



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€