



## CARTE BRASSERIE

### Entrées

- Potage du jour et accompagnements 7,70 €
- Carpaccio de bœuf sauce façon « César » aux brisures de truffe noires, jeunes pousses de betterave 15,90 €
- Terrine campagne, toast de pain brioché, confit d'oignons 14,80 €
- Croquettes de fromage 14,70 €
- Croquettes de crevettes grises de la mer du nord et sa bisque maison 15,90 €
- Duo de croquettes (fromage & crevette) 15,30 €
- Poêlée de scampis à la crème et à l'ail 15,80 €
- Cuisse de grenouilles à la crème et à l'ail 15,20 €

\*\*\*\*\*

### Pâtes

- Tagliatelles à la sauce bolognaise, parmesan râpé 12,20 €
- Rigatoni sauce aux 4 fromages, concassé de noix, roquette 14,90 €

### Végétarien

- Assiette de légumes du marché dans tous leurs états 16,50 €

### Salade

- Salade aux ballotines de fromage de chèvre lardées, pommes, noix et Chioggia 14,90 €

### Burger

- « Max Burger » et frites Belgian Style 14 mm. 16,40 €  
(boeuf/ fromage « Le Valèt »/ tomate/ roquette/ pancetta/ oignons rouges/ 2 sauces)
- « Chick'n Max Burger » et frites Belgian Style 14 mm. 16,40 €  
(Poulet/mayonnaise à la truffe/tomate/roquette/parmesan/oignons rouges)

### Tartares (accompagnés de frites fraîches et garnis de salade)

- Filet américain haché minute (piquant selon désir) 16,90 €
- Tartare de bœuf aux saveurs italiennes 17,50 €

### Classiques « Brasserie » (accompagnés de frites fraîches et garnis de salade)

- Bouchée à la reine artisanale (Paschtéitchen) 15,80 €
- Demi-volaille fermière rôtie, jus épicés 16,50 €
- Schnitzel sauce aux champignons de Paris et à la crème 15,10 €
- Boulettes à la liégeoise 14,80 €
- Boulettes à la provençale 14,80 €
- Steak de bœuf grillé sauce au choix 23,50 €
- Spare-ribs, sauce barbecue maison 17,70 €
- Jambonneau rôti, sauce béarnaise 21,90 €
- Souris d'agneau façon navarin 20,80 €

### Poissons (accompagnés de frites fraîches)

- Pavé de saumon d'Écosse sauce béarnaise et légumes de saison 18,60 €
- Truite à la « luxembourgeoise » (crème, vin blanc et julienne de légumes) 19,90 €



## CARTE BRASSERIE

### Plats enfants ( exclusivement réservé aux enfants de moins de 10 ans )

- Pâtes sauce bolognaise et fromage rappé 8,90 €
- Bouchée à la reine, compote, frites 8,90 €
- Boulette à la liégeoise ou à la provençale, frites et compote 8,90 €
- Mini steak, frites et compote 13,20 €
- Mini Spare-ribs, frites et compote 8,90 €
- Croquette de fromage, frites et compote 8,90 €
- Nuggets de poulet « Chick'n », frites et compote 8,90 €

### Menu enfant à 14€ :

+++ 1 plat enfant au choix (sauf le steak) + 1 soft + 1 boule de glace +++

### Autres accompagnements

- Croquettes, purée, pâtes, pommes de terre, riz

### Sauces

- Champignons crème/Poivre vert crème/Béarnaise/Provençale/Beurre Maître d'hôtel

### Suppléments

- Jardinières de légumes 5,50 €
- Salade mixte / Salade verte 4,50 €
- Salade de tomate à la vinaigrette 4,50 €
- Compote de pommes (chaude ou froide) 4,50 €
- Chicons caramélisés 4,50 €

\*\*\*\*\*

### Desserts (tous nos desserts sont de fabrication artisanale)

- Dame blanche 7,90 €
- Dame noire 7,90 €
- Crème brûlée artisanale parfumée à l'amaretto 7,90 €
- Mousse au chocolat noir artisanale 7,90 €
- Nougat glacé artisanal et coulis de fruits rouges 7,90 €
- Véritable « Café liégeois » !!!SPECIALITÉ!!! 7,90 €
- Baba au Rhum 7,90 €
- Moelleux au chocolat et sa glace au lait d'amande 7,90 €
- Assortiment de sorbets fruités artisanaux 7,90 €
- Coupe « Colonel » (2 boules sorbet citron + vodka) 7,90 €
- L'assiette de fromage « Le Valèt » et ses garnitures 7,90 €
- Tiramisu maison 7,90 €