



SUGGESTIONS



BELGES **UNE FOIS !**

ENTRÉES

TARTARE DE JAMBON D'ARDENNE À L'HUILE D'OLIVE CORNICHONS & TOMATES SÉCHÉES	15.00€
PETITS GRIS DE NAMUR BEURRE À L'AIL & PETITS LÉGUMES	15.00€
CUISSES DE GRENOUILLES CRÈME À L'AIL	17.00€

PLATS

CARBONNADES À LA FLAMANDE SALADE MIXTE ET FRITES	20.00€
TRUITE ARDENNAISE LARDONS, OIGNONS & CHAMPIGNONS	20.00€
JAMBONNEAU À LA MOUTARDE À L'ANCIENNE LÉGUMES CHAUDS ET FRITES	22.00€
MOULES NATURES & FRITES	26.00€
CÔTE À L'OS +/- 500GR SAUCE BÉARNAISE MAISON & FRITES	38.00€

MENU



MADE IN BELGIUM

39€/PERS.

TARTARE DE JAMBON D'ARDENNE À L'HUILE D'OLIVE
CORNICHONS & TOMATES SÉCHÉES

* * *

JAMBONNEAU À LA MOUTARDE À L'ANCIENNE
LÉGUMES CHAUDS ET FRITES

* * *

DUO DE MOUSSES
AUX CHOCOLATS BELGES
(NOIR & BLANC)



Curtius
- LA BIÈRE LIÉGEOISE -

BOUTEILLE 37.50CL

5.20€

VIN ROUGE



DOMAINE LAFAGE
« CUVÉE AUTHENTIQUE »
CÔTES DU ROUSSILLON 2020
LANGUEDOC-ROUSSILLON, FRANCE

VERRE: 6.50€
1/4 L: 11.50€
1/2 L: 20.50€
BOUTEILLE: 29.00€

VIN BLANC



HAUT-LIROU
CHARDONNAY 2022
LANGUEDOC-ROUSSILLON
FRANCE

VERRE: 6.00€
1/4 L: 10.50€
1/2 L: 18.50€
BOUTEILLE: 27.00€