



CARTE AUTOMNE 2026

Cette carte a été pensée par notre Chef Laurent Dausque et son équipe.

ENTRÉES



**Velouté de butternut, Saint-Jacques snackée,
graines de courge torréfiées**

Butternut squash velouté, seared scallop, toasted pumpkin seeds

11.00€

**Cassiolette d'escargots aux champignons,
persillade à l'ail frais**

Snail casserole with mushrooms, fresh garlic & parsley

12.00€

*Supplément 2€ pour la demi-pension

**Œuf façon meurette, sauce au vin rouge,
oignons grelots, lardons et champignons**

*Poached egg "meurette", red wine sauce,
pearl onions, bacon & mushrooms*

9.00€



**Salade d'automne aux betteraves de couleurs,
burrata et fruits secs**

Autumn salad, heirloom beets, mixed nuts, burrata

12.00€



Sans gluten / Gluten free



Fait maison / Homemade food



Plat végétarien / Vegetarian Dish

Le tableau des allergènes contenus dans les plats est disponible à l'accueil du restaurant, faites-en la demande à votre serveur en lui précisant votre allergie

Prix nets exprimés en euros.

The allergen list for our dishes is available at the restaurant reception, please ask your server for it, specifying your allergy.

Net prices expressed in euros.

PLATS

**Filet de cabillaud poêlé au beurre demi-sel,
déclinaison de panais***Pan-seared cod, salted butter, parsnip prepared three ways***27.00€**

*Supplément 5€ pour la demi-pension

**Dos de lieu noir rôti, risotto d'épeautre au potiron***Roasted black pollock loin, pumpkin spelt risotto***19.00€****Filet de rouget barbet snacké,
écrasé de pommes de terre verdé, carottes de Tilques***Pan-seared red mullet fillet, crushed herb potatoes & tilques carrots***24.00€**

*Supplément 3€ pour la demi-pension

**Cœur d'entrecôte, sauce béarnaise,
salade verte et frites fraîches maison***Ribeye heart, béarnaise sauce
& green salad and homemade fresh fries***35.00€**

*Supplément 12€ pour la demi-pension

**Noix de joues de porc confites au cidre et au miel,
purée de patate douce et potimarron, graines de courge torréfiées***Slow-braised pork cheeks with cider & honey, sweet potato & red kuri
squash purée, toasted pumpkin seeds***21.00€****Paleron de veau confit à basse température, chanterelles,
purée à l'ail noir, tuile au sarrasin***Slow-cooked veal chuck with black chanterelle mushrooms, black garlic crushed potatoes & buckwheat tuile***24.00€**

*Supplément 3€ pour la demi-pension



Sans gluten / Gluten free



Fait maison / Homemade food



Plat végétarien / Vegetarian Dish

Le tableau des allergènes contenus dans les plats, est disponible à l'accueil du restaurant faites en la demande à votre serveur en lui précisant votre allergie
Prix nets exprimés en euro.

The allergen list for our dishes is available at the restaurant reception, please ask your server for it, specifying your allergy.

Net prices expressed in euros.



**Osmoz'Burger : steak haché de bœuf 180g,
oignons rouges, salade, tomates, lard fumé, sauce aux épices fumées maison
salade verte et frites fraîches maison**

*Osmoz' Burger: beef patty, red onion, salad, tomatoes, smoked bacon, homemade smoked spice sauce
served with green salad and homemade fresh fries*

25.00€

*Supplément 3€ pour la demi-pension

**Tartare de bœuf 180g et ses condiments,
salade verte et frites fraîches maison**

Beef tartare 180g and its condiments, mixed salad and homemade fresh fries

22.00€



Lasagnes de butternut, épinards et chèvre frais

Butternut Squash, Spinach & Fresh Goat's Cheese Lasagna

21.00€

Menu Enfant



15.00€

**Filet de poisson blanc rôti, sauce beurre blanc, frites, pâtes ou légumes
ou
Poulet croustillant, frites, pâtes ou légumes
ou
Tagliatelle sauce carbonara**

Roasted fish fillet with beurre blanc sauce, with fries, pasta or vegetables

*or
Crispy chicken, with fries, pasta or vegetables*

*or
Tagliatelle with carbonara sauce*

Une boule de glace, vanille, fraise ou chocolat

**ou
Salade de fruits frais**

*A scoop of ice cream (vanilla, strawberry or chocolate)
or
fruit salad*



Sans gluten / Gluten free



Fait maison / Homemade food



Plat végétarien / Vegetarian Dish

Le tableau des allergènes contenus dans les plats est disponible à l'accueil du restaurant, faites-en la demande à votre serveur en lui précisant votre allergie
Prix nets exprimés en euros.

The allergen list for our dishes is available at the restaurant reception, please ask your server for it, specifying your allergy.

Net prices expressed in euros.

Entremets poire fève tonka, biscuit spéculoos, mousse caramel

Pear & Tonka Bean Entremets, Speculoos Biscuit, Caramel Mousse

9.00€

Tartelette chocolat passion, cœur praliné noisette

Chocolate & Passion Fruit Tartlet, with a Hazelnut Praline Center

10.00€



Baba au rhum exotique, confit de mangue, mousse coco

Exotic Rum-Soaked Baba, Mango Confit & Coconut Mousse

11.00€

*Supplément 3€ pour la demi-pension

Chou craquelin praliné façon Paris-Brest

Praline Craquelin Choux, Paris-Brest Style

9.00€

Café / Thé douceur accompagné d'une gourmandise au choix

Sweet treat coffee/tea served with 1 treat of your choice

6.00€

Café / Thé gourmand accompagné de 3 gourmandises

Gourmet coffee/tea served with 3 treats

14.00€

*Supplément 3€ pour la demi-pension

Parfum de glace : Ananas Costa Rica / Spéculoos de Belgique / Noisette du Piémont

Ice cream flavor: Costa Rican Pineapple / Belgian Speculoos / Piémont Hazelnut

Parfum de sorbet : Citron jaune / Citron vert / Framboise

Sorbet flavor: Lemon / Lime / Raspberry

Coupe 1 boule : 4.00€

Coupe 2 boules : 8.00€



Sans gluten / Gluten free



Fait maison / Homemade food



Plat végétarien / Vegetarian Dish

Le tableau des allergènes contenus dans les plats est disponible à l'accueil du restaurant, faites-en la demande à votre serveur en lui précisant votre allergie.
Prix nets exprimés en euros.

The allergen list for our dishes is available at the restaurant reception, please ask your server for it, specifying your allergy.

Net prices expressed in euros.