

# La Carte



## NOS ENTRÉES

### **L'ardoise campagnarde à partager\* | 15,00 €**

Rillettes de volaille, terrine de campagne, jambon de pays, rosette, coppa, chorizo, croquettes de jambon ibérique, Pont l'évêque, Neufchâtel, mimolette, beurre, cornichon ...

Poultry rillettes, country terrine, country ham, rosette, coppa, chorizo, Iberian ham croquettes, Pont l'évêque, Neufchâtel, mimolette, butter, gherkin...

### **L'ardoise de la mer à partager\* | 15,00 €**

Rillettes de poissons, saumon fumé, crevettes roses, terrine de poissons, amandes farcies au beurre d'ail, beignets de calamar, accras de morue mayonnaise maison, beurre, citron

Fish rillettes, smoked salmon, pink shrimp, fish terrine, almonds stuffed with garlic butter, squid fritters, cod ancras with homemade mayonnaise, butter, lemon

### **Soupe de poissons maison\* | 8,00 €**

Soupe de poissons maison, rouille maison, emmental râpé, croutons  
Homemade fish soup, homemade rust, grated emmental, croutons

### **Le Saint Marcellin roti au miel et romarin\* | 8,00 €**

Avec salade et croutons

Roasted Saint Marcellin

### **Le méli melo de la mer\* | 8,50 €**

Avec crevettes roses et bûlots cuits aux épices de Noël

With pink prawns and whelks cooked with Christmas spices

*La vitesse du service peut varier en fonction de plusieurs critères :*

*La complexité des commandes (toutes modifications exagérées de nos plats seront facturées en conséquence, sauf allergies),*

*La fréquence d'arrivée des clients,*

*La disponibilité des produits frais,*

*Nous traversons une période où nous avons beaucoup de mal à recruter du personnel qualifié en restauration. Nous sommes donc accompagnés d'étudiants qui ont le mérite de travaillé dans un secteur très dur. Merci de votre indulgence.*

*Merci de votre compréhension !*

*Le Damati*



## NOS PLATS

### **La souris d'agneau confite au vin rouge, figues et épices | 19,00 €**

et son jus de cuisson, légumes

Lamb shank confit in red wine, figs and spices

### **L'entrecote française sauce aux poivres\* | 21,00 €**

*avec ses frites et salade*

Cuisson : bleu, saignant, a point, mal cuit. Notre viande réagit très mal à la surcuisson, perte de volume et de goût

French ribeye steak with pepper sauce

### **Les Saint-Jacques aux fruits de la passion\* | 18,00 €**

avec ses légumes

Scallops with passion fruit\*

### **Le Munster AOP 200g roti en aumoniere au miel et lard fumé | 18,00 €**

*avec ses pomme de terre rôtis, charcuterie et salade*

Munster AOP 200g roasted in a purse with honey and smoked bacon

### **Le steak haché 200 g sauce poivres\* | 17,50 €**

*avec ses frites et salade*

Cuisson : bleu, saignant, a point, mal cuit. Notre viande réagit très mal à la surcuisson, perte de volume et de goût

French steak, pepper sauce

### **Salade de chèvre chaud aux oignons confit, crozet et noix\* | 17,50 €**

Salade, poêlé d'oignons confits, noix, Crozet, tomates confite,

toast de chèvre chaud au miel, vinaigrette balsamique à l'huile de noix

Salad, pan-fried caramelized onions, walnuts, Crozet pasta, sun-dried tomatoes,

warm goat cheese toast with honey, balsamic vinaigrette with walnut oil

### **Le saumon en croûte de cacao | 18,00 €**

sauce vierge à l'orange

Salmon in a cocoa crust with orange virgin sauce

### **Le fond de commerce du restaurant**

C'est à dire le restaurant entier ! avec possibilité d'accompagnement. Plus d'infos sur RDV

That means the entire restaurant! With the option of adding a side dish. More information available upon request.

### **La Pizza au magret de canard fumé et Mont d'or | 18,00 €**

Base crème fraîche, mozzarella, pomme de terre, poire pochée au vin blanc, magret de canard fumé, échalote hachée, roquette, Mont d'or, thym et miel

Crème fraîche base, mozzarella, potato, pear poached in white wine, smoked duck breast, chopped shallot, arugula, Mont d'Or cheese, thyme and honey

La choucroute de la mer reviendra en Mars-Avril car nous avons besoin de moules pour confectionner notre sauce secrète.

*Le Damati*



**Burger végétarien au choix**  
(steak de légumes non réalisé  
par nos soins, mais garanti Végan)

**Burger XXL au choix | +5,00 €**  
(plus de garnitures  
et plus de frites)

## NOS BURGERS

*servis avec frites*

### **Le burger d'émincé de boeuf | 18,00 €** Boeuf avec 7 heures de cuisson

Bun's maison, chutney oignons, émincé de boeuf, fromage à raclette, rosti de pomme de terre, oignons rouges, oignons frit, roquette, sauce burger crémeuse au jus de viande

Homemade gingerbread bun, onion and fig chutney, 150g minced beef steak, foie gras, pickled white cabbage, red onions, fried onions, arugula, sour cherry and Pinot Noir sauce

### **Le burger de Saint-Jacques | 19,00 €**

Buns maison, chutney oignons-abricot aux lentilles corail, Saint-Jacques poëllé, tomme de brebis à l'ail des ours, pickles de choux blanc, oignons rouges, oignons frit, roquette, sauce burger citron pointe de yuzu aux herbes marine

Homemade buns, onion-apricot chutney with red lentils, seared scallops, sheep's milk cheese, pickled white cabbage, red onions, fried onions, arugula, lemon burger sauce with a hint of yuzu and sea herbs

## NOS SPECIALITÉS DE MOULES

**Chers (ères) clients (es),**

**Les moules ne sont plus de saison, la saison dure de Mi-avril à Fin  
octobre,**

**période de pêche de la coquille Saint-Jacques**

**La choucroute de la mer reviendra en meme temps !**

**Merci de votre compréhension**

*Suppléments*

**Frites** Fresh fries | **3,00 €** **Salade** Salad | **2,50 €**

**Sauce au choix maison** Homemade sauce of your choice | **1,00 €**

*Le Damati*

# La Carte des desserts



## NOS DESSERTS MAISON

**La crème brûlée praliné de noix de pécan | 7,00 €**

**Le cheesecake crémeux maison | 7,00 €**

sauce exotique, fruits rouges, caramel, chocolat ou pistache

**L'expression de pomme verte pochée au chocolat blanc | 7,00 €**

**Le beignet de fête foraine perdue à la pistache Dubaï | 7,00 €**

**Café ou Thé Gourmand | 8,60 €**

Avec ses mignardises

**L'assiette de Fromages | 6,00 €**

Avec salade et beurre

## NOS SPECIALITÉS DE COUPES GLACÉES

*Faites avec nos glaces Maison !*

**Dame Blanche | 8,00 €**

(2 boules vanille, sauce chocolat, chantilly)

**La coupe liégeoise | 8,00€**

(Tous nos parfums de glaces sont déclinables en coupe liégeoise 1 boule vanille et le parfum de votre choix)

**La coupe Dubaï | 9,00€**

(2 boules pistache Dubaï, 1 boule vanille, coulis pistache, sauce chocolat, chantilly)

**La coupe Colonel\* | 10,00 €**

(2 boules sorbet citron, curaçao bleu, vodka, chantilly)

Supplément Chantilly | 0,60 €

## NOS SPECIALITÉS D'IRISH COFFEE

**Irish Coffee\* | 9,00 €**

**Jamaïcain Coffee\* | 9,00 €**

**Italian Coffee\* | 9,00 €**

**Bailey's Coffee\* | 9,00 €**

\*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.

*Le Damati*

# La Carte des glaces



## NOS COUPES DE GLACE

*Faites avec nos glaces Maison !*

**Coupe 1 boule | 2,00 €**

**Coupe 2 boules | 3,90 €**

**Coupe 3 boules | 5,80 €**

## NOS CRÈMES GLACÉES MAISON

*Cela veut dire qu'elles sont faites sur place, ici, par nous !*

### NOS CRÈMES GLACÉES

- CHOCOLAT AU LAIT
- CAFÉ EXPRESSO
- VANILLE
- CARAMEL AU BEURRE SALÉ
- PISTACHE DUBAÏ
- BANANE
- MIEL DE GUINÉE

### NOS SORBETS

*100% vegan*

- CITRON JAUNE
- FRUITS ROUGES
- POMME VERTE
- COROSSOL

## NOTRE GLACE OU SORBET DU MOMENT

*sur demande !*

*Le Damati*