

# MENU

	13.00	17.00
CHICON LAQUÉ AU SATAY, CÉMEUX BANANE, CURRY ROUGE 	13.00	17.00
CAMEMBERT RÔTI, MIEL, THYM 	13.00	
SOUPE DE PATATE DOUCE, PICKELS DE POIVRON, CÂPRES FRITS 	12.00	16.00
POIREAU BRAISÉ, BEURRE ROSE, OEUFS DE POISSON 	13.00	17.00
MAKI DE SAUMON CUIT BASSE TEMPÉRATURE	14.00	18.00
GAMBAS SNACKÉES, CRÈME CHORIZO, CHUTNEY ORANGE	14.00	18.00
TARTARE DE BOEUF, PICKLES DE POIRE, MAYO SÉSAME	15.00	19.00
PINSA AU BLEU, POIRE AU VIN ROUGE, JAMBON (1/2 OU ENTIÈRE) 	9.00	17.00
OKONOMIYAKI DE CHOU ROUGE, SAUCE SRIRACHA, LARDONS 	13.00	17.00
BAO LIÉGEOIS / GAMBAS / CHAMPIGNON EN TEMPURA (2 OU 3 PCS) 	13.00	17.00
MAGRET DE CANARD, CHAMPIGNONS, SAUCE CHOCOLAT	15.00	20.00
CROQUETTE DE BUTTER CHICKEN, HOUMOUS HERBACÉ	13.00	18.00
RAVIOLES WON-TON AU CHOU KALE, CHÈVRE, CAJOU, BALSAMIQUE 	13.00	18.00
PÂTES RAGOÛT AU ROSÉ		19.00

**MENU PETITE DÉCOUVERTE (4 SALÉS + 1 SUCRÉ) 45.00**

**MENU DÉCOUVERTE (6 SALÉS + 2 SUCRÉS) 55.00**

**ACCORD METS/VINS 22.00**



# MENU

## Desserts

CHEESECAKE, CONFITURE TOMATE ET THYM, COULIS MÛRE	9.00
BASBOUSSA, CRÉMEUX PRALINÉ, ÉCLATS DE MARRON CARAMÉLISÉS	9.00
PAIN PERDU	8.00
GLACE AU LAIT, HUILE D'OLIVE, FLEUR DE SEL	6.00
AFFOGATO	6.00
CAFÉ LIÉGEOIS	8.00

