

## A PARTAGER

### La planche italienne

*Mortadelle de Bologne, salami à la truffe, ventricina, jambon toscana, coppa dolce, spianata, tapenade et olives*  
19,00€

### Assortiment de mini croquettes

*Crevettes, fromage de Val-Dieu et volaille*  
19,00€

### Tranché de saucisson

8,50€

### Goujonnettes de volaille

*Tartare au paprika fumé et yuzu*  
14,00€

## LES ENTRÉES

Les croquettes de crevettes grises (2pcs) 18,00€

*servies avec coulis de crustacés, persil frit et citron*

Les croquettes de volaille (2pcs) 14,00€

*servies avec crémeux de tomates, chorizo et cébettes*

Les fondus au fromage (2pcs) 14,00€

*servis avec le jambon des Terres Rouges*

Le carpaccio Black Angus

17,00€

La déclinaison de foie gras en baluchon de bresaola et mousse de canard 19,00€

*servie avec de l'oie en nougat de fruits secs*

L'os à moëlle fendu et cuit au four (2pcs) 18,00€

Les scampi Black Tiger rôtis 17,00€

*servis avec sa raviole au curry coco, crémeux thai, pesto rouge et légumes au sésame grillé*

## LES PÂTES

Les linguine à la crème de truffe 21,00€

Les linguine à la bolognaise 16,00€

*100% pur boeuf*

Les linguine aux scampi 21,00€

*9 pièces*

Les linguine aux légumes & olives 17,00€

Kalamata et coulis de tomates

## A CÔTÉ DU BOEUF

Les croquettes de crevettes grises (3pcs) 27,00€

*servis avec coulis de crustacés, persil frit, citron*

*et accompagnement au choix* 28,00€

Le dos de cabillaud

*servi avec gâteau de légumes, confit provençal,*

*chips de pommes de terre et purée au bon*

*beurre*

## 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€

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 accompagnées de salade, frites ou pommes de terre en robe des champs, mayonnaise et sauce chaude au choix.  
Tout autre accompagnement sera considéré comme supplément.

## LES BOEUF POÊLÉS

Le pavé de bœuf <i>250gr</i>	26,00€
La tagliata de bœuf <i>280gr - servie avec roquette, parmesan reggiano, tomates confites et huile d'olive BIO</i>	28,00€
L'Onglet "Irish Prime" <i>250gr</i>	24,00€
L'Araignée de bœuf du terroir <i>250gr</i>	23,00€
Le tranché de Poire de bœuf <i>250gr</i>	23,00€
La suggestion du jour <i>300gr</i>	Prix du marché

## LES BOEUF MIJOTÉS

Le boulet liégeois <i>1 ou 2 pièces</i>	14,00€ - 17,00€
Le boulet à la sauce truffe <i>1 ou 2 pièces</i>	15,00€ - 18,00€
Le boulet saucé au Bleu de Gex	14,00€ - 17,00€
La joue de bœuf	20,00€

## LES BOEUF HACHÉS

Le crapuleux burger de bœuf <i>Pur boeuf 20%, 200gr, lard, cheddar, mayonnaise au Jack Daniels</i>	20,00€
Le filet américain <i>180gr, préparé en cuisine</i>	19,00€

## LES PIÈCES D'EXCEPTION

L'entrecôte maturée "Black Angus" <i>300gr - 4 semaines par nos soins</i>	45,00€
La noix d'entrecôte sud-américaine <i>300gr</i>	36,00€
Le contre filet "Black Angus" <i>300gr</i>	39,00€
L'entrecôte rib-eye "Simmental" <i>300gr</i>	38,00€

## SAUCES CHAUDES

Béarnaise  
Champignons  
Poivre  
Choron  
Echalote  
Bleu de Jex  
Fromage du Jura

## ACCOMPAGNEMENTS

EN SUPPLÉMENT

Linguines  
3,00€  
Purée au beurre  
3,00€  
Légumes de saison  
4,00€

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

9,50€

Le lingot croustillant, mousseux au chocolat, ganache au Gianduja

9,50€

La traditionnelle Dame Blanche

9,00€

La crème brûlée

8,00€

Les profiteroles glacées

*servies avec glace vanille et chocolat chaud*

9,00€

Le Café liégeois

*cognac et péket*

9,00€

Le véritable Colonel

10,00€

L'Irish Coffee

10,00€

L'Irish Coffee Gourmand

12,00€

Le dessert gourmand

*5 mignardises Maison*

8,00€

Le café gourmand

*5 mignardises Maison + café*

10,00€



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).



# BOISSONS

## LES BULLES

Prosecco	8,00€   35,00€
Champagne Cuvée Principauté de Liège Brut Grand Cru	10,00€   57,00€
Champagne Cuvée Principauté de Liège Grand Cru Blanc de Blancs	64,00€

## LES APÉRITIFS

Porto blanc ou rouge	7,00€
Picon vin blanc	7,00€
Ricard	6,00€
Pineau des Charentes	6,00€
Kir	6,00€
Martini blanc ou rouge	6,00€
Campari	5,00€
Pisang	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	11,00€
<i>Gin Double You, réglisse et Fever Tree Elderflower</i>	
Hendrick's Gin	11,00€
<i>Gin Hendrick's, concombre, poivre noir et Fever Tree Indian Tonic</i>	
Copperhead Gin	12,00€
<i>Gin Copperhead, zeste d'orange, coriandre et Fever Tree Mediterranean</i>	
Apérol Spritz	9,00€
Apéritif Maison sans alcool	8,50€