

La carte d'hiver

Amuses Bouches

Chips de légumes - 5 Chipirons marinés - 9 Petit Aubert - 11

Chèvre Gris Wijngaard - 6 Saint Marcelin chaud - 8,50

Entrées

Velouté de chicons - 11 L'œuf & truffe - 16 Croquette - 18

Coquille Saint-Jacques - 19

Plats

Blanquette de légumes - 16 Raie aux câpres - 25 Chou farci - 25 Braisière du jour - 27

Trou Normand - 15

Fromages

Plateau des Fagnes - 6,50 Mami Vi Bleu - 7 Tomme de Stavelot - 6

Saint Marcelin - 7,50 Chèvre Gris Wijngaard - 6 Comtesse de Vichy - 5

L'assortiment - 12

Desserts

Crêpes Suzette - 12 Tatin - 12 Mont Blanc - 10 Granité Champagne - 12

Pour toutes questions concernant les allergènes merci de vous adresser au personnel.

Vins au verre

Vin blanc - 5 Vin rouge - 5 Bulles - 9

Vous trouverez notre sélection de bouteilles dans le vaisselier. Tous nos vins sont également à emporter.

Apéritifs

Vermouth Carpano Antica Formula - 6 Apéritif à l'artichaut - 7

Byrrh - 4 Vin de noix vertes & feuilles de figuier - 6

Mistelle de clairette - 7 Whisky de table Compass Box - 9,50

Coquetels

Sans alcool - 8 Suggestion - 12 Gin Ginetical & Tonic - 12

Negroni ou Vieux Carré élevé en fût de chêne - 15

Liqueurs maison

Argousier - 9 Groseilles - 6,50 Cerises & amandes - 7 Noix - 7 Herbes sauvages - 9

Digestifs

Calvados Lemorton 10 ans - 14 Armagnac Montesquiou Réserve - 8

Cognac Augier . Le Singulier - 12,50 Rivesaltes Ambré Domaine Rancy 1978 - 16

Rhum Hampden Estate 46° - 12 Whisky Eddu Broceliande - 11 Whisky Armorik 10 ans - 12

Boissons froides & chaudes

Eau de source Bru 50cl - 5 Jus de pomme - 3 Limonade maison - 4 Bière artisanale - 5

Café filtre Chemex (7min) - 4 Espresso Bialetti (7min) - 4 Décaféiné - 4

Thé vert - 3,50 Thé noir - 3,50 Tisane - 3,50 Jus de pomme chaud aux épices - 4