

## 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 1 pcs 15,00€  
*sauce aux herbes fraîches, gel de yuzu* 2 pcs 21,00€

Les fondus à la meule du plateau de Herve 1 pcs 11,00€  
*dips citron-basilic, salade, copeaux de Parmesan* 2 pcs 15,00€

Cassolette de scampis façon Échappée Boeuf 19,00€  
*flambée au Whisky belge, estragon, crème tomatée*

Carpaccio de bœuf 23,00€  
*roquette, huile d'olive vierge, poire, noix, crémeux au gorgonzola*

Vitello tonnato 21,00€  
*tuile de pain croustillant, pistaches, câpres frits*

Os à moelle rôti Beurre à l'ail, toast grillé 19,00€

Tatin de légumes du Sud (Végétarien) 17,00€  
*burrata, vinaigrette aux poivrons grillés*

## LES PÂTES

Les linguine à la crème de truffe 22,00€

Linguine au pesto Burrata, pignons de pin grillés, coppa 24,00€

## LE POISSON

Filet de truite saumonée 28,00€  
*courgettes, petits pois, sauce à l'ail des ours, purée maison*

Croquettes de crevettes grises 29,00€  
*sauce aux herbes fraîches, gel de yuzu (3 pcs), salade fraîche et frites ou croquettes*

## 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 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 services avec suppléments

## LES BOEUFS

Le pavé de bœuf "Tache Noire Irlandaise" <i>270gr - poêlé</i>	29,00€
La tagliata de bœuf "Holstein" <i>280gr - grillée - servie avec roquette, parmesan reggiano, tomates confites et vinaigrette balsamique</i>	38,00€
L'Onglet "Irish Prime" <i>250gr - poêlé</i>	28,00€
Brochette de bœuf grillée <i>300gr</i>	32,00€
Araignée de bœuf poêlée <i>250gr - cuisson bleue ou saignante uniquement</i>	27,00€

## LES CLASSIQUES

Le boulet liégeois <i>1 ou 2 pièces</i>	16,00€ - 19,00€
Le boulet à la sauce truffe <i>1 ou 2 pièces</i>	17,00€ - 21,00€
Le boulet saucé au Bleu de Gex <i>1 ou 2 pièces</i>	17,00€ - 20,00€
Le burger de bœuf "crapuleux" <i>Pur boeuf 100%, cheddar, salade, lard, sauce Whisky belge</i>	24,00€
Le filet américain <i>200gr, préparé minute ou par vos soins</i>	24,00€

## LES PIÈCES D'EXCEPTION

Toutes nos viandes d'exceptions sont grillées

La suggestion du moment <i>300gr ou 400gr</i>	Prix selon arrivage
L'entrecôte maturée "Black Angus" <i>250gr - 4 semaines par nos soins</i>	46,00€
Le contre-filet Holstein <i>280gr</i>	40,00€
Filet Pur de boeuf "Simmental" <i>250gr</i>	42,00€

## LE MIJOTÉ

Osso bucco Gremolata <i>linguine</i>	33,00€
---	--------

## SAUCES CHAUDES MAISON

Beurre maître d'hôtel	2,50€
Champignons	2,50€
Poivre	2,50€
Echalote	2,50€
Bleu de Gex	3,50€
Choron	3,50€
Béarnaise	2,50€
Chimichurri <i>Légèrement relevé, spécialité d'Argentine</i>	2,50€

## ACCOMPAGNEMENTS

Pommes de terre grillées <i>Servies avec du beurre maître d'hôtel</i>	3,50€
Linguine	4,00€
Purée au beurre	4,50€
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

Tous nos desserts sont faits maison.

La véritable Dame Blanche  
10 €

La Fraise Melba  
11 €

Le véritable café liégeois  
11 €

Le Colonel  
sorbet citron, vodka  
12 €

Profiteroles glace vanille, chocolat chaud  
12 €

Pavlova aux fruits rouge sorbet fruits rouge  
13 €

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

Irish coffee gourmand  
4 mini-desserts  
20 €

Dessert gourmand  
4 mini-desserts  
12 €

Dessert du moment  
Prix selon l'inspiration



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

## LES BIÈRES

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

## LES BOISSONS CHAUDES

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

## LES ALCOOLS

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



# 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€