Les Entrées Froides

Entrée / Plat

Tataki de biche, chou chinois et pousses de soja,
wakamé, sauce teriyaki et wasabi

17,90 / 27,90

 Foie gras de canard "maison", mangues, figues, airelles, focaccia, granola aux fruits secs, crème balsamique et chou farci au confit d'oignons

19,90 / 34,90

 Saumon fumé et scampis marinés à la coriandre, lentilles vertes en vinaigrette, betterave, shimanshi, vinaigrette aux fruits exotiques

18,90 / 31,90

Sashimi de thon rouge aux graines de sésame,
quinoa aux agrumes, tomates confites,
pickles d'oignons rouges, mayonnaise au curry doux

17,90 / 28,90

Les Entrées Chaudes

Entrée / Plat

Croquette au vol au vent,
risotto aux champignons et parmesan,
sauce au sirop d'Aubel

16,90 / 27,90

 Moix de Saint-Jacques rôties, panais et potirons caramélisés, épinards frais, crème de céleri

19,90 / 32,90

Ris de veau croustillant,
purée de pommes de terre aux lardons,
chou vert, sauce au chorizo

19,90 / 34,90

- Filet de Dorade, ravioles aux champignons et cèpes, 18,90 / 29,90 tagliatelles de courgettes, tomates confites, beurre blanc à la sauge et ciboulette
- Foie gras de canard poêlé, nem de spare ribs confits, 19,90 / 33,90 céleri rave aux champignons, velouté aux champignons à l'huile de truffes blanches

Les Plats

•	L'Américain haché minute	20,90
•	Les Boulets à la Liégeoise	17,90
•	Gigot d'agneau confit «7 heures», couscous aux gros légumes, bouillon au ras el hanout	26,90
•	Linguines aux scampis, poêlée de courgettes et aubergines, petites tomates au basilic et piment d'espelette, râpé de Pecorino	24,90
•	Végé: Belle poêlée de légumes d'hiver, panais, potiron, chou de Bruxelles, chou vert, épinards, tomates confites et pickles d'oignons rouges, mozzarella fondante et coulis de tomates	19,90

Les Gibiers

•	Filet pur de biche, potiron caramélisé, chicon braisé,	35,00
	croquette à la Karmeliet et jambon, airelles,	
	sauce à la Syrah et pruneaux	a
•	Faisan en suprême et sa croquette, chicon braisé,	27,90
	purée de céleri rave onctueuse, chou vert,	
	crème de champignons	
•	Civet de biche, choux de Bruxelles, airelles,	24,90
	pommes de terre grenailles,	
	panais caramélisé au thym et miel	

Les Plats Enfants

•	Le spaghetti à la bolognaise	12,00
•	Le voulet à la liégeoise et frites	12,00
•	Les nuggets, frites	12,00
•	Le hamburger «Black Angus»	15,00

Les Grillades

• Le Tambonneau à la moutarde de Meaux

21,90

• Le Pavé de bœuf, sauce au choix

28,90

- La simple face de bœuf, copeaux de parmesan, 29,90 tagliatelles fraîches, roquette, jus à la tapenade de truffes
- Le Filet pur de bœuf +/- 240 gr

35,00

• L'Entrecôte de bœuf « Black Pearl » +/- 350 gr

35,00

• L'Entrecôte de bœuf « Frlandaise » +/- 350 gr

35,00

Toutes nos viandes sont servies avec des frites maison, salade et choix de sauce :

- CA la brisure de truffes
- Champignons crème
- Poivre vert crème
- Béarnaise maison
- Moutarde de Meaux

Supplément mayonnaise, repasse de frites ou de sauce

1,00

Les Desserts

•	Moelleux au chocolat au cœur coulant, crumble, glace praliné noisette, espuma au caramel de beurre salé	12,00
•	La Dégustation de fromages de chez « Uguzon », salade aux fruits secs, sirop d'Aubel	12,00
•	La Crème brûlée à la vanille en pot Catalan	9,00
•	La Dame Blanche façon Léa	9,00
•	Tiramisu aux poires, spéculoos aux fruits secs	9,00
•	Crêpes façon aumônière pomme, suzette	9,00
•	Le Véritable café Liégeois	9,00
•	Le Café Gourmand	10,00

Les CApéritifs

Coupe de Cava	6.00
Spritz (Aperol)	9,50
Hugo	10,00
Apéritif maison	10.00
(Grand Marnier, Gin, orange, ananas, Curação blei	
Spécial Léa	10,00
(Gin, Schweppes Pink, sirop d'orgeat, jus de citron)	10.00
Vin blanc moelleux	6.00
Pineau blanc ou rose (Château Montifaud)	5.00
Martini blanc ou rouge	5,00
Porto blanc, rouge	5.00
Pisang	5.00
Pimm's	7.50
Bardouin	5.00
Ricard	5.00
Campari	5.00
Kir	5.00
Muscat de Rivesaltes ambré	5.00
Baileys	6.00
Batida	5.00
Safari	5.00
Gancia	5.00
Picon vin blanc grenadine	6.50
Sans alcool	
- Funny Pisang	4.00
- Sanbitter	4.50
- Crodino	4,50
Accompagnement	+1.50
Les Gins avec Premium Schwep	oes

Osmoz Classic	10.00
Osmoz Citrus	10.00
Bombay Sapphire	10.00
Hendrick's	10.00
Mare	10.00
Bulldog	10.00
Nordes	12.00
Liègin	12.00
Pink	12.00
Seedlip (sans alcool)	10.00

Les Boissons

0.	0	C.
Les	007	TS

Fonte Margherita Naturale 0,44cl	3.90
Fonte Margherita Naturale 0,80cl	6.90
Fonte Margherita Frizzante 0,44cl	3.90
Fonte Margherita Frizzante 0,80cl	6.90
Coca Cola / Light / Zero	3.00
Fanta orange / Sprite	3.00
Schweppes Tonic / Agrum	3.00
Canada Dry	3.00
Les jus de fruit :	3.00
Orange / Ace / Pamplemousse	
Tomate / Pomme-cerise	

Les Boissons chaudes

Café	3.00
Décaféiné	3.00
Thé au choix	3.00
Cappuccino	3.50
Irish coffee	10.00
French coffee	10.00
Italian coffee	10.00

Les Bières

Jupiler	3.00
Carlsberg	3.50
Orval	5.50
Leffe blonde ou brune	5.50
Val-Dieu blonde ou brune	5.00
Val-Dieu Triple	5.50
Kriek	3.50
Blanche	3.50
La Redoutable	6.00
Titanium (bière locale)	6.00
Duvel	5.00