

Entrées Froides

<i>Carpaccio de Bœuf</i>	12,00
<i>Jambon de Campagne Crudités</i>	9,50
<i>Tomates aux Crevettes Grises</i>	14,50
<i>Cocktail de Scampis</i>	11,50
<i>Duo de foie gras de canard</i>	16,00
<i>Saumon fumé et ses perles de saveurs</i>	14,50
<i>Assiette de l'écailler</i>	14,50
<i>Accompagné de son verre de cognac Camus Ile de ré</i>	+7,00

Entrées Chaudes

<i>Bisque de homard, crème et Armagnac</i>	7,50
<i>Foies gras poêlé et ses cerises</i>	16,00
<i>Toast aux Champignons frais</i>	10,50
<i>Champignons Farcis Flambés au Ricard</i>	11,00
<i>Champignons aux Petits gris de Namur</i>	13,00
<i>Feuilleté de Champignons Variés</i>	11,00
<i>½ Douzaine de Petits gris de Namur à l'Ail</i>	11,50
<i>Fondus au Parmesan</i>	10,00
<i>Coquille St Jacques à l'ostendaise</i>	14,00
<i>Bouchée à la reine maison</i>	10,50
<i>Cuisses de Grenouilles Ail et Fines Herbes</i>	11,50
<i>Scampis sauce Nantua</i>	13,00
<i>Scampis à l'Ail</i>	13,00
<i>Scampis diable aux piments d'Espelettes</i>	13,00
<i>Ravioles de Homard à l'homardine</i>	13,00
<i>Os à moelle</i>	12,00
<i>Croquettes aux crevettes grises</i>	13,00
<i>Ravioles de ris de veau sauce truffière</i>	13,50

Bœuf

<i>Baby top de boeuf Irlandais</i>	19,00
<i>Contrefilet Bleu Blanc Belge</i>	20,00
<i>Côte à l'Os, +/- 400 gr</i>	25,00
<i>Onglet</i>	15,00
<i>Filet Pur Blanc Bleu Belge (250 gr.)</i>	24,00
<i>Filet Pur Blanc Bleu Belge (350 gr.)</i>	35,00
<i>Filet Pur Blanc Bleu Belge (450 gr.)</i>	45,00
<i>Filet Pur Blanc Bleu Belge (550 gr.)</i>	50,00
<i>Filet Pur Blanc Bleu Belge (650 gr.)</i>	60,00
<i>Chateaubriand Bleu Blanc Belge (Min. 2 Cvts, p.p.)</i>	24,00
<i>Filet Américain préparé par vos soins</i>	16,00

Veau

<i>Steak de Veau du pays</i>	20,00
<i>Côte de Veau du pays</i>	19,00

Porc

<i>Filet pur de porc</i>	16,00
--------------------------	-------

Agneau

<i>Côtes d'agneau grillée, ail et tomates cuites</i>	18,00
--	-------

Volaille

<i>Magret de canard français à l'orange</i>	17,00
<i>Cailles désossée aux Muscats</i>	17,00
<i>Cailles désossée aux Poireaux</i>	17,00
<i>Coquelet sauce Joseph</i>	16,00
<i>Pigeonneau à la Périgourdine</i>	23,00

Abats

<i>Rognon de Veau à la Liégeoise au Petit Peket</i>	17,00
<i>Rognon de Veau Baugé</i>	17,50
<i>Ris de Veau Béarnaise</i>	23,00

Sauce 3 €

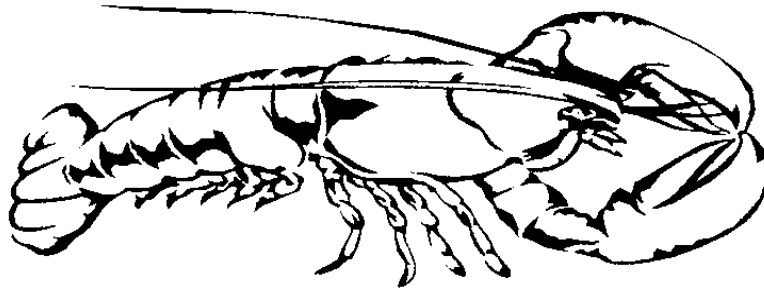
Champignons crème; Marchand de vin; Poivre vert crème; Roquefort; béarnaise; forestier crème; curry; 3 poivres; joseph; sauce du chef; herbes de Provence; berdouille; échalotes; dijonnaise; maison.

Poissons

<i>Sole Meunière</i>	9,80 €/100 gr
<i>Sole Dugléré</i>	9,80 €/100 gr
<i>Sole au Vin Blanc</i>	9,80 €/100 gr
<i>Nos soles pèsent +/- 400 gr</i>	
<i>Bourride de Lotte aux Petits Légumes</i>	22,50
<i>Filet de Saumon sur peau, sauce tartare</i>	18,00
<i>Filet de turbot à la fondue de Tomate et Basilic</i>	25,00
<i>Filet de Cabillaud, sauce estragon</i>	17,00

Desserts

<i>Choix de Fromages</i>	7,50
<i>Dame Blanche</i>	6,50
<i>Dame Noire</i>	6,50
<i>Coupe Brésilienne</i>	6,50
<i>Glace aux Fruits Frais</i>	6,70
<i>Sorbet à l'Eau de Villée</i>	7,50
<i>Giboulée de Cerises au cointreau et Glace</i>	6,70
<i>Sabayon à la Glace</i>	5,50
<i>Bouchon de Baba flambé au rhum</i>	5,50
<i>Crêpe Suzette</i>	7,50
<i>Crêpe Comédie Française</i>	8,00
<i>Crêpe Mikado</i>	7,50
<i>Mousse au chocolat</i>	5,50
<i>Irish Coffee (Whisky)</i>	5,50
<i>French Coffee (Grand-Marnier ou cognac)</i>	5,50
<i>Italian Coffee (Amaretto)</i>	5,50
<i>Glace à la rose</i>	7,00
<i>Glace au spéculoos</i>	6,50
<i>Crème brûlée</i>	7,50
<i>Café gourmand</i>	8,00



Homard en belle-vue

Homard Grillé sauce au porto

Homard au petits légumes

Huîtres creuses (6 pièces)

14,00

Tous nos homards sont au prix de

7,00 euro les 100 grammes.

Selon disponibilité.