



# Suggestions de saison

## ENTRÉES

<i>Petits gris de Namur, ses légumes, beurre d'ail</i>	16€
<i>Croquettes au Pavé de Stoumont et jambon d'Ardenne</i>	18€
<i>Crème de petits pois, ses brisures de jambon séché</i>	8€
<i>Salade tiède de cailles</i>	17€

---

## PLATS

<i>Cuisse de lapin aux pruneaux, purée de pommes de terre, salade de chicons</i>	24€
<i>Jambonneau cuit basse température, sa sauce moutarde à l'ancienne au miel, gratin de légumes, pommes de terre au four</i>	24€
<i>Côte à l'os, Béarnaise maison, Salade de blé, Frites</i>	39€
<i>Tagliatelles au saumon frais, ses légumes sautés</i>	23€





# MENU

## *de saison*

**Croquette au Pavé de Stoumont  
et jambon d'Ardenne**

---

**Jambonneau cuit basse température,**  
Sauce moutarde à l'ancienne au miel  
Gratin de légumes  
Pommes de terre au four

---

**Sorbet fruits des bois au Cava**

---

39€/pers.

## SUGGESTIONS DES VINS

### VIN BLANC

**ALIESTRE**  
**ESTREMOZ - PORTUGAL**  
REGION ALENTEJO  
Cuvée 2023

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



### VIN ROUGE

**PERIQUITA RESERVA**  
**AZEITAO - PORTUGAL**  
REGION PENINSULA DE SETUBAL  
Cuvée 2022

VERRE: 6.50€  
1/4 L: 11.00€  
1/2 L: 20.00€  
BOUTEILLE: 29.00€

