

A PARTAGER

La planche de nos Ardennes 7,00€/personne
Jambon d'Ardenne, saucisson d'Ardenne, pâté d'Ardenne, 2 variétés de fromages d'Abbaye

Assortiment de mini croquettes 22,00€
Crevettes grises, fromage, jambon Ganda, tomates et basilic

Mini satés de boeufs marinés 19,00€
8 pièces, sauce cajun

LES ENTRÉES

Les croquettes de crevettes grises 1 pcs 15,00€
Mayonnaise au yuzu, persil plat 2 pcs 21,00€

Croquettes au fromage du Plateau de Herve 1 pcs 11,00€
2 pcs 15,00€
Réduction de sirop de Liège, pommes & lardons caramélisés, salade fraîcheur

Croquettes truffées 1 pcs 13,00€
Mousseline de céleri, jus corsé végétal 2 pcs 18,00€

Mille-feuille de foie gras maison 22,00€
Compotée de figues, figues rôties, réduction de Porto

Aumônière de rosbeef 19,00€
Condiments de tomates confites, parmesan, roquette

Os à moelle rôti 21,00€
Beurre à l'ail, tartare de bœuf au couteau et toast grillé

Tataki de saumon 21,00€
Poireaux frits, huile de coriandre, bouillon aux saveurs asiatiques

Lard confit Brasvar - Origine Belgique 18,00€
12 heures de cuisson, lentilles du Puy, jus réduit au vin rouge

LES PÂTES

Tagliatelles à la crème de truffe 22,00€

Tagliatelles aux polpettes de bœuf 23,00€
Coulis de tomates maison au basilic, copeaux de parmesan

LES POISSONS

Bouillabaisse de poissons maison 31,00€
Rouille, pain frotté à l'ail, fromage râpé

Croquettes de crevettes grises 29,00€
Mayonnaise au yuzu, persil plat, salade & frites (3 pcs)

LE COIN DES AVIATEURS

Les nuggets Maison et frites 10,00€

Le boulet liégeois et frites 10,00€

Les tagliatelles 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 nature et accompagnées d'une salade mixte, d'une portion de frites ou de croquettes ainsi que d'une mayonnaise maison.

Toutes les autres garnitures ou sauces sont servies avec suppléments

LES BOEUF

Le pavé de bœuf "Irish prime Irlandais" 29,00€
270gr, poêlé

La tagliata de bœuf "Wexford Irlandais" 38,00€
280gr, grillée, servie avec roquette, parmesan reggiano, tomates confites et vinaigrette balsamique

L'Onglet "Aberdeen Black Angus Écossais" 29,00€
250gr, poêlé

Short Ribs de bœuf "Angus" 26,00€
Caramélisés, mayonnaise chimichurri, sauce barbecue maison

Araignée de bœuf poêlée 27,00€
250gr, cuisson bleue ou saignante uniquement

LES PIÈCES D'EXCEPTION

Toutes nos viandes d'exceptions sont grillées Prix selon

La suggestion du moment arrivage
300gr ou 400gr

L'entrecôte maturée "Montbeliard" 46,00€
250gr, 4 semaines par nos soins

Le contre-filet "Wexford irlandais" 36,00€
280gr

Filet Pur de boeuf "Holstein" 44,00€
280gr

LE MIJOTÉ

Paleron de bœuf braisé 28,00€
Légumes racines glacés, écrasé de pommes de terre, jus corsé au vin rouge

LES CLASSIQUES

Le boulet liégeois 16,00€ - 19,00€
1 ou 2 pièces

Le boulet à la sauce truffe 17,00€ - 21,00€
1 ou 2 pièces

Le boulet saucé au Bleu d'Auvergne 17,00€ - 20,00€
1 ou 2 pièces

Le burger de bœuf "crapuleux" 24,00€
Fromage Val-Dieu, cornichons, sauce Giant maison
Supplément croquette de fromage : +3,00€

Le burger raclette 26,00€
Fromage à raclette, lard fumé, oignons rouges caramélisés, sauce barbecue maison

Le filet américain 24,00€
200gr, préparé minute ou par vos soins

SAUCES CHAUDES MAISON

Beurre maître d'hôtel 2,50€

Champignons 2,50€

Poivre 2,50€

Echalote 2,50€

Bleu de Gex 2,50€

Choron 3,50€

Béarnaise 3,50€

Chimichurri 2,50€

Légèrement relevé, spécialité d'Argentine

ACCOMPAGNEMENTS

Pommes de terre grillées 3,50€

Servies avec du beurre maître d'hôtel

Linguine 4,00€

Purée au beurre 4,50€

Légumes de saison 6,00€

LES DESSERTS

Tous nos desserts sont faits maison.

La véritable Dame Blanche ou Dame Noire
11,00€

Poire Belle-Hélène
amandes grillées, glace chocolat, chocolat chaud
11,00€

Le Colonel
sorbet citron, vodka
12,00 €

Crème brûlée maison
saveurs du moment
11,00€

Tartelette façon orangette
Sorbet orange sanguine, crème montée mascarpone
12,00€

Moelleux au chocolat noir belge
Coulis de framboises, glace au lait d'amande
11,00€

Café, déca ou thé gourmand
4 mini-desserts
14,00€

Irish coffee gourmand
4 mini-desserts
20,00€

Dessert gourmand
4 mini-desserts
12,00€

Dessert du moment
Prix selon l'inspiration



BOISSONS

LES BULLES

Les Cabaretiers - Vin du Pays de Herve	9,00€ 38,00€
Champagne Gardet	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 / Kir 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>	
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	12,00€
<i>Liqueur de sureau, prosecco, menthe fraîche</i>	
Apérol Spritz	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	4,50€
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€
Glenfiddish 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

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€