron vert, rhum raisin, parfum du moment  
**1 boule : 3€50 / 2 boules : 6€ / 3 boules : 8€ Supplément Chantilly : 1,50€**

PRIX TTC, SERVICE COMPRIS