

## Français

### Apero

<b>Cocktail Maison: Gin, Apricot &amp; Jus d'orange</b>	10
<b>Picon Maison</b>	10
<b>Coupe Champagne</b>	14
Glas Cava Brut Reserva "Clos Amador"	9
Kirr Royal	14
Kirr, Campari, Martini Bianco, Rosso	8
Ricard	10
Jeune Jenever	7
Porto rouge Casa Santa Eufêmia	9
Porto rouge Casa Santa Eufêmia Colheita 1999	13
Pineau des Charentes "Raymond Ragnaud"	9
Sherry Manzanilla La Gitana	8
<u>Sans alcool</u> : Seedlip Gin 0%, Crodino & Tonic, Virgin Mojito	7
Bombay Sapphire Gin	10
Hendrick's Gin	10
Copperhead Gin	12
Bacardi, Grey Goose Wodka	10
Bacardi 4 ans d'âge Gold Rum	11
J&B, Johnnie Walker "Red Label", Jack Daniels	10
Glenmorangie 10 Y, Glenfiddich 12 Y	12
Les boissons gazeuses en supplément	

### Vins au verre 15cl

Blanc:	France:	Sancerre Sauvignon Blanc	10
	France:	Pouilly Fuissé Chardonnay	14
Rouge:	Italië:	Rosso Di Montalcino	10
	France:	La Bastide Dauzac Margaux	15
Rosé:	France:	Côtes de Provence Grenache & Cinsault	8

### Enfants (max 12 ans)

• Carbonades extra tendres & frites	17
• Black Angus Beef burger & frites	16
• Goujonette sauce tartare	18

## Lunch & Diner : De 12h à 14h et de 18h à 21h

### SUGGESTIONS DU JOUR: VOYEZ LE TABLEAU!

#### Entrées

	€
• Tempura de poulet « Tatsuta » 6 pièces	19
• Saumon fumé avec toast	22
• Calamars (poules) frits, sauce "Tartare Maison"	18
• Croquettes aux crevettes de Zeebrugge faites à la main 2 pièces	20
• Assortiment de 2 jambons : Mangalica Pata Negra & Secreto n°7	29
• Pomme «Moscovite»: 30gr./50gr. Caviar Héritage	80 / 120
• Pomme «Zoutoise»: pommes de terre écrasées avec des crevettes épluchées à la main	30
• Terrine de Foie gras " Marbré "et cramique	32
• Caviar Héritage 30gr./50gr. – Imperial Oscietra 125gr. avec toast	65/100/230

#### Plats

• Sole "Meunière" 500gr. salade & frites	42
• Pâtes aux truffes	30
• Osso Bucco à la Milanaise aux pâtes fraîches	32
• Côte de porc Duke of Berkshire façon Blackwell, salade & frites	26
• Carbonades extra tendres, salade & frites	24
• Filet Pur nature Charolais Française, salade & frites Sauces : Jus nature, Béarnaise ou Poivre Concassé	39 incl.
• Filet de cheval (chaque vendredi): servi avec salade de chicons & frites	32
• Tartare de bœuf coupé à la main, salade & frites : - Classique "Mère André"	32
	- Aux Truffes : 40
	- Avec Caviar Héritage 30/50gr. 85 / 125
• <b>Spécialité</b> : <b>Poulet fermier "LABEL ROUGE"</b> classique pour 2p. salade & frites	32pp
Rôti au four : durée 40 minutes .A commander jusqu'à 13:15h ou 20:15h	

#### Side dishes :

	Petit	Grand	
Salade chicons	5	8	Purée / Frites Fraîches 4pp
Petits Pois	5	8	Extra sauce 4pp
Compote de Pommes	5	8	Assiette et couvert suppl 4pp

Nous avons Frites fraîches, des pâtes ou purée

## **BEEFBAR:**

- **Sélection de bœuf spécial** selon l'offre du marché :

Aussi étrange que cela puisse paraître, la viande de bœuf est aujourd'hui souvent consommée trop fraîche. Pour une expérience optimale de goût, on fait comme avant, mûrir la viande quelques semaines. Certaines races sont plus adaptées à la maturation normale, d'autres sont dry-aged (à sec)

Au frigo, une sélection rigoureuse qui peut varier en fonction de la demande du marché.

### **Le Chef vous propose :**

- Holstein €16/100 grammes  
Une vache laitière, viande très marbré et savoureux
- Oedslach €17/100 grammes  
Une sélection spéciale du boucher, structure et gout particulier
- Rubia Gallega €19/100 grammes  
Le bœuf d'Espagne connu pour le gout et la couleur intense

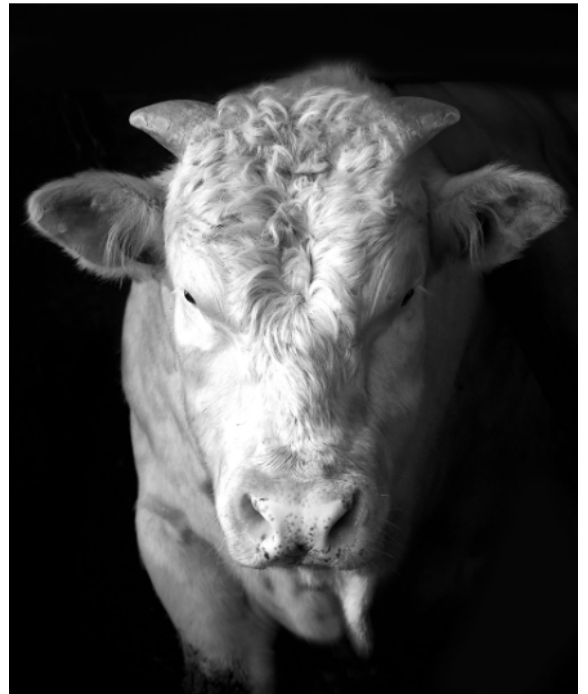
Pour une cuisson correcte nous devons couper min. 300 gr. par personne

Choisissez votre sauce, nous recommandons le jus de cuisson, mais autres sauces sont possible : béarnaise ou poivre concassé crème

La cuisson préféré est blue ou saignant

Il faut env. 15min de repos pur la viande

Bon appétit, la viande est accompagnée de laitue, frites fraîches et votre sauce



**1 table = 1 addition**

***Afin de garantir le bon service de votre table nous vous prions de limiter la commande entre 4 différentes entrées ou plats, étant donné que nous travaillons uniquement avec des produits frais, préparés 'à la minute'***

***Merci pour votre compréhension !***