

Les abats

	Entrées	Plats
◆ L' andouillette artisanale de Virelles *	12€	16€
◆ Les rognons de veau « sauce moutarde »	12€	18€
◆ Les rognons de veau sauce « Liégeoise » (flambés au pecket et baies de Genévrier)	12€	18€
◆ Les ris de veau de coeur « Périgourdine » (sauce au foie gras de canard)	17,5€	26,5€
◆ Les ris de veau de coeur « Archiduc » (champignons crème)	16€	25€
◆ La cervelle de veau « tartare » *	12€	16€
◆ La cervelle de veau « meunière » *	12€	16€

* Selon arrivage et disponibilités.

Les plats consistants

Tous nos plats sont accompagnés de frites fraîches « Maison »
ou Pomme au four ou Gratin Dauphinois

◆ La pièce de boeuf (BB Top Irish)	16€
◆ L'entrecôte de boeuf (Cuberrol Irish)	24€
◆ L'entrecôte de boeuf ± 600gr (2pers.) (Cuberrol Irish)	44€
◆ Le filet pur de boeuf (Blanc Bleu Belge)	26,5€
<u>Nos sauces « faites maison »</u>	
Beurre Maître d'Hôtel	1,5€
Archiduc (champignons) / Bûcheronne (champignons et poivre vert)	3€
Béarnaise / Trois Poivres / Abbaye d'Aulne (champignons, oignons grelots et lardons)	3,50€
Maroilles / Roquefort / Périgourdine (crème de foie gras de canard)	4€
Rossini (tranche de foie gras de canard et sauce Porto)	6€
◆ Le filet Américain préparé « minute » à notre façon	14,5€
◆ Le « Bief Burger » (steack haché pur boeuf, oignons, salade, bacon grillé et sauce Dallas ou Brazil)	16,5€
◆ Le jambonneau de porc « moutarde de Meaux » ou « abbaye d'Aulne »	18€
◆ Le magret de canard au miel et pommes	20€
◆ La truite « meunière »	16€
◆ Le pavé de saumon sur son lit de poireaux	18,5€
◆ L'aile de raie au beurre blanc	19,5€
◆ Le dos de cabillaud « Sauce Homardine »*	22,5€
◆ La sole meunière *	26€

* Selon arrivage et disponibilités.