

A notre carte...

POTAGES

Potage du jour	1.80
Soupe de poissons	6.75
Bisque de homard	7.75

ENTRÉES FROIDES

Le Saumon fumé sur Toast	10.00
La Petite salade « Bief » (saumon, elbot, truite fumés, crevettes)	10.00
Le Carpaccio de bœuf aux copeaux de parmesan	10.00
Le Foie gras de canard (une tranche) et ses garnitures traditionnelles	10.25
Le Foie gras de canard (deux tranches) et ses garnitures traditionnelles	19.50
La Tomate « Crevettes Grises »	9.00
La Petite salade « Charcutière »	8.50
La Cerveille de veau « Tartare » (*)	9.75
L'Anguille à l'escavèche « Maison » (*)	7.75
L'Anguille à l'escavèche de « Chimay » (*)	7.75
La Truite à l'escavèche de Chimay (*)	12.90
Huîtres de Zélande (*)	<i>Prix du jour</i>

ENTRÉES CHAUDES

La Quiche au fromage de l'Abbaye d'Arulne	8.50
La Quiche au « Maroilles »	9.00
La Demi-Douzaine d'Escargots de Bourgogne	9.00
La Douzaine d'escargots de Bourgogne	17.00
La Cerveille de veau « Meunière » (*)	10.00
Le Toast aux champignons	9.00
Les Cuisses de grenouilles Meunières	10.00
Les Cuisses de grenouilles « Bourguignonnes » (Ail)	10.25
Le Fondu parmesan « Maison » (une pièce)	6.00
Les Fondus parmesan « Maison » (deux pièces)	11.00
Le Fondu crevettes grises « Maison » (une pièce)	7.00
Les Fondus crevettes grises « Maison » (deux pièces)	13.00
Les « Scampi » décortiqués « A l'ail »	12.00
Les « Scampi » décortiqués « Maison »	12.50
Les Rognons de veau « Moutarde de Meaux »	9.50
Les Rognons de Veau « Liégeoise »	9.75
Les Ris de veau « Archiduc »	14.50
Les Ris de veau cœur « Périgourdine »	14.50
Le Mille-feuille de foie gras de canard et pommes	12.50
La Brochette de Saint-Jacques et scampi « Sauce Curry »	15.00
La Poêlée de Saint-Jacques et légumes chauds	15.00
(*) <u>Suivant saison & disponibilités (Renseignez-vous)</u>	