

A notre carte...

PLATS CONSISTANTS

Le Contre-filet de bœuf +/- 250 gr		16.50
Le Mignon de bœuf « Irlandais » +/- 250 gr	(Conseil cuisson : <u>saignante</u>)	18.00
L'Entrecôte de bœuf « Charolaise » +/- 300 gr	(Conseil cuisson : <u>saignante</u>)	19.50
Le Filet pur de bœuf « Blanc-Bleu-Belge »		23.50
La Côte de Veau +/- 400 gr (*)	(Cuisson <u>Rosé</u>)	20.00
L'Entrecôte « Charolaise » +/- 600 gr (2 pers.)	(Conseil cuisson : <u>saignante</u>)	37.50

Sauces au choix incluses dans le prix :

Béarnaise, Archiduc, Provençale, Flambé crème, Roquefort, Bûcheronne, Poivre crème, Abbaye d'Aulne, Périgourdine, Beurre Maître d'hôtel,

Le Jambonneau de porc « Moutarde de Meaux »	16.00
Le Jambonneau de porc « Abbaye d'Aulne »	16.50
Le Filet pur de bœuf « Façon Rossini »	25.00
Les Ris de veau cœur « Archiduc »	22.00
Les Ris de veau cœur « Périgourdine »	22.00
Les Rognons de veau « Moutarde de Meaux »	16.00
Les Rognons de veau « A la Liégeoise »	16.00
Le Demi-pintadeau flambé crème	14.50
Le Filet Américain « Maison »	11.50
Le Filet Américain Maison « Gros mangeur » 500 gr	20.50
La Truite « Meunière »	12.00
La Truite « Aux amandes »	12.50
Le Duo de tomates « Crevettes grises » frites	17.50
Le Filet de sandre « Sauce maison »	17.50
Le Pavé de saumon aux petits légumes	14.50
La Farandole de Gambas grillés « Béarnaise »	21.00
La Sole Meunière	<u>Prix du marché</u>
Supplément Sauce	3.50
Salade Mixte ou Légume chaud du jour (par personne)	3.00

Tous nos plats sont accompagnés selon votre choix de :

Pommes frites, Pommes croquettes, Pomme au four, Riz

L'Anguille à l'escavèche de Chimay + frites (*)	11.75
L'Anguille à l'escavèche « Maison » + frites (*)	11.75
La Truite à l'escavèche de Chimay + frites (*)	13.95

En entrée Ou en plat consistant

1/2 Homard « Maison », « Grillé », « Rôtisseur », « Belle-Vue »

Prix du marché

(*) Suivant saison & disponibilités (Renseignez-vous)