

## Les entrées

<i>Noix de Saint-Jacques, crème de cresson à la truffe, crumble de chorizo et radis noir</i>	18
<i>Beviche de thon rouge à la thaï, pickles de courgettes et wasabi</i>	16
<i>Raviolis de petits gris de Namur, crème à l'ail et mélanges d'herbes</i>	15
<i>Groquettes aux crevettes grises maison</i>	17
<i>Carpaccio d'entrecôte maturée, salade de légumes marinés au vinaigre balsamique blanc</i>	19

## Les grillades et classiques

<i>Américain préparé, pommes frites maison</i>	18
<i>Burger 100% pur bœuf, cheddar et sauce maison</i>	18
<i>Filet pur de bœuf Simmental</i>	30

## Les plats

<i>Contre filet John Stone dry Age, vitelottes fondantes, coulis de tomates grappes aux piments doux</i>	30
<i>Pluma ibérique, asperges vertes au beurre, chips de légumes et jus au miel</i>	26
<i>Noix de ris de veau, écrasé de pommes de terre roses, jus à la moutarde et estragon</i>	30
<i>Rouget Barbet, condiment au chorizo, asperges vertes, pignons de pins, jus de bouillabaisse</i>	27
<i>Lotte rôtie au beurre, purée de carottes aux épices, légumes printaniers et émulsion au parmesan</i>	28

## Menu

*Asperges à la flamande et morilles*

*ou*

*Carpaccio d'entrecôte maturée, salade de légumes marinés au vinaigre balsamique blanc*

\*\*\*\*\*

*Contre filet John Stone dry Age, vitelottes fondantes, coulis de tomates grappes aux piments doux*

*ou*

*Filet de cabillaud, espuma aux herbes fraîches et spaghettis de légumes*

\*\*\*\*\*

*Dessert au choix*