

Français

Apero

Cocktail Maison: Gin, Apricot & Jus d'orange	9
Picon Maison	9
Coupe Champagne	13
Glas Cava Brut Reserva "Clos Amador"	8
Kirr Royal	13
Kirr, Campari, Martini Bianco, Rosso, Ricard	8
Jeune Jenever	7
Porto rouge Casa Santa Eufêmia	8
Porto rouge Casa Santa Eufêmia Colheita 1999	12
Pineau des Charentes "Raymond Ragnaud"	8
Sherry Manzanilla La Gitana	8
<u>Sans alcool:</u> - Jupiler 0,0% 3,5 - Seedlip Gin 0%	7
- Crodino & Tonic 7 - Virgin Mojito	7
Bombay Sapphire Gin	9
Hendrick's Gin	10
Copperhead Gin	12
Bacardi, Grey Goose Wodka	9
Bacardi 4 ans d'âge Gold Rum	10
J&B, Johnnie Walker "Red Label", Jack Daniels	9
Glenmorangie 10 Y, Glenfiddich 12 Y	10
Les boissons gazeuses en supplément	

Vins au verre 15cl

Blanc:	Afrique du sud:	Chenin Blanc	7
	France:	Sancerre	10
	France:	Pouilly Fuissé	13
Rouge:	France:	Côtes de Gascogne	7
	Italië:	Rosso Di Montalcino	10
	France:	La Bastide Dauzac Margaux	15
Rosé:	France:	Côtes de Provence Grenache & Cinsault	7

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 21:30h

SUGGESTIONS DU JOUR: VOYEZ LE TABLEAU!

Entrées

	€
• Mini nems « Canard de Beijing » 7 pièces	18
• Saumon mariné au thé vert et Gravlax	21
• Calamars (poules) frits, sauce "Tartare Maison"	17
• Croquettes aux crevettes de Zeebrugge faites à la main 2 pièces	19
• Assortiment de 2 jambons : Mangalica Pata Negra & Secreto n°7	28
• Pomme «Moscovite»: 30gr./60gr. Caviar Oscière Imperial Heritage	79 / 135
• Pomme «Zoutoise»: pommes de terre écrasées avec des crevettes épluchées à la main	28
• Terrine de Foie gras " Marbré "et crémique	32

Plats

• Sole "Meunière" 500gr. salade & frites	39
• Lotte au curry Thai	35
• Osso Bucco à la Milanaise aux pâtes fraîches	29
• Côte de porc Duke of Berkshire façon Blackwell, salade & frites	26
• Carbonades extra tendres, salade & frites	24
• Filet Pur nature Charolais Française, salade & frites	38
Sauces : Jus nature, Béarnaise ou Poivre Concassé	incl.
• Filet de cheval (chaque vendredi): servi avec salade de chicons & frites	30
• Tartare de bœuf coupé à la main, salade & frites :	
- Classique "Mère André"	32
- Aux Truffes :	40
- Avec Caviar Oscière 30/60gr.	85 / 139
• Spécialité : Poulet fermier "LABEL ROUGE" classique pour 2p. salade & frites	28pp
Rôti au four : durée 40 minutes .A commander jusqu'à 13:30h ou 20:45h	

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 €14/100 grammes
Une vache laitière, viande très marbré et savoureux
- Oedslach €15/100 grammes
Une sélection spéciale du boucher, structure et gout particulier
- Rubia Gallega €16/100 grammes
Le bœuf d'Espagne connu pour le gout et la couleur intense

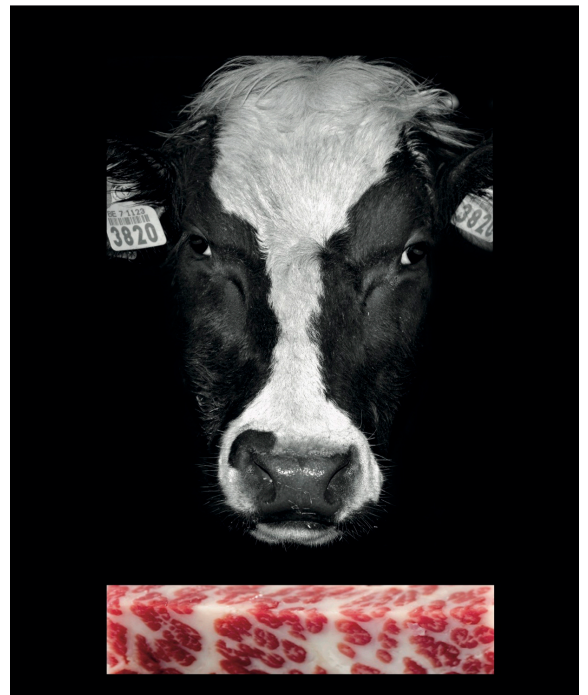
Pour une cuisson correcte nous devons couper min. 300 gr. par personne

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 !