

A notre carte ...



Les entrées froides

- ◆ Le tartare aux deux saumons 14,5 €
- ◆ Le carpaccio de boeuf préparé à notre façon 15 €
- ◆ Le foie gras de canard « fait maison » et ses garnitures traditionnelles 16 €
- ◆ La petite salade « végétarienne » 11,5 €
- ◆ La petite salade « Bief » (saumon fumé, elbot fumé, filet de truite fumés et crevettes) 12,5 €
- ◆ La petite salade « charcutière » 12 €

Les entrées chaudes

- ◆ Les escargots (petits gris de Namur) au Maroilles (8 pièces) 12,5 €
- ◆ Les cuisses de grenouilles au beurre à l'ail 13,5 €
- ◆ Les « scampis » décortiqués au beurre à l'ail (8 pièces) 14 €
- ◆ Les « scampis » décortiqués « maison » (8 pièces) 15 €
- ◆ Le mille-feuille de foie gras de canard et pommes 16,5 €
- ◆ La poêlée de Saint-Jacques et légumes chauds (champignons de Paris et chicons) 17,5 €

Nos croquettes « faites maison »

- ◆ Les croquettes de volaille 12,5 €
- ◆ Les croquettes parmesan 14 €
- ◆ Les croquettes crevettes grises 16 €

Le homard Canadien ±550 gr. (uniquement par 2 couverts)

Préparation au choix : 22,50 € entrée (½ homard) / 45 € plat (1 homard entier)

- ◆ « Bellevue » (froid, sauces froides)
- ◆ « Bief » (sauce bisque, crème fraîche et vin blanc)
- ◆ « Rôtisseur » (grillé au beurre)
- ◆ « Armoricaïne » (Cognac, tomates, ail et vin blanc)