



TRAITEUR

Entrées froides

Carpaccio de bœuf fumé, copeaux de parmesan, marinade aux truffes	11,30€
Assiette mer du Nord (filet de saumon cuit miel moutarde, terrine de poissons, pêche au thon, saumon fumé)	13,40€
Le duo de tomate aux crevettes grises	14,55€
Terrine de saison en croûte et accompagnement	selon saison
Foie gras de canard tradition et sa garniture classique	17,60€
Le ½ homard (300/350gr) en Belle vue et ses garnitures (sauces, œuf mimosa)	29,85€

Potage

Patate douce, lait de coco	6€/L
Courgette au curry doux	6€/L
Velouté de chicon et garniture de crevette grises	8€/L
Crème aux champignons des bois	8€/L
Bisque de homard flambé à l'armagnac et crème à la ciboulette	8€/L

Entrées chaudes

Parmentier dauphinois de joue de porc sauce griotte	10,70€
Tatin de boudin noir et pommes caramélisées	11,20€
Cassolette de scampis à l'italienne*	13,60€
Cassolette de filets lieu jaune aux petits légumes*	11,30€
Cassolette de Saint-Jacques aux poireaux*	15,80€
Saumon kouloubiak (saumon en croûte feuilletée garni de champignons et épinards)	15,30€
Feuilleté de ris de veau aux champignons	17,45€
Pithivier de canard et foie gras (dôme feuilleté)	18,50€
Fondue au fromage	1,40€/pc

Les plats de tous les jours

Filet de dinde sauce miel moutarde	9,30€/300gr
Rôti de porc fermier sauce archiduc	11,60€/300gr
Filet de saumon sauce dijonnaise	12,40€/250gr
Bouchée à la reine	7,80€/pc(+/-350g)
Lasagne	6,50€/400gr
Hachis parmentier de bœuf	7,80€/400gr
Joue de porc confite sauce bourguignonne	11,20€/300gr
Blanquette de veau	12,60€/300gr
Moussaka	8,20€/400gr
Chicon au gratin	7,80€/2pc
Langue sauce madère	9,60€/300gr
Sauce bolognaise	13,95€/kg
Boulette sauce tomate	8,25€/2pc
Boulette sauce provençale	8,25€/2pc



TRAITEUR

Boulette sauce liègeoise	9,35€/2pc
<u>Plat autour du monde</u>	
Osso buco	15,70€/400gr
Tajine de kefta d'agneau aux tomates et à la coriandre	7,60€/300gr
Nouilles sautée scampi curry au lait de coco	8,70€/500gr
Porc aigre doux	9,20€/300gr
<u>Les plats de fêtes</u>	
Filet de marcassin sauce airelles	14,80€
Le 1/2 pintadeau braisé, sauce pleurotes	15,90€
Magret de canard sauce orange	16,70€
Cailles farcies maison	18,30€
Couronne d'agneau, réduction de balsamique au thym	18,90€
Ris de veau braisé sauce champignons	26,50€
Filet de biche sauce aux baies	28,60€
Papillote de filet de pintadeau et foie gras poêlé, chicons flambés au Porto, pommes de terre grenaille	24,30€
Papillote de filet de cabillaud, beurre d'écrevisses à l'estragon et pâtes	29,10€
Papillote de homard rôti, garniture de légumes de saison	37,70€
<u>Les légumes</u>	
<u>1,50€/portion</u>	
Haricots à la crème	
Chou-fleur rôti	
Aubergines grillées	
Carottes au cumin	
Chou rouge	
Chicon braisé	
Tian de légumes	
Salade liègeoise	
Petits pois à la française	
Poêlée de légumes oubliées au thym et au miel	
Choux de Bruxelles	
<u>Les pommes de terre, riz et féculents</u>	
Croquette de pommes de terre	1,40€/4pc
Purée de pomme de terre	1,50€/250gr
Pomme de terre grenailles rôties au romarin	1,50€/250gr
Pomme de terre maison rôtie aux herbes et à l'ail	1,65€/250gr
Gratin dauphinois 150gr	2,65€/250gr
Pomme de terre farcie	3,35€/250gr
Riz pilaw	1,20€/250gr
Riz sauté aux légumes	1,75€/250gr