

A PARTAGER

La planche italienne

Mortadelle de Bologne, salami à la truffe, ventricina, jambon toscana, coppa dolce, spianata, tapenade et olives
22,00€

Assortiment de mini croquettes

Crevettes, fromage de Val-Dieu et volaille
21,00€

Tranché de saucisson
10,00€

Goujonnettes de volaille
Tartare au paprika fumé et yuzu
16,00€

LES ENTRÉES

Les croquettes de crevettes grises (2pcs) 20,00€
servies avec coulis de crustacés, persil frit et citron

Les fondus au fromage (2pcs) 14,00€
servis avec le jambon des Terres Rouges

Gyoza de volaille, tronçons de gambas, coulis de crustacés 18,00€

Risotto, crémeux de champignons, voile de boeuf fumé 18,00€

Ravioles de légumes 16,00€
servis avec son coulis de salicorne et wakamé (algue), tomate confite

Os à moelle coupé sur la longueur, persillade ail et toasts 18,00€

LES PÂTES

Les linguine à la crème de truffe 21,00€

Les linguine à la bolognaise 18,00€
100% pur boeuf

Les linguine aux légumes 18,00€
olives Kalamata et coulis de tomates

A CÔTÉ DU BOEUF

Les croquettes de crevettes grises (3pcs) 29,00€
servis avec coulis de crustacés, persil frit, citron et accompagnement au choix

Le dos de cabillaud 34,00€
servi avec purée au bon beurre et sa garniture du moment

LE COIN DES AVIATEURS

Les nuggets Maison et frites 10,00€
Le boulet liégeois et frites 10,00€
Les linguine à la bolognaise 10,00€
1 Boule de glace vanille 5,00€

Les informations sur les allergènes présents dans les plats sont à votre disposition auprès de notre personnel.

Afin de garantir la qualité de notre service, pour toutes les tables supérieures à 8 personnes, nous vous demandons de limiter votre commande à 4 choix par table (entrées, plats ou desserts).

Nos viandes sont servies natures et accompagnées d'une salade mixte, d'une portion de frites ou de croquettes ainsi que d'une mayonnaise.

Toutes les autres garnitures ou sauces sont services avec suppléments

LES BOEUF POÊLÉS

Le pavé de bœuf <i>270gr</i>	28,00€
La tagliata de bœuf Limousin <i>300gr - servie avec roquette, parmesan reggiano, tomates confites et huile d'olive BIO</i>	32,00€
L'Onglet "Irish Prime" <i>250gr</i>	26,00€
La brochette de boeuf "Irish" <i>250gr</i>	23,00€
L'Araignée de bœuf du terroir <i>250gr</i>	23,00€
Le tranché de Poire de bœuf du terroir <i>250gr</i>	25,00€
Pièces de teres Major de boeuf du terroir <i>250gr</i>	25,00€
La suggestion du jour <i>300gr</i>	Prix du marché

LES PIÈCES D'EXCEPTION

L'entrecôte maturée "Black Angus" <i>300gr - 4 semaines par nos soins</i>	47,00€
Le contre filet "Simmental" <i>280gr</i>	35,00€
L'entrecôte rib-eye "Simmental" <i>300gr</i>	39,00€
Planche du boucher à partager <i>+/- 640gr (min 2 pers.) onglet, poire, entrecôte</i>	38,00€/pers

LES BOEUF MIJOTÉS

Le boulet liégeois <i>1 ou 2 pièces</i>	15,00€ - 18,00€
Le boulet à la sauce truffe <i>1 ou 2 pièces</i>	16,00€ - 19,00€
Le boulet saucé au Bleu de Gex	16,00€ - 19,00€
Boeuf bourguignon <i>crèmeux de panais, os à moelle en persillade, pomme de terre grenailles</i>	23,00€

LES BOEUF HACHÉS

Le burger de bœuf <i>Pur boeuf 100%, préparation du moment selon la saison, bacon</i>	22,00€
Le filet américain <i>180gr, préparé en cuisine</i>	22,00€

SAUCES CHAUDES

Beurre Maître d'hôtel 2,00€
Champignons 2,00€
Poivre 2,00€
Echalote 2,00€
Béarnaise 3,00€
Choron 3,00€
Bleu de Gex 3,00€
Fromage du Jura

ACCOMPAGNEMENTS

Pommes en robe de champs 3,00€
Linguine 4,00€
Purée au beurre 4,00€
Légumes de saison 6,00€

Les informations sur les allergènes présents dans les plats sont à votre disposition auprès de notre personnel.

Afin de garantir la qualité de notre service, pour toutes les tables supérieures à 8 personnes, nous vous demandons de limiter votre commande à 4 choix par table (entrées, plats ou desserts).

LES DESSERTS

Le moelleux au chocolat Caraïbes et sa glace vanille Bourbon

11,00€

Le lingot croustillant, mousseux au chocolat, ganache au Gianduja

11,00€

La traditionnelle Dame Blanche

10,00€

La crème brûlée

9,00€

Les profiteroles glacées

servies avec glace vanille et chocolat chaud

11,00€

Le Café liégeois

cognac et péket

10,00€

Le véritable Colonel

12,00€

L'Irish Coffee

12,00€

L'Irish Coffee Gourmand

20,00€

Le dessert gourmand

5 mignardises Maison

10,00€

Le café gourmand

5 mignardises Maison + café

13,00€

Tarte aux pommes chaudes

servie avec glace caramel beurre salé

11,00€



Les informations sur les allergènes présents dans les plats sont à votre disposition auprès de notre personnel.

Afin de garantir la qualité de notre service, pour toutes les tables supérieures à 8 personnes, nous vous demandons de limiter votre commande à 4 choix par table (entrées, plats ou desserts).

LES BULLES

Prosecco Belstar Brut Bisol	9,00€ 38,00€
Champagne Cuvée Principauté de Liège Brut Grand Cru	12,00€ 65,00€
Champagne Louis Roederer Collection 242	- € 89,00€

LES APÉRITIFS

Porto blanc ou rouge	7,00€
Picon vin blanc	7,00€
Ricard	6,00€
Pineau des Charentes	7,00€
Kir / Kiir Royal	6,00€
Martini blanc ou rouge	6,00€
Pisang	6,50€
Campari	5,00€
Accompagnement bouteille	1,50€

LES COCKTAILS

Apéritif Maison	12,00€
<i>Gin rose, sirop d'Orgeat, jus de citron vert et Schweppes Hibiscus</i>	
Double You Gin	13,00€
<i>Gin Double You, réglisse et Fever Tree Elderflower</i>	
Hendrick's Gin	13,00€
<i>Gin Hendrick's, concombre, poivre noir et Fever Tree Indian Tonic</i>	
Copperhead Gin	14,00€
<i>Gin Copperhead, zeste d'orange, coriandre et Fever Tree Mediterranean</i>	
Apérol Spritz	12,00€
Moscow Mule	13,00€
<i>Vodka, ginger beer, citron vert, menthe fraîche</i>	
Jamaïcan Mule	12,00€
<i>Rhum brun, ginger beer, citron vert, menthe fraîche</i>	
Hugo	
<i>Liqueur de sureau, prosecco, menthe fraîche</i>	12,00€

LES MOCKTAILS

Apéritif Maison sans alcool	9,50€
Virgin Mojito	9,50€
Virgin Moscow Mule	9,50€

LES BOISSONS FRAICHES

Spa plat/pétillant	25cl	2,50€
Spa plat	50cl	5,00€
Bru pétillant	50cl	5,00€
Spa plat/pétillant	100cl	9,00€
Coca-Cola/Coca Zéro		3,00€
Fanta		3,00€
Iced tea		3,00€
Iced tea non pétillant		3,00€
Minute Maid Orange		3,00€
Jus de tomate		3,00€
Jus de pomme artisanal		3,00€
Royal Bliss Tonic		3,20€
Royal Bliss Agrumes		3,20€
Schweppes Hibiscus		3,20€

LES BIÈRES

Jupiler au fût	25cl	4,30€
Jupiler au fût	33cl	4,90€
Jupiler 0%	25cl	2,30€
Leffe blonde au fût	25cl	4,00€
Leffe blonde au fût	33cl	6,00€
Leffe brune	33cl	6,00€
Triple Karmeliëtt	33cl	6,00€
Bière des amis	33cl	5,00€
Bière des amis	66cl	7,50€

LES BOISSONS CHAUDES

Café Liégeois Magnifico	3,00€
Décaféiné	3,00€
Cappuccino	3,50€
Macchiato	3,50€
Double Espresso	4,50€
Irish Coffee	12,00€
Les thés "Palais des Thés"	3,00€

LES ALCOOLS

Poire, mirabelle, framboise	8,00€
Marc, grappa, eau de villée	8,00€
Cognac	7,00€
Baileys	7,00€
Baccardi Rhum brun	7,00€
Baccardi Rhum blanc	6,00€
Amaretto	7,00€
Limoncello	6,00€
Calvados	7,00€
Cointreau	7,00€
Grand Marnier	8,00€
Sambuca	8,00€
Vodka	6,00€
Whisky William Lawson/JB	7,00€
Jack Daniel	8,00€
Glenmorangie 10 ans d'âge	14,00€
Glenfidish 12 ans	14,00€
Oban	14,00€
Péket	4,50€
Chartreuse	4cl 10,00€
Les Pères Chartreux	
Rhum Zacapa	13,00€
Rhum Diplomatico	12,00€



BOISSONS

BELGIAN OWL WHISKY

PASSION (4,00cl)

18,00€

Ce single malt, plus fruité et issu d'un fût unique, allie puissance et douceur.

Une version digestive qui fera voyager vos sens vers des contrées exotiques, malgré son ancrage authentiquement local

Toujours excellemment noté au sein de la fameuse Whisky Bible (85-89.5/100).

LES ARMAGNACS

Maison Darbeau, 4ème génération du viticulteur distillateur.

2000 à 1992	4cl	12,00€
1991 à 1981	4cl	14,00€
1980 1979 - 1978 - 1977 - 1976	4cl	15,00€
1975 1974 - 1973 - 1972 - 1971	4cl	16,00€
1969 1968 - 1967 - 1966 - 1965 - 1970	4cl	19,00€
1964 1963 - 1962	4cl	25,00€
1961 1960 - 1959	3cl	28,00€
1956	3cl	32,00€
1955	3cl	48,00€
1949	3cl	36,00€
1946	3cl	36,00€
1944	3cl	37,00€
1943	3cl	39,00€
1940	3cl	42,00€
1930	3cl	47,00€
1918	3cl	55,00€
1900	2cl	75,00€