

# Entrées

**Terrine de foie gras maison mariné à la liqueur de fleur de sureau, chutney de fruits de saison et pain brioché maison**

*Homemade Foie gras terrine , marinated with elder flower liquor ,seasonal fruits chutney and warm brioche*

18€

**Poulpe poêlé au chorizo et roquette, crémeux de lentilles et zestes de citron vert**

*Pan fried octopus with chorizo and rocket, lentil cream and lime zest*

16€

**Œuf au plat, croustilles de crabe et citron vert, butternut rôti et bagna cauda**

*Fried egg, croquette of crab and lime, roasted butternut and bagna cauda*

14€

**Croque-monsieur à la truffe, salade frisée et pistaches concassées**

*Croque-monsieur with truffle, frisee salad and crushed pistachio*

14€

**Foie gras poêlé aux raisins caramélisés, réduction de verjus, caramel de soja et pain brioché maison**

*Pan fried foie gras with caramelized grape, verjuice sauce, soya caramel and warm brioche*

18€

**Tout fait maison- Produits frais**

# Plats

**Filet de bœuf (180gr) rôti, gratin dauphinois truffé,  
mousseline de céleri, légumes de saison et réduction de vin  
rouge**

*Roasted beef filet, truffle gratin dauphinois, seasonal vegetables and red wine  
reduced juice*

26€

Supplément Rossini 4€

**Risotto aux escargots et gorgonzola, persillade et pignons  
torréfiés**

*Risotto with snails and gorgonzola cheese, parsley and torried pine nuts*

22€

**Mix grill de la mer (selon arrivage), légumes du marché et  
aïoli maison**

*Mix grill of the sea with vegetables from the market and homemade aioli*

26€

**Soupe de poisson et crustacés (selon arrivage), mélange de  
légumes croquants, rouille maison et croûtons au beurre  
demi-sel**

*Fish and shellfish soup, mix of crispy vegetables, rouille and salted butter  
croutons*

26€

**Spaghetti de pâte fraîche aux St Jacques et gambas « Black  
Tiger », réduction au pastis et crumble noisette**

*Fresh spaghetti with scallops and prawns "Black Tiger", pastis reduced juice  
and hazelnuts crumble*

24€

Tout fait maison – Produits frais

# Desserts

## Poire

**Demi poire pochée aux agrumes, cœur caramel beurre salé, crémeux praliné, crumble de noisettes et sorbet poire maison**

*Pear : Poached pear with citrus, salted butter caramel, praline cream, hazelnut crumble and homemade pear sorbet*

10€

## Chocolat

**Moelleux chocolat minute « Barry » 64%, cœur coulant aux marrons, crème anglaise à la fève de tonka, éclats de châtaignes, compotée de potimarron et glace aux marrons**

*Chocolate : moelleux minute with creamy chestnut heart, custard aromatized with tonka bean, pumpkin compote and chestnut ice cream*

10€

## Exotique

**Pavlova mangue/kiwi, crémeux vanille Bourbon, pesto à la menthe et pistaches, sorbet exotique**

*Pavlova with mango and kiwi, vanilla Bourbon cream, mint and pistachio pesto, exotic sorbet*

10€

## Café

**Café gourmand selon l'inspiration du chef**

*Gourmet coffee varying according to the chef's inspiration*

12€

## Fromage

**Dégustation de fromages affinés et confitures maison**

*Cheese plate and homemade jam*

12€

**Tout fait maison – Produits frais**

## **Gaufres de Bruxelles maison :**

*Homemade waffles of Bruxelles :*

10€

- **Façon liégeois, chocolat noir, glace vanille Bourbon et chantilly**  
*Dark chocolate, vanilla ice cream and whipped cream*
- **Façon Mont-blanc, crème de marron, éclats de meringue et cacao, glace marrons**  
*Chestnut cream, meringue and chestnut ice cream*
- **Aux fruits de saison, sorbet maison**  
*With seasonal fruits, homemade sorbet*

## **Glace maison (parfum au choix)**

*Homemade ice cream (flavour at your choose)*

3,50€/boule

## **Menu enfant**

*(Plat + Dessert + Sirop à l'eau)*

*Kid's menu (Main course + Dessert + syrup)*

**Filet de boeuf, frites maison ou  
spaghettis Napolitaine**

*Beef filet with homemade French fries or spaghettis with Napolitaine sauce*

---

**Gaufre chocolat ou sucre glace ou 1 boule de glace**

*Waffle with chocolate sauce or icing sugar or 1 scoop of ice cream*

12€

**Tout fait maison – Produits frais**